ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

Специальность: 43.01.09 «Повар, кондитер»

2021г.

ОДОБРЕНА ПРЕДМЕТНОЙ ЦИКЛОВОЙ КОМИССИЕЙ

«Социально-экономических дисциплин и естественно-научного профиля»
Председатель
Р.В. Самотканова_____
Протокол№ 1
От «31» 08 2021

Программа провессионального модуля разработана на основе ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и примерной программой учебной дисциплины «ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», рекомендованной Советом МОиН Челябинской области по примерным ОПОП НПО и СПО.

Методист
_____
«31» 08 2021г.

Зам. директора по УПР
_____
«31» 08 2021г.

Подписано цифровой подписью: Смирнова Елена Николаевна
DN: cn=Смирнова Елена Николаевна, o=ГБПОУ "Юрюзанский технологический техникум", ou=заместитель директора по УМР, email=spo.yutt@yandex.ru, c=RU
Дата: 2023.01.23 22:28:39 +05'00'

Организация разработчик: ГБПОУ «ЮТТ»

Разработчик: Чернецова Анна Алексеевна, преподаватель
(подпись) (ФИО) (занимаемая должность, место работы)

СОГЛАСОВАНО Шилова Н.Н. директор ООО „Синегорье"
МП. подпись ФИО должность, место работы

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1 Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности НПО 43.01.09Повар, кондитерв части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация различных видов деятельности и общения детей и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.2 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1.Перечень общих компетенций

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для Выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
знать	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

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 312
Из них на освоение МДК 132
На практики учебную 72 и производственную 108.
В том числе в форме практической подготовки-312

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности
организации различных видов деятельности и общение детей, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК02.	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
ВД2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыб-ного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1.Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы,час.	Объемобразовательнойпрограммы,час.					
			Занятиявовзаимодействииспреподавателем,час.					Самостоятельная работа[5]
			ОбучениепоМДК,час.			Практики		
			всего, часов	втомчисле		Учебная	Производственная	
				лабораторных и практических занятий, часов	в форме практической подготовки			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК1.1.-1.4.ОК01-07, 09	**Раздел модуля 1.** Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	**36**	**36**	20	36	-	-	-
ПК1.1.-1.4 ОК01-07, 09,10	**Раздел модуля 2.** Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	**96**	**96**	30	96	-	-	-
ПК1.1-1.4	Учебная и производственная практика	**180**				**72**	**108**	
	Всего:	**312**	**132**	**48**	**312**	**72**	**108**	

3.2.Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов(МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа(проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Разделмодуля1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		**36**
В том числе в форме практической подготовки:		**36**
МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		**36**
Тема1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	**Содержание**	**6**
	1.Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.	
	2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ30390-2013). 3. Правила составления заявки на сырье. 4. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 5. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**
	Практическое занятие1. Составление заявки на сырье	**2**
Тема1.2.	**Содержание**	

Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	1.Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	**10**
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	
	3.Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	
	4.Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**
	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	2
	Практическое занятие 3. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	4
Тема1.3. Организация и техническое оснащение работ-по обработке рыбы инерыбного водного сы-рья, приготовлению по-луфабрикатовиз них	**Содержание**	**8**
	1.Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	
	2.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	
	3.Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	
	4.Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**
	Практическое занятие4. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. **Практическоезанятие5.**Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки	4
Тема1.4.	**Содержание**	

Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных	1.Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	**12**
продуктов, домашнейптицы, дичи, кролика,приготовления полуфаб-рикатовиз них	2.Виды,назначение,правилабезопаснойэксплуатациитехнологическогооборудования,инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	
	3.Организацияхранениеобработанныхмясныхпродуктов,домашнейптицы,дичи,кролика,полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	
	4.Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**8**
	Практическое занятие 6. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	**2**
	Практическое занятие7.Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	**2**
	Практическое занятие8.Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера	**2**
Самостоятельнаяучебнаяработаприизучениираздела1: 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работаснормативнойитехнологическойдокументацией,справочнойлитературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования. 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. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Раздел модуля 2. **Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него**		**96**

