

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южный аграрный техникум»

Рассмотрено
на заседании методической
комиссии техникума
Протокол № 1 от 04.09 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор КГБПОУ «Южный
аграрный техникум»
О.В. Ванева
Приказ № 18 от 08.09 2017 г.



ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

название учебной дисциплины

МДК.01.01.

**Организация приготовления,
подготовки к реализации и
хранения кулинарных
полуфабрикатов**

МДК.01.02.

**Процессы приготовления, подготовки
к реализации кулинарных
полуфабрикатов**

2017 г.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО):

43.01.09 Повар, кондитер
код наименование специальности

Организация-разработчик:

КГБПОУ «Южный аграрный техникум»

Разработчик:

Буйницкая Вера Петровна, преподаватель специальных дисциплин

Белоножко Марина Викторовна, преподаватель специальных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 23
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 35
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр.39

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ

ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО

АССОРТИМЕНТА»

название учебной дисциплины

1.1 Общие положения

Программа профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО):

43.01.09 Повар, кондитер

код наименование профессии

утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569, входящей в укрупнённую группу профессий 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» является частью профессионально цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в рамках программы профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)». Кроме того, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар.

1.3. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

Целью освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**, профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
ОК 1	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 2	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 3	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 4	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Дескрипторы сформированности компетенций по разделам ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

Спецификация ПК/разделов ПМ

Формируемые компетенции	Действия	Умения	Знания
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
<p>ПК 1.1. Подготовить рабочее место, оборудованное, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p>	<p>Визуально проверять чистоту и Исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в</p>	<p>Требований охраны Пожарной безопасности виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные 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</p>

		<p>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; править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима холодильном оборудовании.</p>	<p>инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;</p>
	<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос полуфабрикатов; подготовка сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного</p>	<p>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,</p>	

	сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика), других расходных материалов к использованию	стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	
	Подготовка рабочего места для Порционирования (комплектования), упаковки на вынос полуфабрикатов	Выбирать, подготавливать и рационально размещать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов	
	Подготовка сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика), других расходных материалов к использованию.	Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов соответствии потребностями, условиями хранения; оформлять заказ письменном виде или использованием электронного документооборота; пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; сверять соответствие получаемых продуктов накладным; проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; сопоставлять данные о изготовления сроках хранения особо скоропортящихся обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии инструкциями регламентами, стандартами чистоты, своевременно	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; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов; правила снятия остатков; правила обращения с тарой поставщика; ответственность за сохранность материальных ценностей; правила поверки весоизмерительного оборудования; правила приема прдуктов по количеству и качеству; правила снятия остатков на рабочем месте; правила проведения контрольного

		оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов; осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья	взвешивания продуктов
ПК. 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Безопасная эксплуатация Технологического оборудования, Производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	Безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья;	Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности организации питания; виды, назначение, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	Обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов; хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	Распознавать недоброкачественные продукты; владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи, кролика с	Методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; способы сокращения сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей; способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; санитарно-гигиенические требования к

		<p>учетом его вида, технологических свойств, назначения; обрабатывать овощи ручным и механическим способами; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;</p>	<p>ведению процессов обработки, подготовки пищевого продукта формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;</p>
	<p>Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p>	<p>Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья; осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p>	<p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; способы упаковки, складирования пищевых продуктов; виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения пищевых продуктов;</p>
	<p>Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов; соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании; безопасно использовать оборудование для</p>	

<p>ОК. 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение (выбор) критериев оценки и предложение действий по улучшению плана.</p>	<p>упаковки. Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовывать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК. 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора</p>	<p>Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.</p>

<p>для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска</p>	<p>Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации</p>
<p>ОК. 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК. 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.</p>

ом клиентами			
ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на Государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов
ОК.06.Проявляют гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК. 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.

<p>ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы</p>	<p>обеспечение Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать На базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и планируемыми). Писать простые связные сообщения на знакомые интересующие профессиональные темы</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к процессам профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<p>Раздел ПМ. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>			
<p>ПК 1.3.</p>	<p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>	<p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья применения ароматических веществ; выбирать, применять, полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, кухонные ножи; нарезать, измельчать</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных</p>

		<p>рыбу вручную или механическим способом, порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы; выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;</p>	<p>изделий из рыбы нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы;</p>
	<p>Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;</p>	<p>проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; 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; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения.</p>	<p>ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов; правила заполнения этикеток; правила складирования упакованных полуфабрикатов; правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов;</p>

