

Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Иркутской области «Усть-Илимский техникум  
лесопромышленных технологий и сферы услуг»

(ГБПОУ «УИ ТЛТУ»)

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «Одиссей»

Н.В. Соколова

(подпись)

(И.О. Фамилия)

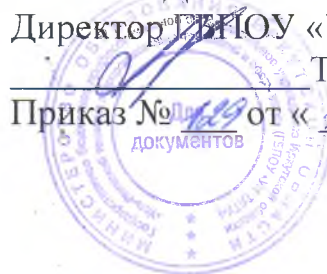


УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «УИ ТЛТУ»

Т.А. Туранчиева

Приказ № 129 от « 1 » июня 2021



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии 43.01:09 Повар, кондитер

Усть-Илимск, 20 21

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**  
**рабочей программы профессионального модуля 01**  
**ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,**  
**КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

представленного мастером производственного обучения ГБПОУ «УИ ТЛТУ»

*Иванов Александр Валентинович*

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание
		да	нет	заключение отсутствует	
<b>Экспертиза раздела 1 «Паспорт рабочей программы профессионального модуля»</b>					
1.	Формулировка наименования вида профессиональной деятельности (ВПД) и перечень профессиональных компетенций (ПК) соответствует тексту ФГОС	✓			
2.	Возможности использования рабочей программы профессионального модуля описаны полно и точно	✓			
3.	Требования к практическому опыту, умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС (в т. ч. конкретизируют и/или расширяют требования ФГОС)	✓			
<b>Экспертиза раздела 3 «Структура и содержание профессионального модуля»</b>					
4.	Структура модуля соответствует принципу единства теоретического и практического обучения	✓			
5.	Соотношение учебной и производственной практики целесообразно	✓			
6.	Выбор варианта проведения практики (концентрированно, рассредоточенно, комбинированно)	✓			
7.	Содержание практики (виды работ) соответствует требованиям к практическому опыту и умениям	✓			
8.	Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям и умениям	✓			
9.	Объем времени достаточен для освоения указанного содержания учебного материала	✓			
10.	самостоятельная работа определена	✓			

«25» мар 2018 г.

*Сokolova ИЕ С.И.* / ФИО

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание
		да	нет	заключение отсутствует	
11.	Примерная тематика курсовых работ соответствует целям и задачам освоения профессионального модуля (пункт заполняется, если в программе предусмотрена курсовая работа)				
12.	Содержание программы модуля предусматривает формирование перечисленных общих и профессиональных компетенций	✓			
13.	Увеличен объем времени рабочей программы за счет вариативной части профессионального цикла на 72 час.	✓			
<b>Экспертиза раздела 4 «Условия реализации рабочей программы профессионального модуля»</b>					
14.	Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает проведение всех видов лабораторных и практических занятий, междисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных программой профессионального модуля	✓			
15.	Перечисленное оборудование обеспечивает проведение всех видов лабораторных и практических занятий, междисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных программой профессионального модуля	✓			
16.	Перечисленные печатные издания и интернет-ресурсы актуальны и достоверны	✓			
17.	Требования к кадровому обеспечению (в т. ч. к уровню квалификации преподавателей МДК и руководителей практики) позволяют обеспечить должный уровень подготовки современного рабочего (специалиста)	✓			
18.	Общие требования к организации образовательного процесса соответствуют модульно-компетентностному подходу	✓			
19.	Общие требования к организации образовательного процесса описаны подробно (перечислены условия проведения занятий, организации учебной и производственной практики, консультационной помощи обучающимся)	✓			
<b>Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)»</b>					
20.	Основные показатели оценки результата позволяют однозначно диагностировать сформированность соответствующих ПК	✓			
21.	Наименование форм и методов контроля и оценки освоения ПК точно и однозначно описывает процедуру аттестации	✓			

«25» мая 2021 г.