В том числе в форме практической подготовки		**96**
МДК01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**96**
Тема2.1	**Содержание**	**14**
Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	1.Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	
	2.Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов	
	3.Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия,температурный режим,сроки хранения	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**
	Лабораторная работа1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	**2**
	Лабораторная работа 2.Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)	**4**
Тема2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	**Содержание**	**10**
	1.Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья	
	2.Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья	
	3.Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, Условия и сроки хранения обработанной рыбы	
	4.Методыобработкинерыбноговодногосырья,способыминимизацииотходов.Требованияккачеству, безопасности, условияисрокихранения	

Тема2.3 Приготовление полу-фабрикатов из рыбы	**Содержание**	**24**
	1.Классификация,ассортимент,кулинарноеназначениеполуфабрикатовизрыбы,нерыбноговодно-госырья.	
	2.Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные вразличныхпанировках.Способыитехникамаринования,панирования,формования полуфабрикатов изрыбы.	
	3.Приготовлениерыбнойкотлетноймассыиполуфабрикатовизнее.	
	Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ	**12**
	Лабораторнаяработа 3.Обработкарыбыс костнымскелетом.Приготовлениепорционныхполуфабрикатовизрыбы.	**4**
	Лабораторнаяработа4.Приготовлениеполуфабрикатовизрыбнойкотлетноймассы	**4**
	Лабораторнаяработа5.Обработканерыбноговодногосырья	**4**
Тема2.4 Обработка, подготовкамяса,мясных продуктов	**Содержание**	**12**
	1.Ассортимент,основныехарактеристики,пищеваяценность,требованияккачеству,условияисрокихранения мясаимясногосырья.	
	2.Органолептическаяоценкакачества,безопасностимяса,мясногосырья.	
	3.Последовательностьвыполнениях характеристикатехнологическихопераций механическойкулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный раз-руб туш говядины, баранины,свинины,телятины,обвалка,зачистка,жиловка.Способыминимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначениечастейтуши говядины, баранины,свинины, телятины.	
	4.Механическаякулинарнаяобработкамясныхпродуктов.Способыминимизацииотходоввпроцессе подготовкисырьяиегообработки.Хранение,кулинарноеназначение	
Тема 2.5Приготовлениепо лу-фабрикатов из мя-са,мясныхпродуктов	**Содержание**	**14**
	1.Классификация,ассортимент,кулинарноеназначениеполуфабрикатовизмяса,мясногосырья.Характеристикаметодовприготовленияполуфабрикатовизмяса.	
	2.Технологическийпроцесспригото вленияк рупнокусковых,порционных,мелкокусковыхполуфабрикатовизмясаговяди-ны,баранины,свинины,телятины.Кулинарноеназначение,требованияккачеству,условия и срокихранения.	

	3.Технологическийпроцесспригoтовлениямяснойрубленоймассысхлебом и без, полуфабрикатов из них.Кулинарноеназначение,требованияккачеству,условия исрокихранения.	
	Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ	**6**
	Лабораторнаяработа6.Приготовлениекрупнокусковых,порционных,мелкокусковыхполуфабрикатовизмяса.	**2**
	Лабораторнаяработа7.Приготовлениеполуфабрикатовизрубленоймясноймассысхлебомибез	**4**
Тема2.6 Обработка домашнейптицы,дичи,кролика	**Содержание**	**8**
	1.Основныехарактеристики,пищевяяценность,требованияккачеству,условияисрокихранения домашней птицы,пернатойдичи,кролика.Оценкакачествaибезопасности.	
	2.Методыобработкидомашнейптицыипернатойдичи,кролика.Видызаправкитушекдомашней птицы,дичи,кулинарноеназначение.	
Тема2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашнейптицы,дичи,кролика	**Содержание**	**14**
	1.Классификация,ассортимент,характеристика,требованияккачествуполуфабрикатовиздомашней птицы,дичи,кролика	
	2.Технологическийпроцесспригoтовлениянорционных,мелкокусковыхполуфабрикатовиздомашнейптицы,дичи,кролика.Кулинарноеназначение,требованияккачеству,условияисрокихранения.	
	3.Приготовлениекотлетноймассыизптицыиполуфабрикатовизнее.Требованияккачеству,условияисроких ранения.	
	Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ	**8**
	Лабораторнаяработа 8.Обработка домашнейптицы,приготовление порционныхимелкокусковых полуфабрикатов,полуфабрикатовизфилептицы.	**4**
	Лабораторнаяработа 9.Обработкадомашнейптицы,дичи,заправкатушек.Приготовлениекотлетноймассыизптицыиполуфабрикатовизнее.	**4**

