

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

(ГБПОУ «УИ ТЛТУ»)

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
№ 134 от «27» мая 2024 г.

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,

2024

Рассмотрена и одобрена
на заседании методического
объединения профессионального
цикла сферы услуг
«15» мая 2024, протокол №9
Председатель МО М.В. Ступина

Разработчики: Ступина Марина Викторовна
мастер производственного обучения первой квалификационной
категории

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе примерной образовательной программы, Федерального государственного образовательного 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 социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н).

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 и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

1.2. Цель и планируемые результаты освоения программы

С целью овладения видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места;
- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;

- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

- ведения расчетов с потребителями.

знать:

- 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);

- видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;

- требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов, уметь:
 - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
 - распознавать недоброкачественные продукты;
 - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
 - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филировании, править кухонные ножи;
 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
 - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.

Изучение профессионального модуля завершается промежуточной аттестацией в форме *экзамена* в рамках освоения ППКРС/ ППССЗ на базе основного (среднего) общего образования.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение программы 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, в том числе учебную - 72 часа

- производственную - 144 часа. Из них 72 часа предусмотрено вариативной частью, с целью формирования и закрепления навыков и умений по приго-

товлению полуфабрикатов простой и сложной технологии в соответствии с требованиями к профессиональной компетенции «Поварское дело»

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план программы

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. ОК01-09	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 01-09	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

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

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		8		
	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	Практическое занятие № 4. Безопасные приемы эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки полуфабрикатов их рыбы и нерыбного водного сырья		2	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.	Содержание учебного материала		13		
	20,21	Виды мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Определение доброкачественности. Оттаивание, обмывание, обсушивание, разруб и обвалка. Сортовое деление. Понятие и виды мясных полуфабрикатов.		2	2
	22	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
	23	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
	24, 25	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	
	26,27,28	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		3	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>б. 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		6	3
	ВСЕГО	320	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. 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 учебно-производственной столовой 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, шкаф шоковой заморозки

Механическое оборудование:

Блендер ручной погружной

Весы настольные электрические,

Планетарный миксер

Кремер – Сифон

Кофемолка

Блендер стационарный

Настольная вакуумно-упаковочная машина

Электромясорубка

Лапшерезка

Слайсер,

Тостеры

Тепловое оборудование:

Плиты индукционные, пароконвектомат, фритюрница, микроволновая печь, гриль сковороды

Немеханическое оборудование и инвентарь

Подставки, разделочные доски, стеллажи металлические, производственные столы, моечные ванны

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда

Комплекты кухонной посуды (кастрюли, сотейники, миски, сковороды, формы для запекания, сито), дуршлаги, функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и взбивания продуктов, венчики, лопатки, сито, скре-

бок 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 и контейнеры, подносы.

Комплекты столовой посуды и приборов

4.2. Информационное обеспечение

Информационное обеспечение обучения содержит перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Анфимова Н. А. Кулинария. (13-е изд.) учебник для студентов СПО. - М.: Академия, 2017,-400с.

2. Андонова Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.), учебник, М.: Академия, 2018 – 256с.

3. Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование на предприятиях торговли и общественного питания. Учеб. пособие. -М.: Академия, 2016 - 125

4. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья. Учебник для студ. СПО. – 6-е изд., стер. -М.: Академия, 2017. -192с.

5. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (3-е изд.) учеб. пособие. М.: Академия, 2018 -

6. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум (3-е изд.) учеб. пособие. М.: Академия, 2018-

7. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник. -М.: Академия, 2016,-217с

8. Шильман Л. З. Технология кулинарной продукции. Учеб. пособие. -М.: Академия, 2016, - 242с

9. 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, 2018. -240с.
5. Калинина В. М. Охрана труда в организациях питания: Учебник для студ. СПО. -2-е изд., стер. -М.: Академия, 2018. -320с.
6. Качурина Т. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Раб. Тетрадь. -М.: Академия, 2016

Электронные образовательные ресурсы

1. СД Кухни мира г.
2. СД Кулинарная энциклопедия 2002 г.
3. СД Повар.Кондитер. Холодные блюда. Закуски. 2002 г.
4. СД Повар. Приготовление вторых блюд. 2005 г.
5. Сетевая версия «Официант, бармен».-Саратов: Диполь, 2010
6. Сетевая версия Топ 50 «Повар, кондитер» (Теория, видеотека, тесты, задания, глоссарий, справочные материалы, технологические карты).-Саратов: Диполь, 2017

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

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, 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 учебной производственной столовой.

