

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

Маркс, 2017 г.



Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года № 1569; на основании примерной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н.

**ОДОБРЕНО**

на заседании ЦМК естественнонаучного профиля  
Протокол № 01 « 28 » августа 2017 г.

Председатель  
Федоренко Н.В. /Федоренко Н.В./

**ОДОБРЕНО** Методическим советом колледжа

Протокол № 01 от « 28 » августа 2017 г.

Председатель  
Федотова Н.В. /Федотова Н.В./

Составитель (и) (автор):

Тихонова Т.И., мастер производственного обучения ГАПОУ СО «МПК» высшей квалификационной категории; Ларюкова С.Н., мастер производственного обучения ГАПОУ СО «МПК» высшей квалификационной категории

**Рецензенты:**

Внутренний

Гостева И.Ю., методист, преподаватель специальных дисциплин  
ГАПОУ СО «МПК» высшей квалификационной категории

Внутренний

ИП Наумова А.П., директор кафе «Аппетит»



## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения основного вида деятельности (ОВД): **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** и соответствующих ему общих и профессиональных компетенций (ОК и ПК):

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

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

ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
--------	-----------------------------------------------------------------------

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ОВД 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

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

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

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении,

	<p>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</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>

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

Объем образовательной нагрузки - 430 часов,

включая:

обязательной учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем - 178 часов.

учебной практики- 108 часов;

производственной практики - 144 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися основным видом деятельности (ОВД) - **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**, в том числе 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.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1 – 1.2	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	108	108	64					
ПК 1.3 – 1.4	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	70	70	38					
ПК 1.1 – 1.4	Учебная практика	108						108	
	Производственная практика, часов	144							144
	<b>Всего:</b>	<b>430</b>	178	102				108	144



### 3.2. Содержание обучения профессионального модуля 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 и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</b>		<b>108</b>	
<b>МДК. 01.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</b>		<b>108</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	<b>1-2</b>
	1 Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания	2	
	2 Требования к организации рабочего места повара; Правила техники безопасности и СанПиНа. Виды технологического оборудования для обработки сырья.	2	
	3 Требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них.		
	4 Технологический цикл обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него	2	
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	<b>2</b>
	5 Классификация овощей, основные характеристики, пищевая ценность.	2	
	6 Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов Характеристика последовательности этапов.	2	
	7 Виды технологического оборудования для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	2	

	8	Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>14</b>	<b>2-3</b>
	<b>Практическое занятие 1.</b> Отработка навыков организации рабочего места повара по обработке овощей и грибов.		2	
	<b>Практическое занятие 2.</b> Расчет массы отходов в зависимости от сезона (решение задач)		2	
	<b>Практическое занятие 3.</b> Отработка безопасных приёмов эксплуатации универсального привода ПУ06.		2	
	<b>Практическое занятие 4.</b> Отработка безопасных приемов эксплуатации картофелеочистительной машины МОК250		2	
	<b>Практическое занятие 5.</b> Отработка безопасных приемов эксплуатации овощерезательной машины МРО200		2	
	<b>Практическое занятие 6.</b> Отработка безопасных приемов эксплуатации протирорезательной машины МП-800		2	
	<b>Практическое занятие 7.</b> Отработка навыков работы на весоизмерительном оборудовании.		2	
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	
	9	Классификация, пищевая ценность рыбы и нерыбного водного сырья.	2	<b>2</b>
	10	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы.	2	
	11	Организация процесса механической кулинарной обработки нерыбного водного сырья.	2	
	12	Виды технологического оборудования для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	2	
	13	Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов рыбы и нерыбного водного сырья.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>18</b>	
	<b>Практическое занятие 8.</b> Отработка навыков организации рабочего места повара по обработке рыбы.		2	<b>2-3</b>
	<b>Практическое занятие 9.</b> Отработка безопасных приемов эксплуатации привода ПМ1.1.		2	
	<b>Практическое занятие 10.</b> Отработка безопасных приемов эксплуатации рыбоочистительной машины РО-1М.		2	
	<b>Практическое занятие 11.</b> Отработка безопасных приемов эксплуатации		2	