Соколова Н.В. / ФИО

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание
		да	нет	заключение отсутствует	
22.	Основные показатели оценки результата позволяют однозначно диагностировать сформированность соответствующих общих компетенций (ОК)	✓			
23.	Наименование форм и методов контроля и оценки освоения ОК точно и однозначно описывает процедуру аттестации	✓			

ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ <small>(следует выбрать одну из трех альтернативных позиций)</small>	да	нет
Рабочая программа профессионального модуля может быть рекомендована к утверждению	✓	
Рабочую программу профессионального модуля следует рекомендовать к доработке		
Рабочую программу профессионального модуля следует рекомендовать к отклонению		

Замечания и рекомендации эксперта по доработке: нет



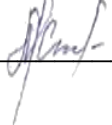
2024 г.

Сорокина МВ С.А. / ФИО

Рассмотрена и одобрена  
на заседании методического объединения  
«Профессиональный цикл»

Протокол № 8 от «25» мая 2021 г.

Председатель МО

  
\_\_\_\_\_ М.В. Ступина

Разработчики: Цуперяк Людмила Валентиновна  
мастер производственного обучения высшей квалификационной  
категории

---

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе  
примерной образовательной программы, Федерального государственного обра-  
зовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приказ  
Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569), с учетом  
профессиональных стандартов 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и со-  
циальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н).

Согласовано:

заместитель директора по  
учебно-методической работе



А.А. Карьялайнен

методист



Т.В. Васильева

заведующий библиотекой



Е.П. Попова

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
1.1. Область применения рабочей программы.....	4
1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	4
1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля.....	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
2.1. Структура профессионального модуля .....	6
2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	18
3.1. Материально- техническое обеспечение .....	18
3.2. Информационно-библиотечное обеспечение .....	19
3.3. Организация образовательного процесса.....	20
3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	21
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	22

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД) Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, с учетом профессионального стандарта 33.011 Повар в части освоения вида деятельности (ВД) Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в целях подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR, а также интересов работодателей в части освоения содержания профессионального модуля.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

### 1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпритацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии 43.01.09.Повар, кондитер должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование вида 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

В результате освоения профессионального модуля студент должен иметь:

Практический опыт	<p>подготовки, уборки рабочего места;</p> <p>подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</p> <p>приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>
уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, ин-



	<p>струменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>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;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филировании, править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов</p>
знания	<p>требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;</p> <p>требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>

### 1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 320 часов, в том числе: на освоение МДК 104 часа.

Курс	I полугодие			II полугодие		
	Теория (час)	ЛПЗ (час)	Сам.раб.	Теория (час)	ЛПЗ (час)	Сам.раб.
I	-	-	-	42	44	18

На практики:

- учебную 72 часа

- производственную 144 часа. Из них 72 часа предусмотрено вариативной частью, с целью формирования и закрепления навыков и умений по приготовлению полуфабрикатов простой и сложной технологии в соответствии с требованиями к профессиональной компетенции «Поварское дело» по стандарту WorldSkills.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Объем образовательной нагрузки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Самостоятельная учебная работа	Практика	
			Всего учебных часов			Учебная, (часов)	Производственная, часов
			Всего, часов	В т.ч. лабораторные занятия и практические занятия (часов)	Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1.-1.4. ОК01-07, 09	МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	32	28	14	4		
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09,10	МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	72	58	30	14		
ПК 1.1-1.4	Учебная и производственная практика	216				72	144
	Всего	320	86	44	18	72	144

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем ПМ, МДК	№ учебног о занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов	Время на изучение	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6
МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов			32(14)		
Раздел 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента					
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	Содержание учебного материала		3		
	1	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.		1	1, 2
	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 2020		1	1,2
	3	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.		1	1,2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание учебного материала		8		
	4	Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.		1	1, 2
	5	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода		1	2

		за ними. Правила составления заявки на сырье.			
	6	Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.		1	2
	7	Самостоятельная работа №1. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов Составление опорного конспекта и заполнение таблицы.		1	
	8, 9	Практическое занятия № 1. Организация работ по подготовке овощного сырья для приготовления полуфабрикатов Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов. подготовке к фаршированию традиционных видов овощей, плодов и грибов.		2	2
	10, 11	Практическое занятие № 2. Безопасные приемы эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов. Уборка рабочих мест в процессе приготовления овощных полуфабрикатов с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.		2	2
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Содержание учебного материала		9		
	12, 13	Виды и классификация рыбы и нерыбного водного сырья. Процессы и этапы первичной обработки. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Виды полуфабрикатов в зависимости от классификации рыбы и нерыбного водного сырья. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.		2	2
	14	Самостоятельная работа № 2. Организация процесса по механической кулинарной обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них. Технологические схемы.		1	
	15, 16	Практическое занятие № 3. Организация рабочего места повара по обработке рыбных товаров и приготовлению полуфабрикатов. Тренинг по организации и уборке рабочего места в рыбном цеху.		2	2
	17	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологи-		1	2

