

**Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Международный колледж сервиса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01
ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
по программе подготовки специалистов среднего звена**

Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального
образования – естественнонаучный

Казань

2022

Утверждаю:

Зам. директора по УПР

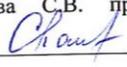
 О.Р. Скальская

« 02 » сентября 2022


Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Международный колледж сервиса» г. Казань Республика Татарстан

Разработчик:

Камалетдинова С.В. преподаватель высшей квалификационной категории 

Рассмотрена и утверждена на заседании методической группы дисциплин пищевых технологий ГАПОУ «МКС»

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

Руководитель методической группы дисциплин пищевых технологий


Л.А. Гайнетдинова

Согласовано с работодателем



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ .01

1.1. Цель и планируемые результаты профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 13	Осуществлять поиск, анализ интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ЛР 14	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.2 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<p>В:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработке ассортимента полуфабрикатов; - разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке
-------------------------	---

	<p>различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; - контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; - контроле хранения и расхода продуктов.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

	<ul style="list-style-type: none"> - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; - правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; - правила составления заявок на продукты
--	---

1.2. Количество часов на освоение профессионального модуля:

Всего **249** часов,

в том числе в форме практической подготовки **144 часа**

Из них на освоение МДК **55 часов**

В том числе лабораторно-практических занятий **20 часов**

Самостоятельная работа **14 часов**

Практики, в том числе учебная **72 часа**

производственная **72 часа**

консультаций – **24 часа;**

промежуточная аттестация **12 часов**

(в виде демонстрационного экзамена)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01

2.1 Структура профессионального модуля ПМ.01

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час	В т. ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак.час								
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Консультации	Самостоятельная работа
				Обучение по МДК				Практики				
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная			
Промежуточная аттестация	Лаборатор. и прак. занятия	Курсов. работ (проектов)										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ПК 1.1.-1.2. ОК 1. ОК 2. ОК 6 ЛР 1 ЛР 4 ЛР 5	Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	38		26		8	-			6	6	
ПК 1.1-1.4. ОК 1. ОК 4. ОК 6 ЛР 13 ЛР 14	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	43		29		12				6	8	
ПК 1.1-1.4. ОК 1-9. ЛР 1, 4	Производственная практика (по профилю специальности)	144	144					72	72			
ПК 1.1-1.4. ОК 1-9. ЛР 14	Промежуточная аттестация (ДЭ)	24			12					12		
	Всего	249		55	12	20		72	72	24	14	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения	ТСО наглядные пособия	Используемая литература
1	2	3	4	5	6
<i>МДК.01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</i>		38			
Раздел 1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами		6			
Тема 1. Общие понятия о производстве полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<i>Содержание учебного материала</i>	6			
	1. Классификация, ассортимент и назначение полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Принципы производства и сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами при приготовлении полуфабрикатов	2	2	Интерактивная доска	[7] Стр. 6-11 интернет ресурсы
	2. Документальное оформление поступления сырья на производство, технологические документы	2	2	Интерактивная доска	[7] Стр. 15-22
	3. Особенности работы овощного, мясо-рыбного цехов и общие правила организации рабочих мест. Виды технологического оборудования, инвентаря, инструмента и способы их безопасной эксплуатации	2	2	Интерактивная доска	[7] Стр. 23-30
Раздел 2. Процесс обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи		26			
Тема 1. Подготовка и обработка овощей для	<i>Содержание учебного материала</i>				
	4. Характеристика методов кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для	2	2	Интерактивная доска	[7] Стр. 47-52

приготовле ния полуфабрика тов	сложной кулинарной продукции. Контроль качества и безопасности подготовленного сырья и полуфабрикатов				
	5.Технологический процесс механической кулинарной обработки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов.	2	2	Интер активная доска	[8] Стр. 103-117
	<i>Практическая работа №1</i>	2			
	Расчет массы отходов, нетто, брутто при механической кулинарной обработке овощей	2	2	карточки задания	[9] Стр. 8-11 [4]
	<i>Содержание учебного материала</i>	2			
	6. Подготовка овощей для фарширования: артишоки, фенхель. Способы минимизации отходов, при подготовке к фаршированию. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции.	2	2	Интер активная доска	[8] Стр. 103-117 интернет ресурсы
	<i>Лабораторная работа № 1</i>	2			
	Сложные виды нарезки овощей (карвинг). Приготовление овощей фаршированных	2	2	Сырье, инструк. карты	[8] Стр. 103-117
	<i>Содержание учебного материала</i>	2			
	7.Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы: судака, щуки, карпа, сибаса, дорады, акулы. Нерыбного водного сырья: крабов, креветок, устриц, мидий, кальмаров, улиток, кламсов, лапок лягушек. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	2	2	Интер активная доска, плакаты	[7] Стр. 53-72
<i>Практическая работа №2</i>	2				
Расчет массы отходов, нетто, брутто при механической кулинарной обработке рыбы	2	2	карточки задания	[9] Стр. 12-15	