Самостоятельнаяучебнаяработаобучающихсяприизучениираздела2 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работаснормативнойитехнологическойдокументацией,справочнойлитературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы,нормативныхдокументов. 4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологическо-го оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка-сообщенийипрезентаций. 6. ОсвоениеучебногоматериалатемыспомощьюЭОР,втомчислесиспользованиемфедеральныхцифровыхинформацион-	
но-образовательныхресурсов. 7. Анализпроизводственныхситуаций,решениепроизводственныхзадач. 8. Решениезадачпорасчетумассыбрутто,выходаобработанногосырьясучетомсезона,кондициисырья,способаобработ-ки. 9. Подготовкакомпьютерныхпрезентацийпотемамраздела	

УчебнаяпрактикаПМ01 **Видыработ:** 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 обработкесырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбноеводное 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. Измельчатьпряностиипприправывручнуюимеханическимспособом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, вофритюре),тушенияизапекания:целаятушкасголовой,целаябезголовы;порционныекускиобработаннойрыбыплоскойи округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 7. Готовитьполуфабрикатыизмяса,мясныхпродуктовкрупнокусковые,порционные,мелкокусковые. 8. Проводитьзаправкутушекдомашнейптицы,дичи,подготовкукпоследующейтепловойобработке. 9. Готовитьпорционныеимелкокусковыеполуфабрикатыиздомашнейптицы,дичи,кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты измяснойрубленоймассысхлебомибез. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическимспособом;	**72**

13. Охлаждать,замораживать,вакуумироватьобработанныеовощи,плодыигрибы,полуфабрикатыизрыбы,мяса,мясныхпродуктов,домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранитьобработанныеовощи,плодыигрибы,предохранятьотпотемнениеобработанныеовощиигрибы,удалятьизлишнюю горечь. 15. Хранитьобработанную рыбу,мясо,мясныепродукты,домашнююптицу,дичь,кроликаиполуфабрикатыизнихвохлажденномиз замороженномвиде. 16. Порционировать(комплектовать)обработанноесырье,полуфабрикатыизнего.Упаковыватьнавыносилидлятранспортирования. 17. Изменятьзакладкупродуктоввсоответствиисизменениемвыходаполуфабрикатов.Осуществлятьвзаимозаменяемостьпродуктовпроцессеприготовленияполуфабрикатов сучетомпринятых нормвзаимозаменяемости.	
Производственная практика ПМ 01Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор,оценкаорганолептическимспособомкачестваисоответствиясырья,основныхпродуктовидополнительныхингредиентовтехнологическимтребованиям. 2. Оформлениезаявокнасырье,продукты,материалы,проверкапонакладнойсоответствиязаявкепередначаломработы. 3. Организациярабочихмест,уборкарабочихмествпроцессеприготовлениясучетоминструкцийирегламентов,стандартовчистоты 4. Обработкаовощей,грибов,рыбыинерыбноговодногосырья,мяса,мясныхпродуктов,домашнейптицы,дичи,кроликаразличнымиметодами. 5. Нарезка,формовкаовощей,грибов,приготовлениеотдельныхкомпонентовиполуфабрикатовизрыбы,нерыбноговодногосырья,мяса,мясных продуктов, домашней птицы.дичи, кроликаразличными методами. 6. Подготовкакхранению(вакуумрование,охлаждение,замораживание),порционирование(комплектование),упаковкадляотпусканавынос, транспортирования. 7. Хранение обработанногосырья,полуфабрикатовизрыбы,нерыбноговодногосырья,мяса,мясныхпродуктов,домашнейптицы.дичи,кроликас учетомтребований побезопасностиобработанного сырьяиготовойпродукции. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья,полуфабрикатов изнего. Упаковка на вынос илидлятранспортирования. 9. Ведениерасчетовспотребителемприотпускенавынос	**108**
Всего	**312**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

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

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

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

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п.