		ческого оборудования, инвентаря, инструментов. Правила безопасной организации работ. Требования СанПиН к организации рабочих мест			
	18, 19, 20	Практическое занятие № 4. Безопасные приемы эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки полуфабрикатов их рыбы и нерыбного водного сырья		3	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.	Содержание учебного материала		12		
	21, 22	Виды мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Определение доброкачественности. Оттаивание, обмывание, обсушивание, разруб и обвалка. Сортовое деление. Понятие и виды мясных полуфабрикатов.		2	2
	23	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, домашней птицы, дичи, кролика		1	2
	24	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде		1	2
	25, 26	Самостоятельная работа №3. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, приготовления полуфабрикатов из них. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними. Правила безопасной организации работ Составление опорного конспекта по теме и заполнение таблицы подбора оснащения.		2	
	27, 28	Практическое занятие № 5. Организация работ по подготовке мясного сырья для приготовления натуральных полуфабрикатов. Организация и уборка рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом инструкций		2	2

		и регламентов, стандартов чистоты.			
	29, 30, 31.	Практическое занятие № 6. Организация и уборка рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Бракераж органолептическим методом готовых полуфабрикатов с учетом требований к качеству. Хранение и упаковка полуфабрикатов.		3	2
Дифференцированный зачет	32			1	2
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			72(30)		
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него					
Тема	2.1.	Содержание учебного материала	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		1	2
	2	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов.		1	2
	3	Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки		1	2
	4	Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке.		1	2
	5	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		1	2
	6	Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения		1	2
	7, 8	Самостоятельная работа №1 - Составление алгоритмов операций по обработке овощей и приготовлению полуфабрикатов		2	
	9, 10, 11,	Лабораторное занятие №1. Обработка и нарезка картофеля,		6	3

	12, 13, 14	корнеплодов, плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени.			
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание учебного материала		6		
	15	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		1	2
	16, 17	Самостоятельная работа №2 Составление таблиц и опорного конспекта по классификации и ассортименту рыбного сырья и полуфабрикатов.		2	2
	18	Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание и вымачивание соленой рыбы, первичная обработка нерыбного водного сырья		1	2
	19	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.		1	2
	20	Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения		1	2
Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание учебного материала		12		
	21	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Способы и техника маринования, планирования, формования полуфабрикатов из рыбы. Виды панировок.		1	2
	22	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши». Порционные панированные и не панированные, мелкокусковые полуфабрикаты.		1	2
	23	Приготовление рыбной натуральной и кнельной массы и полуфабрикатов из нее.		1	2
	24	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.		1	2



	25, 26	Самостоятельная работа №3 Характерные особенности рыбных полуфабрикатов. Составление опорного конспекта и таблицы		2	
	27, 28, 29, 30, 31, 32	Лабораторное занятие № 2. Обработка рыбы с костным скелетом и нерыбного водного сырья. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы		6	3
Тема 2.4. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала		6		
	33, 34	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.		2	2
	35, 36	Технологические операции механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Кулинарное назначение частей туши говядины, телятины, свинины, баранины.		2	2
	37, 38	Самостоятельная работа № 4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Выполнение таблиц «Хранение, кулинарное назначение частей мяса после обвалки».		2	2
Тема 2.5. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала				
	39	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	16	1	2

	40	Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		1	2
	41, 42	Самостоятельная работа № 5 Технологический процесс приготовления мясной котлетной массы с хлебом, рубленной массы и полуфабрикатов из них. Составление опорного конспекта, технологических схем приготовления полуфабрикатов и ассортиментных таблиц..		2	
	43, 44, 45, 46, 47, 48	Лабораторное занятие № 3. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.		6	3
	49, 50, 51, 52, 53, 54	Лабораторное занятие № 4. Приготовление полуфабрикатов из рубленной мясной массы с хлебом и без		6	3
Тема 2.6. Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала		4		
	55	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика.		1	2
	56	Оценка качества и безопасности.		1	2
	57	Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика.		1	2
	58	Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.		1	2
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала		14		
	59	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика		1	2
	60	Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		1	2