Тема 4. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<i>Содержание учебного материала</i>	4			
	8. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд: щука фаршированная целиком, дорадо фаршированная, галантин из рыбы, рулет, подушечки, конвертики из рыбы. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции.	2	2	Интер активная доска, плакаты	[7] Стр.73-78 интернет ресурсы
	9. Технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Варианты подбора пряностей и приправ. Приготовление и использование кнельной и котлетной массы из рыбы. Требования к качеству полуфабрикатов.	2	2	Интер активная доска	[7] Стр.79, 82-83 интернет ресурсы
	<i>Лабораторная работа № 2</i>	2			
	Приготовление рыбы фаршированной, конвертиков, рулетов из рыбы	2	3	Сырье, инструк. карты	[4]
	<i>Самостоятельная работа обучающегося</i>	6			
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Ответить на вопросы и задания для самостоятельного контроля знаний. Подготовить сообщения, эссе, презентации на следующие темы: 1. Экзотические виды овощей, фарширование овощей. 2. Экзотические виды грибов 3. Рыба – уникальная, вкусная и здоровая пища. 4. Угощение Нептуна			Интер активная доска, плакаты	[7] интернет ресурсы

	<p>5. Как выбрать свежую рыбу. Использование рыбы и нерыбных морепродуктов.</p> <p>6. Ассортимент полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.</p> <p>7. Приготовление рыбных стейков и филе.</p> <p>8. Рыбный фарш. Котлеты, паштеты, мусс, кнели.</p> <p>9. Технология приготовления начинок для фарширования рыбы, рулетов.</p> <p>10. Кнельная масса, фарши-муслины из рыбы.</p> <p>11. Фарширование судака, щуки, дорадо</p> <p>12. Морепродукты, особенности обработки</p> <p>Консультации по МДК.01.01</p>	6			
<i>МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</i>		43			
Раздел 3. Процесс приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		16			
Тема 1. Основные характеристики мяса	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>1. Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося.</p> <p>Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.</p>	4 2		2	Интер активная доска, плакаты [7] Стр. 87-88 интернет ресурсы
Тема 2. Технологический процесс механической	<p>2. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и</p>	2		2	Интер активная доска, плакаты [7] Стр. 87-97

кулинарной обработки мяса и мясного сырья	поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Способы минимизации отходов.				
	<i>Практическая работа №1</i>	2			
	Расчет массы отходов, нетто, брутто при механической кулинарной обработке мяса	2	2	карточки задания	[9] Стр. 16-18
	<i>Содержание учебного материала</i>	6			
Тема 3. Варианты подбора пряностей и приправ для мяса	3. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	2	2	Интер активная доска, плакаты	[7] Стр. 100-101, 118-120 интернет ресурсы
Тема 4. Технология продукции из мяса и мясного сырья	4. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья. Ростбиф, буженина, карбонад, грудинка фаршированная, молочный поросенок фаршированный. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.	2	2	Интер активная доска, плакаты	[7] Стр. 106-111 интернет ресурсы
	5. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья. Рулет из фаршированной лопатки, рулет из свиной головы, рулет карпаччо из телятины с моцареллой и базиликом. Приготовление кнельной массы. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения. Требования к безопасному хранению полуфабрикатов из мяса	2	2	Интер активная доска, плакаты	[7] Стр. 112-118 интернет ресурсы
	<i>Лабораторная работа №1,2</i>	4			
	1. Приготовление ростбифа, буженины, грудинки фаршированной	2	2	Сырье, инструк. карты	[4]
	2. Приготовление рулета из	2	2	Сырье, инструк.	[4]