	<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Рассчитывать стоимость полуфабрикатов; вести учет реализованных полуфабрикатов; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>	<p>Ассортимент и цены на платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристик а контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя;</p>
ПК 1.4.	<p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение</p>	<p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, применять, приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой</p>	<p>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</p>

	<p>полуфабрикатов;</p>	<p>работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, править кухонные ножи; владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; 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; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники, порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;</p>	<p>к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного сырья, мяса, птицы, дичи; методы приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; способы и правила нарезки/порционирования полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи; правила утилизации пищевых и непищевых отходов; ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов; правила заполнения этикеток; правила складирования упакованных полуфабрикатов; правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции;</p>
--	------------------------	--	---

			требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов;
	<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>Рассчитывать стоимость полуфабрикатов; вести учет реализованных полуфабрикатов; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; разрешать проблемы в рамках своей компетенции;</p>	<p>Ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя;</p>
ОК. 01.	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия.</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в</p>

	<p>информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение (выбор) критериев оценки и предложение действий по улучшению плана.</p>	<p>Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовывать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК. 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска.</p>	<p>Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации</p>

	Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности		
ОК. 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК. 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на Государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов
ОК.06.Проявляют гражданско-патриотическую позицию,	Понимание значимости своей профессии. Демонстрация	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие

демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	поведения на основе общечеловеческих ценностей	профессиональной деятельности по профессии	ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии. Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК. 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к процессам профессиональной деятельности. Особенности произношения.

		профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые интересующие профессиональные темы	Правила чтения текстов профессиональной направленности
--	--	--	--

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего: 506 часов,

включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 254 часа;

учебной практики – 144 часа;

производственной практики – 108 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК.1.1, 1.2.	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	42	36	12	-	6	*
ПК.1.3., 1.4.	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	356	218	136	8	138	*
ПК.1.1, 1.2., 1.3., 1.4.	Учебная и производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	108					108
	Всего:	506	254	148	8	144	108

* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		36		
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		36		
Тема 1.1. Характеристика технологических процессов и цеховая структура производства.	Содержание учебного материала		4	
	1	Функции предприятий общественного питания. Основные функции предприятий общественного питания, правила организации технологического процесса на предприятиях общественного питания. Основные типы предприятий общественного питания их характеристика (заготовочные, доготовочные, раздаточные и торговые предприятия)	1	1
	2	Цеховая структура производства. Основные группы цехов предприятий общественного питания в зависимости от производственно-технологических функций (заготовочные, доготовочные и специализированные цеха), их назначение, характеристика.	2	1
3	Подбор и расстановка оборудования. Правило расстановки оборудования	1		

		в производственных цехах. Основные правила компоновки оборудования в цехах. Особенности малогабаритного модульного оборудования. Принципы линейного размещения оборудования.		
Тема 1.2. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения овощных полуфабрикатов	Содержание учебного материала		4	1
	1	Организация работ в овощном цехе. Назначение, расположение овощного цеха. Организация и санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест для обработки и изготовлению овощных полуфабрикатов.	1	1
	2	Организация технологического процесса обработки и изготовлению овощных полуфабрикатов. Технологическая схема обработки картофеля, корнеплодов и других овощей	1	
	3	Виды оборудования и инвентаря овощного цеха. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. Санитарно-гигиенические требования к содержанию оборудования, инвентаря, инструментов, посуды и правила ухода за ними.	1	
	4	Организация подготовки к реализации овощных полуфабрикатов. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Основные правила охраны труда и техники безопасности при работе в овощном цеху.	1	
	Практические занятия		2	
		1 Начертить схему размещения оборудования в овощном цехе.	1	
	2 Заполнить таблицу: «Производственный инвентарь и тара овощного цеха»	1		
Тема 1.3. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения мясных полуфабрикатов	Содержание учебного материала		5	
	1	Организация работ в мясном цехе. Назначение, расположение мясного цеха. Организация и санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест. Организация технологического процесса механической кулинарной обработки, мяса и приготовления полуфабрикатов.	1	
	2	Организация технологического процесса обработки и изготовлению мясных полуфабрикатов. Основная схема организации производства мясных полуфабрикатов.	2	
	3	Виды оборудования и инвентаря мясного цеха. Виды, назначение,	1	

		правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мяса и изготовлению полуфабрикатов из него. Санитарно-гигиенические требования к содержанию оборудования, инвентаря, инструментов, посуды и правила ухода за ними.		
	4	Организация подготовки к реализации мясных полуфабрикатов. Режимы хранения мясных полуфабрикатов. Основные правила охраны труда и техники безопасности при работе в мясном цеху.	1	
	Практические занятия		4	
	1	Составить схему линии производства крупнокусковых и линию производства порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.	1	
	2	Начертить схему организации рабочего места повара для приготовления рубленого мяса и полуфабрикатов из нее.	1	
	3	Начертить схему размещения оборудования в мясо-рыбном цехе.	1	
	4.	Заполнить таблицу: «Режим хранения мясных полуфабрикатов»	1	
Тема 1.4. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения рыбных полуфабрикатов	Содержание учебного материала		5	
	1	Организация работ в рыбном цехе. Назначение, расположение рыбного цеха. Организация и санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов при обработке рыбы и изготовлении полуфабрикатов из нее.	1	
	2	Организация технологического процесса обработки и изготовлению рыбных полуфабрикатов. Основная схема линии обработки рыбы с костным скелетом и изготовлении полуфабрикатов из нее	2	
	3	Виды оборудования и инвентаря рыбного цеха. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы и изготовлению полуфабрикатов из нее.	1	
	4	Организация подготовки к реализации рыбных полуфабрикатов. Режимы хранения рыбных полуфабрикатов. Основные правила охраны труда и техники безопасности при работе в рыбном цеху.	1	
	Практические занятия		2	

	1	Составить схему линии обработки рыбы с костным скелетом.	1	
	2	Заполнить таблицу: «Режим хранения рыбных полуфабрикатов»	1	
Тема 1.5. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения рыбных полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.	Содержание учебного материала		4	
	1	Организация работ в птицеголевом цехе. Назначение, расположение птицеголевого цеха. 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	Организация технологического процесса обработки и изготовлению полуфабрикатов из птицы. Технологические линии по обработки птицы и дичи на малых и крупных предприятиях. Технологический процесс обработки и изготовления полуфабрикатов из птицы и дичи, кролика.	1	
	3	Виды оборудования и инвентаря птицеголевого цеха. 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 подготовки к реализации полуфабрикатов из птицы и дичи. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	1	
	Практические занятия		2	
	1	Начертить схему организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы.	1	
	2	Составить схему технологического процесса обработки птицы в цехе.	1	
	Контрольная работа.		2	
	Контрольные вопросы и задания по разделу 1: Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		2	
	Дифференцированный зачет			2
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации			218	

кулинарных полуфабрикатов				
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			218	
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание учебного материала		12	
	1	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов.	2	
	2	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов.	2	
	3	Формы нарезки, кулинарное назначение. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке.	2	
	4	Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов.	2	
	5	Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанных овощей, плодов и грибов. Правила охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанных и нарезанных овощей, плодов, грибов.	2	
	6	Требования к качеству, безопасности обработанных овощей и грибов. Условия и сроки хранения обработанных охлажденных, замороженных, вакуумированных овощей, плодов, грибов	2	
	Практические занятия		20	
	1	Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Защита от потемнения обработанного картофеля.	2	
	2	Обработка, нарезка корнеплодов Лабораторная работа. Обработка и нарезка капустных овощей, луковых, салатно-шпинатных, десертных овощей и зелени.	2	
	3	Обработка и нарезка плодовых овощей.	4	

	4	Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов	4	
	5	Подготовка белокочанной капусты для приготовления шницеля капустного, капустных шариков.	4	
	6	Подготовка овощей для фарширования (кабачки, перец, помидоры)	4	
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание учебного материала		18	
	1	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность.	2	
	2	Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья.	2	
	3	Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья.	2	
	4	Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы.	2	
	5	Способы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы).	2	
	6	Последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов.	2	
	7	Требования к качеству, безопасности обработанной рыбы, условия и сроки хранения обработанной рыбы.	2	
	8	Способы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов.	2	
	9	Требования к качеству, условия и сроки хранения нерыбного водного сырья.	2	
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание учебного материала		12	
	1	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	2	
	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», мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках.	2	

	3	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках.	2	
	4	Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	2	
	5	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	2	
	6	Обработка рыбы для фарширования и приготовление полуфабрикатов. (фарширование рыбы целиком и порционными кусками)	2	
	Практические занятия		30	
	1	Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания.	6	
	2	Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом и для жарки во фритюре.	6	
	3	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	6	
	4	Обработка нерыбного водного сырья	6	
	5	Обработка рыбы для фарширования и приготовление полуфабрикатов. (фарширование рыбы целиком и порционными кусками)	6	
	Лабораторные занятия		12	
	1	Расчеты при механической кулинарной обработке рыбы. Расчет массы отходов.	4	
	2	Расчет массы нетто при механической кулинарной обработке рыбы.	4	
	3	Расчет массы брутто при механической кулинарной обработке рыбы.	4	
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала		16	
	1	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	2	
	2	Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	2	
	3	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка.	2	