		нения.			
	61	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых полуфабрикатов.		1	2
	62, 63, 64, 65,	Самостоятельная работа № 6. Подготовка сообщений, кроссвордов, презентаций, технологических карт по темам раздела 2.		4	
	66, 67, 68, 69, 70, 71, .	Лабораторное занятие № 5. Обработка домашней птицы, приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее		6	3
Дифференцированный зачет	72			1	
Учебная практика по ПМ 01. Виды работ			72		
1. Организация и подготовка рабочего места, основных и дополнительных продуктов. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.				6	3
2. Техника безопасности правила санитарии и гигиены на рабочих местах заготовочных цехов. Ознакомление с технологическим процессом, с организацией рабочих мест, с общими правилами эксплуатации технологического оборудования, с требованиями санитарии и гигиены. Изучение правил эксплуатации механического оборудования.				6	3
3. Технологический процесс приготовления овощных полуфабрикатов. Ознакомление с технологическим процессом, с организацией рабочих мест, с общими правилами эксплуатации технологического оборудования, с требованиями санитарии и гигиены. Изучение правил эксплуатации механического оборудования. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:.				18	3

<p>4. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошенную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</p> <p>Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания:</p>		18	3
<p>5. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика</p> <p>Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</p> <p>Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</p> <p>Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</p>		18	3
<p>6. Подготовка к хранению обработанных овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи. Хранить обработанное сырье, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p>		6	3
<p>Производственная практика по ПМ 01. Виды работ</p>	144		
<p>1. Организация производственных процессов по приготовлению полуфабрикатов на предприятиях питания баз практик. Организация и уборка рабочих мест, в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами</p>		12	3

чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.			
2. Организация работ в овощном цеху по обработке овощей, грибов разнообразного ассортимента и приготовлению полуфабрикатов из них. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия овощных продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Готовить полуфабрикаты из овощей и грибов. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. Упаковка готовых овощных полуфабрикатов на вынос и для транспортирования		36	3
3. Организация работ в рыбном цеху по обработке рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента и приготовлению полуфабрикатов из них. Проверка наличия рыбных продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Готовить полуфабрикаты из рыбы и нерыбного водного сырья. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: Упаковка готовых рыбных полуфабрикатов на вынос и для транспортирования.		36	3
4 .Организация работ в мясном цеху по обработке мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента и приготовлению полуфабрикатов из них. Проверка наличия мясных продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.		42	3
5. Технологический процесс хранения и реализации продукции. Подготовка к реализации (презентации) различных полуфабрикатов. Упаковка полуфабрикатов для транспортирования. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.		12	3
6. Квалификационный экзамен. Осуществлять приготовление полуфабрикатов и их подготовку к реализации согласно стандарту WorldSkills		6	3
	ВСЕГО	320	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы осуществляется в учебном кабинете Технология кулинарного производства; в учебном кулинарном цехе, лаборатории технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технология кулинарного производства :

- доска учебная, рабочее место преподавателя, столы и стулья для обучающихся,

- наглядные пособия - натуральные образцы продуктов, плакаты, DVD фильмы.

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет

- мультимедийный проектор.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской «Учебный кулинарный цех, лаборатория технического оснащения и организации рабочего места» оснащены в соответствии с п 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные,

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный

Механическое оборудование:

кухонный комбайн (тестомес),

планетарный миксер

электромиксеры и электроблендеры

электромясорубка и ручная мясорубка

электрофритюрница

пароварка

электроизмельчители

водонагреватель

лапшерезка

слайсер,

тостеры

Тепловое оборудование:

плиты индукционные настольные, пароконвектомат,

фритюрница, микроволновая печь, плиты электрические с духовыми шкафами.