	фаршированной лопатки, кнельной массы из мяса			карты	
Раздел 4. Процесс разработки, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей.		13			
	<i>Содержание учебного материала</i>	7			
Тема 1. Классификация, ассортимент и оценка качества птицы	6. Классификация, основные характеристики домашней птицы и пернатой дичи. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке домашней птицы и пернатой дичи.	1	2	Интер активная доска, плакаты	[7] Стр. 126-132 интернет ресурсы
	7. Приготовление полуфабрикатов для приготовления сложных блюд. Курица фаршированная (галантин), фаршированные рулеты из мякоти птицы с различными начинками, фаршированные куриные ножки. Приготовление начинок для фарширования птицы.	2	2	Интер активная доска, плакаты	[7] Стр. 133-139, 143-148
Тема 2. Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	8. Приготовление котлет из филе птицы, фаршированные соусом молочным с грибами, котлеты по-киевски. Приготовление кнельной массы, фарша-муслина из птицы. Варианты подбора пряностей для домашней птицы	2	2	Интер активная доска, плакаты	[7] Стр. 140-143 интернет ресурсы
	9. Полуфабрикаты из утиной и гусиной печени: паштет из фуа-гра, стейки из фуа-гра Дифференцированный зачет	2	2	Интер активная доска, плакаты	[7] Стр. 148-152
	<i>Практическая работа №2</i>	2			
	Расчет массы отходов, нетто, брутто при механической кулинарной обработке птицы	2	2	карточки задания	[9] Стр. 19-21
	<i>Лабораторная работа № 3,4</i>	4			
	3. Приготовление галантина, рулета из мякоти птицы	2	2	Сырье, инструк. карты	[4]

	4. Приготовление котлет по-киевски, фарша-муслина	2	2	Сырье, инструк. карты	[4]
	<i>Самостоятельная работа обучающегося</i>	8			
	<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Ответить на вопросы и задания для самостоятельного контроля знаний.</p> <p>Подготовить сообщения, эссе, презентации на следующие темы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Что нужно знать о мясе, Смог ли без мяса человек стать человеком. 2. Ассортимент полуфабрикатов из говядины. 3. Ассортимент полуфабрикатов из свинины и баранины 4. Ассортимент полуфабрикатов из субпродуктов 5. Основные характеристики пищевая ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы 6. Ассортимент полуфабрикатов из мяса диких животных для сложных блюд, ресторанной кухни. 7. Технология приготовления начинок для фарширования мяса. 8. Мясные тайны 9. Мясные рулеты 10. Приготовление фарша-муслина 11. Ассортимент полуфабрикатов из фаршированной птицы. 12. Куры – обрядовая птица. 13. Рулеты из птицы и с птицей. 14. Маринады, специи и панировки для полуфабрикатов из птицы. 			Интер активная доска, плакаты	[7] интернет ресурсы
Консультации по МДК.01.02.					

Учебная и производственная практика				
Учебная практика		72ч.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	
1	Организация рабочего места. Механическая кулинарная обработка артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Простые и сложные (карвинг) виды нарезки овощей, кулинарное использование овощей и грибов. Способы минимизации отходов овощей и грибов	6	2	
2	Организация рабочего места. Подготовка овощей для фарширования: артишоки, фенхель. Способы минимизации отходов, при подготовке к фаршированию	6	2	
3	Организация рабочего места. Обработка сибаса, дорады, барабульки, палтуса. Нарезки рыбных полуфабрикатов: кругляшей, стейков (дарн, тронтон), эскалопов, гужона, сюпрем. Приготовление конвертиков, подушечек, рулетиков.	6	2	
4	Организация рабочего места. Обработка ракообразных: омаров, лангустов, речных раков, креветок. Моллюсков: устриц, мидий, морских гребешков, кальмаров, каракатиц, трепангов.	6	2	
5	Организация рабочего места. Фарширование рыбы целиком и порционным куском, кальмаров. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикаты из неё (тельное, зразы) кнельной массы из рыбы, фарша-муслина (3 варианта). Требования к качеству полуфабрикатов.	6	2	
6	Организация рабочего места. Механическая кулинарная обработки говяжьей туши (лося). Приемы подготовки мяса: шпигование, обертывание, маринование, глазирование. Способы минимизации отходов.	6	2	
7	Организация рабочего места.. Нарезание бифштекса, филе - миньон, рибай-стейк, турнедо, вырезка по-велингтонски. Приготовление рубки натуральной, фарша-муслина. Способы минимизации отходов.	6	2	
8	Организация рабочего места. Механическая кулинарная обработки свиной туши (кабана). Приготовление полуфабрикатов: ростбиф, буженина, карбонад, грудинка фаршированная, разделка корейки для жаркого «Корона». Способы минимизации отходов.	6	2	
9	Организация рабочего места. Приготовление полуфабрикатов: баранья нога фаршированная, телячья лопатка, свернутая в рулет, фаршированная вырезка. Способы минимизации отходов.	6	2	
10	Организация рабочего места. Подготовка оборудования,	6	2	