	4	Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки.	2	
	5	Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, телятины.	2	
	6	Хранение, кулинарное назначение частей туши баранины.	2	
	7	Хранение, кулинарное назначение частей туши свинины.	2	
	8	Механическая кулинарная обработка мясных продуктов, Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов	2	
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала		12	
	1	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья.	2	
	2	Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	2	
	3	Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, телятины.	2	
	4	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из баранины, свинины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	5	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы и полуфабрикатов из нее.	2	
	6	Технологический процесс приготовления мясной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Практические занятия		24	
	1	Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	6	
	2	Приготовления полуфабрикатов из баранины, свинины.	6	
	3	Приготовления мясной рубленой массы и полуфабрикатов из нее.	6	
	4	Приготовления мясной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	6	
	Лабораторные занятия		14	
	1	Расчеты при механической кулинарной обработке мяса. Расчет массы отходов.	4	
	2	Расчет массы нетто при механической кулинарной обработке мяса.	4	

	3	Расчет массы брутто при механической кулинарной обработке мяса.	6	
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала		4	
	1	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству. условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	2	
	2	Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное	2	
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала		8	
	1	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	2	
	2	Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	2	
	3	Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	2	
	4	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Практические занятия		18	
	1	Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	6	
	2	Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	6	
	3	Обработка субпродуктов.	6	
	Лабораторные занятия		18	
	1	Расчеты при механической кулинарной обработке птицы, дичи, кролика. Расчет массы отходов.	6	
	2	Расчет массы нетто при механической кулинарной обработке птицы, дичи, кролика.	6	
	3	Расчет массы брутто при механической кулинарной обработке птицы, дичи	6	
	Самостоятельная работа при изучении раздела:		8	
	1.	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	1	
2.	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной	1		

	<p>литературой.</p> <p>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.</p> <p>5. 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.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информацион-но-образовательных ресурсов.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	
Учебная практика		144	
<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 			

<p>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.).</p> <p>7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</p> <p>8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</p> <p>9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</p> <p>11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</p> <p>12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</p> <p>13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</p> <p>15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>		
<p>Производственная практика</p>	<p>108</p>	
<p>Виды работ:</p> <p>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</p> <p>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p>		

<p>4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>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.</p> <p>8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p> <p>9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос</p>		
---	--	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предполагает наличие:

- учебного кабинета «Технология кулинарного и кондитерского производства»
- лаборатории «Учебная кухня ресторана»

Оборудование учебного кабинета «Технология кулинарного и кондитерского производства»:

- рабочие места на 25 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска учебная

Оснащение оборудованием учебной мастерской «Учебная кухня ресторана»:

Рабочие места на 15 обучающихся

Рабочее место мастера производственного обучения

Весоизмерительное оборудование:

- весы настольные электронные;

Холодильное оборудование:

- шкаф холодильный,
- шкаф морозильный,
- шкаф интенсивной заморозки,
- охлаждаемый прилавок-витрина.

Механическое оборудование:

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

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

- овоскоп,
- нитраттестер,
- машина для вакуумной упаковки,
- термоупаковщик

Оборудование для мытья посуды:

- машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование:

- стол производственный с моечной ванной,
- стеллаж передвижной,
- моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

- функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки,
- набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов),
- подставка для разделочных досок,
- мерный стакан,
- венчик,
- миски (нержавеющая сталь),

- сито,
- шенуа,
- лопатки (металлические),
- таяпка,
- тендрайзер ручной,
- пинцет,
- щипцы кулинарные,
- набор ножей «поварская тройка»,
- мусат для заточки ножей,
- корзины для органических и неорганических отходов,
- горелка газовая ручная для опаливания птицы, дичи.

Расходные материалы:

- стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата,
- шпагат,
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,
- перчатки силиконовые.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 12-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с.
2. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (1-е изд.) (в электронном формате) 2017
3. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум (1-е изд.) (в электронном формате) 2017
4. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (1-е изд.) (в электронном формате) 2017
5. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов (1-е изд.) (в электронном формате) 2017
6. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (1-е изд.) (в электронном формате) 2017 Анфимова Н.А.
7. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
8. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
9. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
10. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
11. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
12. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
13. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
14. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
15. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Дополнительные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. 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.
8. 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.

Интернет ресурсы:

1. <http://supercook.ru>- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;
2. <http://x-food.ru>-Тайны кулинарии;
3. <http://www.restoran.ru>;
4. <http://www.povarenok.ru>
5. <http://www.frio.ru> и другие

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Условия реализации образовательной программы должны обеспечить их соответствие назначению программы, характеристике профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, установленным требованиям к результатам освоения программы.

