

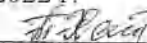
**Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»**


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

Канск, 2022

РАССМОТРЕНА
на заседании МК Сферы обслуживания
Протокол № 6
от «16» июня 2022 г.
Председатель  ФИО

СОГЛАСОВА
Заместитель директора по УТР
 Р.А. Менжитский
« 4 » июня 2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом №1569 от 09.12.2016 г., Министерства образования и науки РФ, входящий в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм. № 4489 и примерной программы, рекомендованной ФГАУ «ФИРО» (протокол №1 от 28.03.2017г

Организация-разработчик: КГБПОУ «Канский техникум ОТ и СХ»
Разработчик: мастер производственного обучения: Хайлова Татьяна Ивановна,
Мельникова Татьяна Алексеевна

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	22
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	24

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

название профессионального модуля

1.1. Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля:

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

1.1.1 Общие компетенции

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.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Профессиональные компетенции

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт в	подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковки на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями
уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости взаимозаменяемости рационального использования сырья и продуктов подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья приготовления полуфабрикатов, обеспечивать, условия, соблюдать сроки их хранения.
знать	требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Объем образовательной программы в часах, в том числе:
работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем – 386 часов, из них:

теоретическое обучение – 146 часов,
лабораторные и практические занятия – 74 часа,
самостоятельная учебная работа – 6 часов,
учебная практика – 72 часа,
производственная практика – 144 часа,
промежуточная аттестация – 18 часов

1.3. Использование объема времени, отведенного на вариативную часть рабочей программы профессионального модуля:

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, практический опыт	Номер и наименование темы	Кол-во часов	Обоснование включения в рабочую программу
		У.Приготавливать полуфабрикатов из мяса дичи кролика 3.Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса дичи кролика	Тема 1.4 Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов домашней птицы, дичи, кролика	6	Запросы работодателя ООО Ресторатор
		У.. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья 3.Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья в вакуумированном виде	Тема 2.2 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	44	Запросы работодателя ООО Ресторатор
			Всего:	50	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

название профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час							
			Обучение по МДК, час			Самостоятельная работа обучающегося		Практика		
			теоретич. занятия, часов	лабораторные и практические занятия, часов	курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Учебная, часов	Производственная, часов	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 1.1-1.4	Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	386							72	144
	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	38	22	14		2				
		114	50	60		4				

	Учебная (производственное обучение) практика							72	
	Производственная практика								144
	Промежуточная аттестация	18							
Всего		386	72	74		6		72	144

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

(наименование ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций						
1	2	3	4							
<p>Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов</p>		38	2	<p>ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ОК 2, 3, 5, 6</p>						
<p>Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них</p>	<p>Содержание (указывается перечень дидактических единиц)</p> <table border="1" data-bbox="658 919 1603 1394"> <tr> <td data-bbox="658 919 734 1034">1.</td> <td data-bbox="734 919 1603 1034">Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="658 1034 734 1139">2.</td> <td data-bbox="734 1034 1603 1139">Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья</td> </tr> <tr> <td data-bbox="658 1139 734 1394">3.</td> <td data-bbox="734 1139 1603 1394">Приготовление полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции</td> </tr> </table>	1.	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.	2.	Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья	3.	Приготовление полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции	6		<p>ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ОК 2, 3, 5, 6,9,10</p>
1.	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.									
2.	Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья									
3.	Приготовление полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции									

	4.	Правила составления заявки на сырье. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос.				
	Тематика практических занятий		2			
	Практическое занятие 1.		1			
	1.	Упаковка на вынос или для транспортирования.				
	Практическое занятие.2					
	1.	Составление заявки на сырье.	1			
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)		8	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ОК 2, 3, 5, 6,9,10	
	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				
	2	Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Правила безопасной организации работ				
	3	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.				
	4	Нарезки различных видов овощей и грибов. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде				
	Тематика практических занятий		4			
	Практические занятия.					

	Практическое занятие 3. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов		2		
	Практическое занятие 4. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)		2		
	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)		9		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	1.	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.		2	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ОК 2, 3, 5, 6,9,10
	2	Организация процесса механической кулинарной обработки нерыбного водного сырья, Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.			
	3	Организация процесса механической кулинарной обработки, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.			
	4	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.			
	5	Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде			
	6	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними			
	Тематика практических занятий		3		
		Практическое занятие 5. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2		
		Практическое занятие 6. Тренинг по освоению правил	1		

		безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки			
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)		13	2	
	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			ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ОК 2, 3, 5, 6,9,10
	2.	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них			
	3.	Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, вакуумированном виде.			
	4	Организация хранения обработанных мясных продуктов, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном виде			
	5	Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, вакуумированном виде			
	6	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними			
	7	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.			
	8	Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ			
		Тематика практических занятий	5		
	Практическое занятие 7. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2			
	Практическое занятие 8. Организация рабочих мест по	2			

		приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы			
		Практическое занятие 9. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера.	1		
Рекомендуемая тематика самостоятельной учебная работа при изучении раздела 1:			2		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 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. 					
Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.					
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него. МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			114		
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание		21	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ОК 2, 3, 5, 6,9,10
	1.	Классификация, ассортимент, основные характеристики традиционных видов овощей, грибов. Пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов.			
	2.	Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов			
	3.	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов. Удаление			

		лишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов			
	4.	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки корнеплодов.			
	5.	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов			
	6.	Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки.			
	7.	Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов.			
	8.	Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка.			
	9.	Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения			
		Тематика практических занятий	12		
		Практическое занятие 1 Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	6		
		Практическое занятие 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	6		
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание.		21	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ОК 2, 3, 5,
	1.	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы,			

		нерыбного водного сырья			6,9,10
	2.	Способы подготовки рыбы к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья.			
	3.	Способы подготовки нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья			
	4.	Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, 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.			
	5, 6, 7	Методы разделки рыбы с костным скелетом (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.			
	8.	Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов.			
	9.	Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения			
		Тематика практических занятий	12		
		Практическое занятие 3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	4		
		Практическое занятие 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	4		
		Практическое занятие 5. Обработка нерыбного водного сырья.	4		
Тема 2.3	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)		21	2	ПК 1.1.
Обработка, подготовка мяса, мясных	1.	Ассортимент, основные характеристики, пищевая			ПК 1.2.

продуктов		ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения <i>мяса.</i>			ПК 1.3. ПК 1.4. ОК 2, 3, 5, 6,9,10
	2.	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения <i>мясного сырья.</i>			
	3.	Органолептическая оценка качества, безопасности мяса.			
	4.	Органолептическая оценка качества, безопасности мясного сырья.			
	5.	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, обвалка, зачистка, жиловка.			
	6.	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш баранины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка.			
	7.	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш баранины, обвалка, зачистка, жиловка			
	8.	Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.			
	9.	Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение			
		Тематика практических занятий	12		
		Практическое занятие 6. Выполнение технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, обвалка, зачистка, жиловка.	6		

		Практические занятия 7.	6		
		Механическая кулинарная обработка мясных продуктов.			
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)		21	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ОК 2, 3, 5, 6,9,10
	1.	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья.			
	2.	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов мясного сырья.			
	3.	Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.			
	4.	Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	5.	Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса баранины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	6.	Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса свинины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	7.	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом, полуфабрикатов из них.			
	8.	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы без хлеба, полуфабрикатов из них.			
	9.	Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	Тематика практических занятий		12		
	Практическое занятие 8 Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.		6		
	Практическое занятие 9. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без		6		

Тема 2.5 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)		13	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ОК 2, 3, 5, 6,9,10
	1.	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы.			
	2.	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения пернатой дичи.			
	3.	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения кролика.			
	4.	Оценка качества и безопасности.			
	5.	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопаснос			
	6.	Методы обработки домашней птицы. Виды заправки тушек домашней птицы, кулинарное назначение.			
	7.	Методы обработки домашней пернатой дичи. Виды заправки дичи, кулинарное назначение.			
	8.	Методы обработки кролика Кулинарное назначение.			
	9.	Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.			
	Тематика практических занятий		4		
	Практическое занятие 10. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без из птицы		4		
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание		13	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ОК 2, 3, 5, 6,9,10
	1.	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы.			
	2.	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней дичи.			
	3.	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней кролика.			
	4.	Технологический процесс приготовления порционных, из домашней птицы. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	5.	Технологический процесс приготовления мелкокусковых			

		полуфабрикатов из домашней птицы, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	Тематика практических занятий		8		
	Практическое занятие 11 Обработка домашней птицы.		2		
	Практическое занятие 12. Заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.		3		
	Практические занятия 13. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.		3		
Тематика самостоятельная учебная работа обучающихся при изучении раздела 2			4		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 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 технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки 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. 8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 			72		
Учебная практика ПМ 01					
Виды работ:					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 					

2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.
3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).
4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика
5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.
6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).
7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.
8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.
9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.
10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.
11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.
12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;
13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.
14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.
15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.
16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.
 - Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с

учетом принятых норм взаимозаменяемости.			
Производственная практика ПМ 01 Виды работ: <ul style="list-style-type: none"> – Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. – Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. – Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты – Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. – Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. – Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. – Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. – Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. – Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос 	144		
Всего:	386		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, изделий сложного ассортимента – И.Ю.Бурчакова, С.В.Ермилова-Москва
Издательский центр «Академия» 2017г

2. Охрана труда в организациях питания – В.М.Калинина; Москва Издательский центр «Академия» 2017г

3. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена – А.А.Королёв, Ю.В.Несвижский, Е.И.Никитенко – Москва Издательский центр «Академия» 2017г

ГОСТ 31984-2012 Услуги 2016.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

3.2.2 Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

3.2.3 Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

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

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

	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p>учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. 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"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; 	

	<ul style="list-style-type: none"> • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладки готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; – методы работы в профессиональной и смежных сферах; – структуру плана для решения задач; – порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике;</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и</p>	<ul style="list-style-type: none"> – номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования 	<p>- заданий для</p>

интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – информации; – формат оформления результатов поиска информации 	<p>самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – содержание актуальной нормативно-правовой документации; – современная научная и профессиональная терминология; – возможные траектории профессионального развития и самообразования 	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; – основы проектной деятельности 	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<ul style="list-style-type: none"> – сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии. 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления	<ul style="list-style-type: none"> – роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; – основы здорового образа жизни; – условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; – средства профилактики перенапряжения. 	

<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; – основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; – особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности 	
<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – основы предпринимательской деятельности; – основы финансовой грамотности; – правила разработки бизнес-планов; – порядок выстраивания презентации; – кредитные банковские продукты 	