	мясорубки МС2-70			
	<b>Практическое занятие 12.</b> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации куттера.	2		
	<b>Практическое занятие 13.</b> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации холодильного оборудования.	2		
	<b>Практическое занятие 14.</b> Расчет массы отходов при обработке чешуйчатой рыбы (Решение задач)	2		
	<b>Практическое занятие 15..</b> Расчет массы отходов при обработке мелкочешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы. (Решение задач)	2		
	<b>Практическое занятие 16.</b> Расчет массы брутто, из заданного количества сырья. (Решение задач)	2		
<b>Тема 1.4.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из мяса	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	
	14	Классификация, ассортимент мяса. Организация процесса механической кулинарной обработки мяса и мясных продуктов.		2
	15	Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.		2
	16	Виды технологического оборудования для обработки мяса и мясных продуктов приготовления полуфабрикатов из них.		2
	17	Организация централизованного производства полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов.		2
		<b>Практические занятия</b>	<b>18</b>	
		<b>Практическое занятие 17.</b> Отработка навыков организации рабочего места повара по обработке мяса.	2	<b>2-3</b>
		<b>Практическое занятие 18.</b> Отработка безопасных приемов эксплуатации машин для рыхления мяса.	2	
		<b>Практическое занятие 19.</b> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера.	2	
		<b>Практическое занятие 20.</b> Освоение правил безопасной эксплуатации фаршемешалок.	2	
	<b>Практическое занятие 21.</b> Освоение правил безопасной эксплуатации котлетоформовочных машин	2		
	<b>Практическое занятие 22.</b> Освоение правил безопасной эксплуатации размолочного механизма МС12(для сухарей и специй)	2		
	<b>Практическое занятие 23.</b> Определение количества потерь при холодной	2		

	обработке мяса.			
	<b>Практическое занятие 24.</b> Расчет выхода частей туши и массы НЕТТО	2		
	<b>Практическое занятие 25.</b> Расчет массы отходов при обработке мяса. (Решение задач)	2		
<b>Тема 1.5.</b> Организация приготовления подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из домашней птицы, кролика, дичи.	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	
	18	Классификация, ассортимент домашней птицы, кролика, дичи.		2
	19	Организация процесса механической кулинарной обработки традиционных видов домашней птицы, кролика, дичи		2
	20	Организация процесса приготовления полуфабрикатов из традиционных видов домашней птицы, кролика, дичи		2
	21	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для приготовления полуфабрикатов из традиционных видов домашней птицы, кролика, дичи.		2
	22	Организация централизованного производства полуфабрикатов из домашней птицы.		2
		<b>Практические занятия</b>	<b>14</b>	
		<b>Практическое занятие 26.</b> Организация рабочего места повара для обработки домашней птицы		
		<b>Практическое занятие 27.</b> Организация рабочего места повара для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, кролика, дичи.	2	<b>2</b>
		<b>Практическое занятие 28.</b> Расчет массы отходов при обработке тушки курицы (Решение задач)	2	
	<b>Практическое занятие 29.</b> Расчет массы нетто и брутто при механической обработке тушки курицы для котлетной массы. (Решение задач)	2		
	<b>Практическое занятие 30.</b> Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки домашней птицы, кролика, дичи.	2		
	<b>Практическое занятие 31.</b> Техническое оснащение для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, кролика, дичи.	2		
	<b>Практическое занятие 32.</b> Расчет массы отходов при обработке мяса. (Решение задач)	2		
	<b>ИТОГО</b>	<b>108</b>		
	<b>Промежуточная аттестация в виде итогового контроля - экзамен</b>			
	<b>МДК. 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>	<b>70</b>		

<b>Тема 1.1.</b> Подготовка к использованию сырья, продуктов и других расходных материалов	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1	Значение овощей в питании. Подготовка к использованию овощного сырья. Определение качества традиционных видов овощей. Правила приёма продуктов. Снятие остатков на рабочем месте.	2	<b>2</b>
	2	Значение в питании рыбы и нерыбного водного сырья. Подготовка к использованию: Определение качества; Правила приёма; снятие остатков на рабочем месте.	2	
	3	Значение мяса и домашней птицы в питании. Подготовка к использованию: Определение качества; Правила приёма; Снятие остатков на рабочем месте.	2	
<b>Тема 1.2.</b> Процессы кулинарной обработки традиционных видов овощей	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	4	Процесс кулинарной обработки клубнеплодов. Виды нарезки.	2	<b>2</b>
	5	Процесс кулинарной обработки клубнеплодов, капустных, луковых овощей. Виды нарезки.	2	
	6	Процесс кулинарной обработки плодовых, пряных, бобовых, десертных овощей. Технологический процесс обработки грибов.	2	
	7	Организация технологического процесса кулинарной обработки консервированных овощей	1	
	8	Организация технологического процесса использования пищевых отходов. Расчет отходов.	1	
	<b>Практические занятия</b>		<b>10</b>	
	<b>Практическое занятие 1.</b> Отработка навыков процесса обработки и нарезки клубнеплодов.		2	<b>3</b>
	<b>Практическое занятие 2.</b> Отработка навыков процесса обработки и нарезки корнеплодов.		2	
	<b>Практическое занятие 3.</b> Отработка навыков процесса обработки капустных, луковых, плодовых, пряных, десертных овощей.		2	
	<b>Практическое занятие 4.</b> Отработка навыков процесса обработки грибов.		2	
	<b>Практическое занятие 5.</b> Отработка навыков процесса обработки консервированных овощей.		2	
<b>Тема 1.3.</b> Процессы кулинарной обработки, подготовка к реализации кулинарных	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	9	Процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки, жарения, тушения, запекания.	2	
	10	Процесс приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из неё.	2	

полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья	11	Процесс кулинарной обработки морепродуктов.	2	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>12</b>		
	<b>Практическое занятие 6.</b> Отработка навыков процесса обработки рыбы.		2	3	
	<b>Практическое занятие 7.</b> Отработка навыков процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы.		2		
	<b>Практическое занятие 8.</b> Отработка навыков процесса фаршировки рыбы.		2		
	<b>Практическое занятие 9.</b> Отработка навыков процесса фаршировки рыбы.		2		
	<b>Практическое занятие 10.</b> Составление технологических карт приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из неё.		2		
	<b>Практическое занятие 11.</b> Отработка навыков процесса приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из неё.		2		
	<b>Тема 1.4.</b> Процессы кулинарной обработки, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.	<b>Содержание</b>		<b>12</b>	
		13	Пищевая ценность мяса, значение в питании человека. Химический состав мяса. Общие правила процесса приготовления полуфабрикатов из мяса.	2	2
14		Процесс приготовления полуфабрикатов из говядины.	2		
15		Процесс приготовления полуфабрикатов из свинины и баранины.	2		
16		Процесс приготовления натуральной рубки и полуфабрикатов из неё.	2		
17		Процесс приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из неё.	2		
18		Процесс приготовления полуфабрикатов из домашней птицы.	2		
<b>Практические занятия</b>		<b>16</b>			
<b>Практическое занятие 12.</b> Составление технологической схемы разруба туши говядины, свинины и баранины с указанием полуфабрикатов		2	2		
<b>Практическое занятие 13.</b> Составление технологических карты и схемы приготовления натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из неё.		2			
<b>Практическое занятие 14.</b> Отработка навыков приготовления полуфабрикатов из натуральной рубки.		2			
<b>Практическое занятие 15.</b> Составление технологических карты и схемы приготовления котлетной массы		2			
<b>Практическое занятие 16.</b> Отработка навыков приготовления натуральной рубки		2			
<b>Практическое занятие 17.</b> Составление технологической схемы механической обработки домашней птицы		2			
<b>Практическое занятие 18.</b> Отработка навыков приготовления полуфабрикатов из котлетной массы.		2			

	<b>Практическое занятие 19.</b> Составление технологических схем обработки домашней птицы.	2	
	<b>ИТОГО</b>	<b>70</b>	
	<b>Промежуточная аттестация в виде итогового контроля - экзамен</b>		
	<b>Учебная практика ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>108</b>	
	<b>Виды работ:</b>		
	1. Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарно-кондитерском цехе.	6	<b>2-3</b>
	2. Оценка качества овощей и грибов органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов.	6	
	3. Обработка, нарезка различными методами корнеплодов.	6	
	4. Обработка, нарезка различными методами клубнеплодов.	6	
	5. Обработка, нарезка различными методами капустных, луковых овощей.	6	
	6. Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов. Консервирование овощей и грибов.	6	
	7. Обработка чешуйчатой рыбы с костным скелетом.	6	
	8. Обработка без чешуйчатой и мелкочешуйчатой рыбы. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов и безопасное пользование при приготовлении полуфабрикатов.	6	
	9. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы для приготовления отварных, припущенных, жареных, запеченных блюд из рыбы. Требования к безопасности хранения полуфабрикатов.	6	
	10. Отработка приемов приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из неё.	6	
	11. Отработка приемов приготовления мясных полуфабрикатов для варки. Требования к безопасности хранения полуфабрикатов..	6	
	12. Отработка приемов приготовления мясных полуфабрикатов для жарения. Требования к безопасности хранения полуфабрикатов..	6	
	13. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для тушения и запекания. Требования к безопасности хранения.	6	
	14. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из натуральной рубленой массы. Требования к безопасности хранения	6	
	15. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из птицы. Требования к безопасности хранения подготовленной птицы в охлажденном и замороженном виде	6	
	16.	6	
	17. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. Требования к безопасности хранения	6	
	18. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из дичи и кролика. Требования к безопасности хранения полуфабрикатов.	6	