Немеханическое оборудование и инвентарь

подставки, разделочные доски, стеллажи металлические, кухонные шкафы, производственные столы, моечные ванны,

полка и шкаф для специй, эссенций, красителей, приправ и вкусовых товаров, набор инструментов для карвинга

### Инвентарь, инструменты, кухонная посуда

Комплекты кухонной посуды (кастрюли, сотейники, миски, сковороды, формы для запекания, сито),

дуршлаки, функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и взбивания продуктов, венчики, лопатки, сито, скребок пластиковый, скребок металлический. мерный инвентарь, наборы разделочных досок (деревянных и из полипропилена), набор мерных ложек, ножи, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора. скалки деревянные, кисти силиконовые, прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры, подносы.

Комплекты столовой посуды и приборов

## 3.2. Информационно-библиотечное обеспечение обучения

### Основные источники

1. Анфимова Н. А. Кулинария. (13-е изд.) учебник для студентов СПО. -М.: Академия, 2017, -400с.
2. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник. -М.: Академия, 2016,-217с
- 3.Шильман Л. З. Технология кулинарной продукции. Учеб. пособие.-М.: Академия, 2016, - 242с
4. 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

### Дополнительные источники

- 1 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512с
2. Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование на предприятиях торговли и общественного питания. Учеб. пособие. -М.: Академия, 2016.-432с
- 3.Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья. Учебник. М.: Академия, 2017.- 224с
- 4.Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация питания. Учебник. - М.: Академия, 2016.-240с.
5. Учебно-методические и дидактические материалы к программе повышения квалификации для преподавателей (мастеров производственного обучения) по профессии (специальности) «Повар, кондитер» с учетом стандарта WorldSkills International по компетенции «Поварское дело»

### Электронные образовательные ресурсы

1. Сетевая версия (ФГОС СПО ТОП-50) Повар, кондитер: теория, практика, тесты, контрольные материалы, видео, справочная информация. – Саратов: Диполь, 2017

#### Интернет-ресурсы

1. Кулинарная социальная сеть. URL: <http://www.cooksa.ru/video>

2. Рецепты блюд от Бабушки Эммы с фото и видео. URL: <https://www.videoculinary.ru/>

3. Сделай жизнь вкуснее. URL: <http://www.cook-alliance.ru/>

Электронные образовательные ресурсы

1. СД Кухни мира г.

2. СД Кулинарная энциклопедия 2002 г.

4. 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

#### Интернет-ресурсы

Название: [URL://](https://www.videoculinary.ru/) Рецепты блюд от Бабушки Эммы с фото и видео//

<https://www.videoculinary.ru/>

[Сообщество Шеф-поваров и Шеф-кондитеров.](http://www.videoculinary.ru/recipe/sloyonaya-samsa/)

<http://www.videoculinary.ru/recipe/sloyonaya-samsa/>

<http://on.eda.ru/zsDu>

<http://www.cook-alliance.ru/>

<http://www.karving.3dn.ru> <http://www.cook-alliance.ru/>

<http://roman-trusov.ru/blog/kuhonnie-pravila-romana-t..>

<http://www.cooksa.ru/video>

[Кулинарные рецепты приготовления, рецепты блюд с фотографиями](#)

Форма доступа: свободная [www.book-cook.net](http://www.book-cook.net)

### 3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гиги-



ены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Теоретические занятия носят практико-ориентированный характер. Учебная практика проводится по завершению изучения теоретической части модуля. Группа обучающихся делится на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе.

При изучении модуля с обучающимися организуются консультации, которые проводятся как со всей группой, так и индивидуально.

Для организации самостоятельной работы обучающимся созданы условия в читальном зале библиотеки и в компьютерном классе с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к практическим и лабораторным занятиям.

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологии кулинарного производства, учебном кулинарном цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся.

Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля. Реализуется концентрированно после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания г. Усть-Илимска.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов прохождения производственной практики, с наличием подтверждающих документов:

- аттестационного листа;
- дневника производственной практики;
- индивидуального задания на выполнение практической квалификационной работы;
- акта о выполнении практической квалификационной работы;
- производственной характеристики.

Программа ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

### 3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация профессионального модуля обеспечена педагогическими работниками образовательной организации.

Квалификация педагогических работников соответствует квалификационным требованиям профессионального стандарта Педагог.