Для освоения данного модуля необходимо изучить основные разделы общепрофессиональных дисциплин, таких как «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Охрана труда».

Практика является обязательным разделом модуля. При реализации ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная практика предусмотрена после изучения междисциплинарного курса, реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках модуля. Производственная практика реализуется концентрировано на базе предприятий, которые соответствуют профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. По результатам практики обучающимися предоставляется отчет.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий.

Текущий контроль является инструментом мониторинга успешности освоения программы, для её корректировки её содержания в ходе реализации. Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе

практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике. Задания разрабатываются преподавателями реализующими программы учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю разрабатываются и доводятся до сведения обучающихся не позднее двух месяцев от начала обучения.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

1.4.1. Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, (33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности (33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)) в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Оцениваемые знания, умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		
<p>Знания: Требований охраны труда, Пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; 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</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p> <p>Итоговый контроль: Тестирование на демонстрационном экзамене</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>

<p>материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;</p> <p>правила оформления заявок на склад;</p> <p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов;</p> <p>правила снятия остатков;</p> <p>правила обращения с тарой поставщика;</p> <p>ответственность за сохранность материальных ценностей;</p> <p>правила поверки весоизмерительного оборудования;</p> <p>правила приема продуктов по количеству и качеству;</p> <p>правила снятия остатков на рабочем месте;</p> <p>правила проведения контрольного взвешивания продуктов</p> <p>Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности организации питания;</p> <p>виды, назначение, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>		
--	--	--

<p>Методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</p> <p>способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей;</p> <p>способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого продукта формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;</p> <p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов;</p> <p>способы упаковки, складирования пищевых продуктов;</p> <p>виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения пищевых продуктов;</p>		
<p>Умения:</p> <p>Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;</p> <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p>

<p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;</p> <p>править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</p> <p>проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании.</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;</p> <p>включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>Выбирать, подготавливать и рационально размещать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов</p> <p>Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов соответствии потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или использованием электронного документооборота;</p> <p>пользоваться весоизмерительным</p>	<p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p>Итоговый контроль:</p> <p>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
--	--	---

<p>оборудованием при взвешивании продуктов; сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; сопоставлять данные о времени изготовления сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии инструкциями регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов; осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</p> <p>Безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья;</p> <p>Распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;</p> <p>рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи, кролика с учетом его вида, технологических свойств, назначения;</p> <p>обрабатывать овощи ручным и механическим способами;</p> <p>соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;</p> <p>Различать пищевые и непищевые</p>		
--	--	--

отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья; осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов; соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании; безопасно использовать оборудование для упаковки.

Действия:

Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос полуфабрикатов; подготовка сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика), других расходных материалов к использованию

<p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос полуфабрикатов</p> <p>Подготовка сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика), других расходных материалов к использованию.</p> <p>Безопасная эксплуатация Технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>Обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов;</p> <p>хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p> <p>Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>		
<p>Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>		
<p>Знания:</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы нерыбного водного сырья, мяса,</p>	<p><i>Текущий контроль при проведении:</i></p> <p><i>-письменного/устного опроса;</i></p> <p><i>-тестирования;</i></p> <p><i>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных</i></p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность</i></p>

<p>птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы; ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов; правила заполнения этикеток; правила складирования упакованных полуфабрикатов; правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов; Ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя;</p>	<p>исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>	<p>формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>
--	---	---

<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; методы приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; способы и правила нарезки/порционирования полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи; правила утилизации пищевых и непищевых отходов; ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов; правила заполнения этикеток; правила складирования упакованных полуфабрикатов; правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов; Ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия</p>		
---	--	--

<p>платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя;</p>		
<p>Умения: 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, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом, порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы; выбирать, подготавливать пряности приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; выбирать материалы, посуду,</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов</p>

<p>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; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения. Рассчитывать стоимость полуфабрикатов; вести учет реализованных полуфабрикатов; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; разрешать проблемы в рамках своей компетенции. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, править кухонные</p>	<p><i>по МДК;</i> - <i>экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</i></p> <p><i>Итоговый контроль:</i> - <i>экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</i></p>	<p><i>действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> - <i>Точность оценки</i> - <i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> - <i>Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>
--	--	---

<p>ножи; владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; 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; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники, порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; Рассчитывать стоимость полуфабрикатов; вести учет реализованных полуфабрикатов; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; разрешать проблемы в рамках своей компетенции; Действия: Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья,</p>		
--	--	--

<p>мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов;</p> <p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;</p> <p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов;</p> <p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>		
---	--	--