<b>Промежуточная аттестация в виде итогового контроля – зачет (с оценкой)</b>		
<b><i>Производственная практика ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i></b>	<b>144</b>	
<b><i>Виды работ:</i></b>		
1.Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте на предприятии. Ознакомление с производственными зонами предприятия.	6	<b>3</b>
2.Отработка практических навыков оценки качества овощей и грибов органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов.	6	
3.Отработка практических навыков нарезки корнеплодов различными способами и приготовление полуфабрикатов из овощей.	6	
4.Отработка практических навыков нарезки клубнеплодов различными способами и приготовление полуфабрикатов из овощей.	6	
5.Отработка практических навыков нарезки капустных и луковых овощей различными способами .	6	
6.Отработка практических навыков охлаждения и замораживания нарезанных овощей и грибов.	6	
7.Отработка практических навыков консервирования овощей и грибов.		
8.Отработка практических навыков проверки органолептическим способом качества мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов при приготовлении полуфабрикатов.	6	
9 Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания.	6	
10.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы для жарения, тушения и запекания	6	
11. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы для фарширования	6	
12. Отработка практических навыков приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из котлетной массы.	6	
13.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для варки из говядины.	6	
14.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для жарения порционным куском из говядины.	6	
15.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для тушения порционным куском из говядины.	6	
16.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для жарения мелким куском из говядины.	6	
17.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для тушения мелким куском из говядины.	6	
18.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из свинины и баранины для жарения.	6	
19.Отработка практических навыков приготовления натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из	6	



неё.		
20.Отработка практических навыков приготовления котлетной массы. Требования к безопасности хранения.	6	
21.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. Требования к безопасности хранения.	6	
22.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из птицы. Требования к безопасности хранения подготовленной птицы в охлаждённом и замороженном виде	6	
23.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из дичи. Требования к безопасности хранения подготовленной птицы в охлаждённом и замороженном виде.	6	
24.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из кролика. Требования к безопасности хранения подготовленного кролика в охлаждённом и замороженном виде.	6	
<b>Промежуточная аттестация в виде итогового контроля – зачет (с оценкой)</b>		

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, лаборатория «Учебная кухня ресторана», оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### **Основное и вспомогательное технологическое оборудование.**

Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные CSSW-10

Тепловое оборудование:

Микроволновая печь,

Плита электрическая 2 двухкомфорочная

Фритюрница,

Электроблинница,

Плита индукционная (односекционная)- 5

Плита индукционная (четырёхсекционная)- 1

Пароконвектомат – 1

Набор посуды для индукционных плит

Холодильное оборудование:

Холодильник «Атлант»,

Холодильник «Саратов»

Механическое оборудование:

Мультиповар,

Планетарный миксер Блендер BoschMSM 7500,

Рабочие места (рабочий стол, весы, электроплита «Мечта»)

шкаф жарочно – пекарный,

шкаф – жарочный,

микроволновая печь,

плита электрическая

кофемашина

фритюрница

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),

Блендер электрический,

Мясорубка электрическая,

Соковыжималка (универсальная),

Кофемолка,

Кофеварка,

Набор инструментов для карвинга,

Вспомогательное оборудование:

Стол производственный,

Стеллаж передвижной,

Моечная ванна трехсекционная,  
Сушилка для посуды.  
Водоумягчитель воды – 1  
Вытяжка  
Набор гастроемкостей для пароконвектомата – 10 шт  
Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь.  
Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л,  
Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л,  
Сковороды, гриль-сковорода,  
Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерный стакан, венчик,  
Миски нержавеющей сталь ,сито,  
Лопатки (металлические, силиконовые),  
Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей «поварская тройка», насадки для кондитерских мешков, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, производственный стол с деревянным покрытием, стол производственный разделочный, шкаф – буфет, противни, скребки пластиковые, металлические, кисти силиконовые.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень используемых учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы**

###### **Литература для преподавателя**

###### **Основные источники:**

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. – М: Издательский центр «Академия», 2016 – 328с.
2. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В. Ф. Кащенко. – М: Альфа, 2015. 416с.
3. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебно – методическое пособие/ Изд. 4-е, стер. – Ростов р/Д: феникс, 2013. – 374с.
4. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие – М: Издательский центр «Академия», 2017 – 845с.
5. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (4–е изд): учебник– М: Издательский центр «Академия», 2017 – 370с.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.

###### **Дополнительные источники**

1. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610н
2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
3. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

### **Литература для студентов:**

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / (11-е изд.) – М: Издательский центр «Академия», 2016 – 328с.
2. Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум (2-е изд, стер): учебное пособие/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 296с.
3. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (4-е изд) учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 476с.
4. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (3-е изд, стер):учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 347с.
5. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (1-е изд) учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 480с.
6. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов (2-е изд, стер), учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 315с.
7. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие – М: Издательский центр «Академия», 2017 – 845с.
8. Семичева Г. П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (1-е изд) ), учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2017– 394с.

### **Электронные ресурсы**

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>  
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>  
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;  
<https://base.garant.ru/4178234/>  
<https://base.garant.ru/12125153/>

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 1.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> -наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> -наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p><b>ПК 1.4.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– 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);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• 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);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуски на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> -наблюдение и оценка в процессе</p>

<p>применительно к различным контекстам.</p>	<p>профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение и оценка в процессе выполнения:</li> <li>- практических заданий экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	



<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<p><b>ОК 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	
<p><b>ОК 11.</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план.</li> </ul>	