6.2.1.Примерной программыпо профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п.

6.2.3 Образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

4.2.Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

Печатные издания:

1. ГОСТ31984-2012Услугиобщественногопитания.Общиетребования.-Введ.2015-01-
01. -М.:Стандартинформ,2014.-III,8с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. -Введ.2016-01-01.-М.: Стандартинформ, 2014.-III,48с.
3. ГОСТ31985-2013Услугиобщественногопитания.Терминыиопределения.-Введ.2015-01-01. -М.: Стандартинформ,2014.-III,10 с.
4. ГОСТ 30390-2013Услуги общественного питания. Продукция общественного питания,реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стан-дартинформ,2014.-III,12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013Услуги общественного питания. Предприятия общественного пи-тания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ,2014.-III, 12с.
6. ГОСТ 31986-2012Услуги общественного питания. Метод органолептической оценкикачества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ,2014.–III, 11 с.
7. ГОСТ31987-2012Услугиобщественного питания. Технологические документы напродукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению исодержанию.-Введ. 2015–01 –01. –М.: Стандартинформ,2014.-III,16 с.
8. ГОСТ 31988-2012Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерьсырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ.2015 – 01– 01. –М.: Стандартинформ, 2014. –III, 10с.

9. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделия для предприятий общественного питания.-М.: «Дом Славянской книги», 2017.-576с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихсявовсехобразовательныхучреждениях/подобщ.ред.М.П.Могильного,В.А.Тутельяна. -М.:ДеЛи принт,2015.-544с.

11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питаниядляпредприятийобщественногопитания/подобщ.ред.М.П.Могильного,В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛиплюс, 2013.-808с.

12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного пита-ния:Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродин-форм, 1996.– 615 с.

13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного пита-ния: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея.- М.: Хлебпро-динформ, 1997.-560 с.

14. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защи-тыРФот08.09.2015№610н(зарегистрировановМинюстеРоссии29.09.2015№39023).

15. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования /Н.А.Анфимова.–11-еизд.,стер.–М.:Издательскийцентр «Академия»,2016.–400с..

16. БотовМ.И.,Оборудованиепредприятийобщественногопитания:учебникдлястуд.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпични-ков.– 1-еизд.-М.: Академия, 2013.– 416 с.

17. ЗолинВ.П.Технологическоеоборудованиепредприятийобщественногопитания:учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. :Издательскийцентр«Академия», 2016.– 320 с.

18. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. обра-зования/Т.А.Качурина. –М.:Издательскийцентр«Академия»,2014.-160 с.

19. КащенкоВ.Ф.Оборудованиепредприятийобщественногопитания:учебноепособие/В.Ф.Кащенко, Р.В. Кащенко.–М.: Альфа,2015.–416 с.

20. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для уча-щихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. –М.: Издательскийцентр«Академия», 2016.– 240с.

21. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образова-ния/ З.П. Матюхина.-М.: Академия, 2014.–336 с.

22. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышлен-ности:учебникдляНПО/Л.В.Мармузова.-М.: Академия,2014. –160с.

23. РадченкоС.НОрганизацияпроизводстванапредприятияхобщественногопитания:учебникдлянач.проф. образования /С.Н.Радченко.-«Феникс»,2013– 373с.

24. Профессиональныестандартыиндустриипитания.Т.1/ФедерацияРестораторовиОтельеров.-М.:Ресторанныеведомости, 2013.–512 с.

25. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ.среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия»,2014.-128с.

26. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднегопроф.образования/Е.И.Соколова.–М.:Издательскийцентр«Академия»,2014.-282с.

27. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественногопитания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. –

13-еизд.,стер. –М.:Издательскийцентр«Академия», 2015. – 432с.

28. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.

29. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-6397-8.

30. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.

31. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6.

32. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с.

33. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4.

34. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6438-8.

35. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3.

36. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питани : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2.

37. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2.

38. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0.

39. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

40. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6.

41. Кахикало, В. Г. Технологии кролиководства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, Н. Г. Фенченко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 200 с. — ISBN 978-5-8114-5175-3.

42. Кахикало, В. Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство : учебное пособие для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, А. А. Баландин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 328 с. — ISBN 978-5-8114-7116-4.