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций профессионального модуля

Код и наименование профессиональных компетенций в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки 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	<u>Знания</u> : Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Последовательность выполнения технологических операций. Современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных	<u>Текущий контроль</u> при проведении: письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, сообщений)  <u>Промежуточная аттестация</u> в форме дифференцированного зачета.  <u>Итоговый контроль</u> : квалификационный экзамен	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок,  адекватность применения профессиональной терминологии  Полнота ответов, точность формулировок,

<p>приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов различного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья; ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов различного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>материалов, способы хранения сырья и продуктов.  Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов.  Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. Способы правки кухонных ножей</p> <p><u>Умения:</u>  Визуально проверять чистоту и Исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием.  Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  Выбирать и применять моющие и Дезинфицирующие средства.  Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.  Мыть ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты.  Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании;  Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки.  Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны тру-</p>	<p><u>Текущий контроль:</u>  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p><u>Промежуточная аттестация</u>  в форме дифференцированного зачета.</p> <p><u>Итоговый контроль:</u>  экспертная оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном</p>	<p>не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д.  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий,</p>
--	---	---	--

<p>да; Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты</p>		<p>экзамене</p>	<p>методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
	<p><u>Действия:</u> Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, приготовлении полуфабрикатов из них; Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов</p>		

Раздел модуля 2.

Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

<p>ПК 1.1-1.4</p>	<p><u>Знания:</u> Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Правила обращения с тарой поставщика. Ответственность за сохранность материальных ценностей. Правила поверки весоизмерительного оборудования. Правила приема продуктов по количеству и качеству. Правила снятия остатков на рабочем месте. Правила проведения контрольного взвешивания продуктов Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	<p><u>Текущий контроль</u> при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, сообщений)  <u>Промежуточная аттестация</u> в форме дифферен-</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям --Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д. Адекватность,</p>
-------------------	---	--	---

	<p>,производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.</p> <p>Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов.</p> <p>Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов.</p> <p>Правила заполнения этикеток.</p> <p>Правила складирования упакованных полуфабрикатов.</p> <p>Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции.</p> <p>Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов.</p>	<p>цированного зачета</p> <p><u>Итоговый контроль:</u> экспертная оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном экзамене</p>	<p>оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов –</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
	<p><u>Умения:</u></p> <p>Распознавать недоброкачественные продукты.</p> <p>Владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья.</p> <p>Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке.</p> <p>Выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов.</p> <p>Обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования.</p> <p>Удалять излюшнюю горечь из отдельных</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практичес-</p>	<p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д.</p>

	<p>видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов.</p> <p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.</p> <p>Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами, эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья.</p> <p>Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности.</p> <p>Соблюдать правила утилизации непищевых отходов.</p> <p>Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья.</p> <p>Осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов.</p> <p>Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи.</p> <p>Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов.</p> <p>Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании.</p> <p>Безопасно использовать оборудование для упаковки</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов. Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты.</p> <p>Править кухонные ножи.</p> <p>Нарезать, измельчать рыбу, мясо, птицу вручную или механическим способом.</p> <p>Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности и</p>	<p>ских/лабораторных занятий, учебной и производственной практики.</p> <p><u>Промежуточная аттестация:</u> дифференцированный зачет;</p> <p><u>Итоговый контроль:</u> - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном экзамене</p>	
--	--	---	--

	<p>приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.</p> <p>Соблюдать санитарно- гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p> <p>Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием.</p> <p>Выбираем материалы, посуду, контейнеры для упаковки.</p> <p>Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации.</p> <p>Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании).</p> <p>Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения</p>		
	<p><u>Действия:</u></p> <p>Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов. Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.</p> <p>Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользуемого сырья, пищевых продуктов.</p> <p>Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов для</p>		

	блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных		
--	---	--	--

#### 4.2. Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций профессионального модуля

Код и наименование общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана;</li> </ul>	<p><u>Текущий контроль:</u> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><u>Промежуточная аттестация:</u> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>-</li> </ul>
<p>ОК. 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней</li> </ul>	



	<p>главных аспектов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"><li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li><li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li><li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li></ul>	
--	--	--