	инструментов, инвентаря для обработки и обработкам тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, приготовление полуфабрикатов. Способы минимизации отходов.		
11	Организация рабочего места. Обработка и разделка домашней птицы и пернатой дичи. Способы разделки птицы: «соте», «сюпрем», «болотин». Приготовление начинок для фарширования птицы, фарша-муслина из птицы. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	6	2
12	Организация рабочего места. Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи: котлеты по-киевски, рулетки из индейки, галантин.	6	2
Производственная практика ПМ.01 (Виды работ)			72
1	Организация рабочего места.. Механическая кулинарная обработка артишоков; спаржи; фенхеля и грибов. Простые и сложные (карвинг) виды нарезки овощей, кулинарное использование овощей и грибов.	6	2
2	Организация рабочего места.. Подготовка овощей для фарширования и фарширование артишоков, фенхеля. Способы минимизации отходов, при подготовке к фаршированию	6	2
3	Организация рабочего места. Обработка сибаса, дорады. Количество отходов при обработке рыбы. Нарезки рыбных полуфабрикатов: кругляшей, стейков эскалопов, Приготовление конвертиков, подушечек, рулетиков. Требования к качеству полуфабрикатов.	6	2
4	Организация рабочего места. Обработка ракообразных: омаров, лангустов, речных раков, креветок. Моллюсков: устриц, мидий, морских гребешков, кальмаров.	6	2
5	Организация рабочего места. Фарширование рыбы целиком и порционным куском, кальмаров. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикаты из неё (тельное, зразы). Требования к качеству полуфабрикатов.	6	2
6	Организация рабочего места. Механическая кулинарная обработки говяжьей туши (лося). Приемы подготовки мяса: шпигование, обертывание, маринование, глазирование. Способы минимизации отходов.	6	2,3
7	Организация рабочего места. Нарезание бифштекса, филе - миньон, рибай-стейк, турнедо, вырезка по-велингтонски. Приготовление рубки натуральной. Способы минимизации отходов.	6	2
8	Организация рабочего места. Механическая кулинарная обработки свиной туши (кабана.) Приготовление полуфабрикатов: ростбиф, буженина, карбонад, грудинка	6	2

	фаршированная, разделка корейки для жаркого «Корона».		
9	Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инструментов, инвентаря для фарширования мяса. Баранья нога фаршированная, телячья лопатка, свернутая в рулет, фаршированная вырезка. Способы минимизации отходов.	6	2
10	Организация рабочего места. Обработка тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, приготовление полуфабрикатов. Способы минимизации отходов.	6	2,3
11	Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инструментов, инвентаря. Обработка и разделка домашней птицы и пернатой дичи. Способы разделки: «соте», сюпрем, болотин. Приготовление начинок, фарша-муслина из птицы. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	6	2,3
12	Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инструментов, инвентаря. Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи: котлеты по-киевски, рулетики из индейки, галантин. Дифференцированный зачет	6	2,3
	ВСЕГО	72	
	Консультаций по демонстрационному экзамену	12	
	Демонстрационный экзамен по модулю	12	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПМ.01

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

Учебный кабинет.

Оборудование учебного кабинета, техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технологическое оборудование. Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оснащение лаборатории.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	15
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося	7
6	Плита wok	1
Холодильное оборудование:		
7	Шкаф холодильный	1
8	Шкаф морозильный	1
9	Шкаф шоковой заморозки	1
Механическое оборудование:		
10	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
11	Мясорубка	1
12	Слайсер	1
13	Машина для вакуумной упаковки	1

14	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)	1
15	Процессор кухонный	1
Вспомогательное оборудование:		
16	Стол производственный с моечной ванной	15
17	Стеллаж передвижной	2
18	Моечная ванна двухсекционная	1