43. Самусенко, Л. Д. Скотоводство. Практикум : учебное пособие / Л. Д. Самусенко, А. В. Мамаев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5636-9.

44. Кобцев, М. Ф. Скотоводство и технология производства молока и говядины. Практикум : учебное пособие для спо / М. Ф. Кобцев, Г. И. Рагимов, О. А. Иванова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-6576-7.

45. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1.

46. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы.О качестве и безопасности пищевых продуктов [Элек-тронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации23 дек. 1999 г.:вред. на13.07.2015г. №213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного пита-ния [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. №1036: вред. от 10 мая 2007 №276].

3. СанПиН2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хра-нения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственногосанитарного врачаРФот 22мая 2003 г. №98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдени-ем санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактиче-ских) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственногосанитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения№1»].–Режимдоступа:http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01Гигиенические требования безопасности и пищевой ценностипищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственногосанитарноговрачаРФот 20 августа2002 г.№27

6. СанПиН2.3.6.1079-01Санитарно-эпидемиологическиетребованиякорганизациямобщественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продук-тов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного госу-дарственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11«Изменения идополнения»№4»].– Режимдоступа

7. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148044 (дата обращения: 24.02.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-6397-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147257 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148178 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н.

В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148212 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

12. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147240 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6438-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147349 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

14. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148042 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

15. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питани : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148029 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

16. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156629 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

17. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146642 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

18. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

19. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст : электронный // Лань :

электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146925 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

20. Кахикало, В. Г. Технологии кролиководства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, Н. Г. Фенченко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 200 с. — ISBN 978-5-8114-5175-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147322 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

21. Кахикало, В. Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство : учебное пособие для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, А. А. Баландин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 328 с. — ISBN 978-5-8114-7116-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/155681 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

22. Самусенко, Л. Д. Скотоводство. Практикум : учебное пособие / Л. Д. Самусенко, А. В. Мамаев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5636-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146792 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

23. Кобцев, М. Ф. Скотоводство и технология производства молока и говядины. Практикум : учебное пособие для спо / М. Ф. Кобцев, Г. И. Рагимов, О. А. Иванова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-6576-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148957 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

24. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153633 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

25. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

26. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
27. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
28. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
29. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
30. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
31. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
32. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
33. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
34. http://www.pitportal.ru/

Дополнительные источники:

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, КрисТомас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ве-домости»,2008. – 576 с.: ил.–ISBN978-5-98176-059-4.

2. Справочникшеф-повара(TheProfessionalChef)/КулинарныйинститутАмерики:Пер.сангл. – М.: Издательство BBPG, 2007. – 1056с.:ил.

3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособиедля высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНО-

РУС,2008.-336с.
4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.А.Качурина. – 2-еизд., стер.-М.: Академия,2006. – 160 с.
5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь:учеб.пособиедлянач.проф.образования/Т.А.Качурина.–М.:Академия,2010. –96с.
6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь:учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Акаде-мия,2010 . – 112 с.
7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Изда-тельскийдом«Ресторанныеведомости», 2005.-272с.
8. CHEFART.Коллекциялучшихрецептов/[сост.ФедотоваИлонаЮрьевна].–М.:ООО «Издательскийдом«Ресторанныеведомости»,2016-320с.:ил.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартовчистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнениях работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации тех-	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессевыполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданийна зачете/экзаменепо МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	нологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. **ПК1.3**. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. **ПК1.4**. Проводить приготовление и подготовкук реализации полуфабрикатов разнооб-разного ассортимента для блюд, кули- нарныхизделийизмя- са,домашнейптицы,дичи,кролика.	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфбрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических	

	И неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда,чистотарук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья,готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	

ОК01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданийна зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка-защиты отчетов по-учебной и производственной практикам
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	

ОК. 05 Осуществлять устную и письменнуюкоммуникацию на государственномязыке с учетом особенностей социаль-ного и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственномязыке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	–понимание значимости своей профессии	
ОК07.Содействовать сохранению окружаюей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	–точность соблюдения правил экологической безопасности при Ведении профессиональной деятельности; –эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	–адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия(текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	