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, учебно-производственной столовой, 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.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация профессионального модуля обеспечена педагогическими работниками образовательной организации.

Мастера производственного обучения имеют на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО выпускников

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.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

5.1. Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций профессионального модуля

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических, лабораторных занятий, а также в процессе выполнения обучающимися аудиторной самостоятельной работы (для ТОП-50).

Код и наименование профессиональных компетенций в рамках модуля	Знания, умения	Формы и методы контроля оценки результатов обучения	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, оборудованное, 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, до-	<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, мою-	<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

<p>машней птицы, дичи, кролика – ПК 1.3</p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов различного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья; ПК 1.4.</p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов различного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>щих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.</p> <p>Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов.</p> <p>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>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</p>
	<p><u>Умения:</u></p> <p>Визуально проверять чистоту и Исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием.</p> <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Выбирать и применять моющие и Дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании;</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки.</p> <p>Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весо-</p>	<p><u>Текущий контроль:</u></p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p><u>Промежуточная аттестация</u></p> <p>в форме дифференцированного зачета.</p> <p><u>Итоговый контроль:</u></p> <p>экспертная</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.</p>

	<p>измерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты</p>	<p>оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном экзамене</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>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
	<p><u>Действия:</u></p> <p>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;</p> <p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>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></p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.</p> <p>Правила оформления заявок на склад.</p> <p>Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.</p> <p>Правила обращения с тарой поставщика.</p> <p>Ответственность за сохранность материальных ценностей.</p> <p>Правила поверки весоизмерительного оборудования.</p> <p>Правила приема продуктов по количеству и качеству.</p> <p>Правила снятия остатков на рабочем месте.</p> <p>Правила проведения контрольного взвешивания продуктов</p>	<p><u>Текущий контроль</u></p> <p>при проведении:</p> <p>- письменно-го/устного опроса;</p> <p>- тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, сообщений)</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</p>
-------------------	---	---	--

	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования ,производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</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><u>Промежуточная аттестация</u> в форме дифференцированного зачета</p> <p><u>Итоговый контроль:</u> экспертная оценка сформированность ПК и ОК на квалификационном экзамене</p>	<p>инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д. Адекватность, 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. 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, вы-</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений,</p>	<p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов -</p>

	<p>мачивания соленых продуктов. Обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования. Удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами, эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья. Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов. Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья. Осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов. Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании. Безопасно использовать оборудование для упаковки 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. Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты. Править кухонные ножи. Нарезать, измельчать рыбу, мясо, птицу вручную или механическим способом. Порционировать, формовать, панировать</p>	<p>выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики.</p> <p><u>Промежуточная аттестация:</u> дифференцированный зачет;</p> <p><u>Итоговый контроль:</u> - экспертная оценка сформированность ПК и ОК на квалификационном экзамене</p>	<p>Рациональность действий и т.д.</p>
--	---	---	---------------------------------------

	<p>различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности и 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, склади-</p>		

	<p>рование неиспользуемого сырья, пищевых продуктов.</p> <p>Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>		
--	--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверить у обучающихся развитие общих компетенций:

Код и наименование результата обучения	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p><u>Текущий контроль:</u> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p><u>Промежуточная аттестация:</u> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете по МДК; - заданий экзамена по модулю; -
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональ-	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; 	

<p>ной деятельности;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации международных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения 	

<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность, применения средств физической культуры для поддержания физической формы, снятия физического напряжения во время профессиональной деятельности 	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	