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового пользования
1	Гастроемкости из нержавеющей стали		7
2	Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л	15	
3	Набор сотейников 0.6л, 0.8л	15	
4	Сковорода	15	
5	Гриль сковорода		5
6	Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая	15 комплектов	
7	Подставка для разделочных досок	15	
8	Мерный стакан	15	
9	Венчик	15	
10	Миски нержавеющая сталь	45	
11	Сито	15	
12	Шенуа	15	
13	Лопатки (металлические, силиконовые)	15	
14	Половник		7
15	Шумовка		5
16	Шипцы кулинарные универсальные		5
17	Шипцы кулинарные для пасты		2
18	Набор ножей «поварская тройка»	15	
19	Насадки для кондитерских мешков		3 комплекта
20	Набор выемок (различной формы)		2 комплекта
21	Корзина для мусора		4

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник /Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Академия; 2018. – 328 с.
2. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания /Н.Г. Бутейкис. – М. : высшая школа; 2019. - 128 с.
3. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО. /Г.Г. Дубцов. – М.: «Академия», 2018.- 264 с.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО. /В.П. Золин. – М. «Академия», 2018.- 248 с.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО. /Л.В. Мармузова. – М.: «Академия», 2018. – 124 с.
6. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебное пособие для НПО. /И.И. Потапова. – М.: «Академия», 2018. – 160 с.
7. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М. : «Академия», 2018.— 192 с.
8. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский цент «Академия», 2019. – 256 с.
9. Харченко И.Э. Технология приготовления пищи: учебное пособие для НПО. /И.Э. Харченко. – М.: «Академия», 2018. – 288 с

3.2.2. Дополнительные источники

1. Качурина Т.А. Кулинария: Учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.А. Качурина.– М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 272с.

2. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования— М. : «Академия», 2018.— 128 с.

3. Долгополова Светлана Валентиновна Новые кулинарные технологии /С.В. Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 272 с.

4. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.kухarka.ku/>;

2. <http://www.povar.ru/>;

3. <http://www.gastronom.ru/>;

4. <http://www.restoran.ru/>;

5. <http://chefs.ru/>;

6. http://www.prorestoran.com/teh_processy.ph

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01**

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны</p> <p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к</p>	<p>Выполнение работ по</p> <ul style="list-style-type: none"> - распределению заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара; - организацию подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями в соответствии с СТН и ТБ; - оценке соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы <p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Разработка деятельного плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов); - оценка выполнения практических и лабораторных работ по междисциплинарному курсу. <p>Владение актуальными методами работы в профессиональной деятельности Оценивание результатов учебной и производственной практики (самостоятельно или с помощью наставника)</p>

<p>формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструированного «цифрового следа» ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p>		
<p>ПК 1.2.- ПК 1.3. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ЛР 14 Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в</p>	<p>Выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы; - распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара; - контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями; - безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов весоизмерительных приборов; - обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с ИТК Использование актуальной нормативно- правовой документацию по профессии (специальности)</p>	<p>Экспертная оценка демонстрируемых умений выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий, учебной и производственной практики Итоговый контроль: демонстрационный экзамен Выстраивание траектории профессионального и</p>

<p>решении общественных, государственных, общенациональных проблем</p> <p>ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>личностного развития</p> <p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения</p>
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Выполнение работ по</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведению процесса обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с СТН и ТБ; - утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов; овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; - организации, ведению процесса приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи согласно заказу и в соответствии с СТН и ТБ; - организации и выполнение взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; - ведению расчетов, оформление и презентация результатов проработки 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов). <p>Экспертная оценка демонстрируемых умений выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p>

<p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ЛР 14 Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем</p> <p>ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности</p> <p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Взаимодействие с коллегами, с руководством, клиентами. Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p>
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Выполнение работ по - ведению процесса обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с СТН и ТБ; -организации, ведению процессов по разработке, адаптации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/ устного опроса; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов). Экспертная оценка демонстрируемых умений выполняемых действий в процессе</p>

<p>ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны</p> <p>ЛР 14 Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем</p>	<p>рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи согласно заказу в соответствии с СТН и ТБ;</p> <p>-организации и выполнение взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;</p> <p>- поиску, выбору и использование информации в области разработки, разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-ведению расчетов, оформление и презентация результатов проработки</p> <p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>практических/ лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p>Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения в профессиональной деятельности</p> <p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>
--	---	--

