

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА
по профессии среднего специального образования
43.01.09 Повар, кондитер
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

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* О.Р. Скальская

«*02*» *сентября* 2022



Рабочая программа учебной /производственной/ практики «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер и положения об учебной и производственной практике студентов (курсантов), осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом МОН РФ МОН РФ № 291 от 18 апреля 2013 г.,

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

Разработчик:

Камалетдинова С.В. преподаватель высшей квалификационной категории *Скаль*

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

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

Руководитель методической группы *Л.А. Гайнетдинова*

✓Согласовано с работодателем

Боброва В.И.
(наименование предприятия)

Руководитель _____ / _____ /

«*05*» *сентября* 2022 г.



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	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 «Приготовление и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	Наименование общих компетенций
1	2
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 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и

	территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа»

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Иметь практический опыт	В: <ul style="list-style-type: none"> - подготовки, уборки рабочего места; - подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; - приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - ведения расчетов с потребителями
Уметь	- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный

	<p>инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - оптимизировать рабочий процесс, используя специальные инструменты (WS); - оценивать преимущества и недостатки пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (WS); - улучшать качество полуфабрикатов быстрого приготовления (WS); - принимать во внимание ожидания клиентов при использовании пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (WS); - оптимизировать рабочий процесс посредством использования пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (WS)
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - 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
--	--

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:

Всего **344** часа,

в том числе в форме практической подготовки **216 часов**

Из них на освоение МДК **84 часа**

В том числе лабораторно-практических занятий **48 часов**

Самостоятельной работы **20 часов**

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

производственная **144 часа**

консультаций – **12 часов;**

промежуточная аттестация **12 часов** (в виде экзамена по модулю)

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						Самостоятельная работа
				Обучение по МДК			Практики		Консультации	
				Всего	В том числе		Учебная	Производственная		
Промежуточная аттестация	Лаборатор. и практ. занятия									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 1.1.-1.2. ОК 1. ОК 4. ЛР 1	Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32		26		18				6
ПК 1.3-1.4. ОК 2. ОК 4. ЛР 2	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72		58		30				14
ПК 1.1-1.4. ОК 2 ОК 4 ЛР 4	Производственная практика (по профилю специальности)	224	216				72	144	8	
ПК 1.1-1.4. ОК 2 ОК 4 ЛР 4	Промежуточная аттестация (экзамен по модулю)	16			12				4	
	Всего	344		84	12	48	72	144	12	20

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	ТСО наглядные пособия	Используемая литература
1	2	3	4	5	6
<i>МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</i>				32	
Раздел 1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами				12	
Тема 1. Организация работы доготовочных цехов Тема 2. Виды технологического оборудования, инвентаря, инструмента и способы их безопасной эксплуатации	<i>Содержание учебного материала</i>			4	
	1. Организация работы доготовочных цехов (овощного, мясного, рыбного) предприятий общественного питания.	2	2	Интерактивная доска	[7] Стр. 10-16
	2. Техническое оснащение цехов, санитарные требования и безопасные приемы труда.	2	2	Интерактивная доска	[7] Стр. 18-33
	<i>Практическая работа №1,2,3,4</i>	8			
	1. Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки овощей, грибов	2	2	Инвентарь	[7] Стр. 10-16
	2. Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбных продуктов моря	2	2	Инструменты	[7] Стр. 10-16
	3. Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки мяса	2	2	Оборуд. инструменты	[7] Стр. 10-16
	4. Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи, кролика	2	2	Оборуд. инструменты	[7] Стр. 18-33
Раздел 2. Процесс обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи				20	
Тема 1. Характеристика и	<i>Содержание учебного материала</i>	4			
	3. Характеристика и методы классификации сырья. Основные	2	2	Интерактивная доска	[7] Стр.

методы классификации сырья. Тема 2. Физико-химические процессы, формирующие качество кулинарной продукции.	правила обработки продуктов. Характеристика технологических процессов кулинарной обработки сырья			доска	50-61
	5. Физико-химические процессы, формирующие качество кулинарной продукции. Охлаждение продуктов до близкриоскопической температуры. Отходы и потери массы сырья. Упаковка и вакуумирование сырья и полуфабрикатов Дифференцированный зачет	2	2	Интер активная доска	[7] Стр. 62-84
	<i>Практическая работа № 5,6,7,8,9</i>	10			
	5. Составление заявок (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2	2	Интер активная доска	
	6. Органолептический анализ: методы определения качества поступившего сырья	2	2	Интер активная доска	
	7. Расчеты массы отходов, нетто, брутто при механической кулинарной обработке овощей	2	2	Интер активная доска	[9] Стр. 10-12
	8. Расчеты массы отходов, нетто, брутто при механической кулинарной обработке рыбы	2	2	Интер активная доска	[9] Стр. 13-15
	9. Расчеты массы отходов, нетто, брутто при механической кулинарной обработке мяса	2	2	Интер активная доска	[9] Стр. 16-18
	<i>Самостоятельная работа обучающегося</i>	6			
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной				

	<p>литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>				
<i>МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</i>					72
Раздел 3. Процесс приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья					32
Тема 1. Классификация и пищевая ценность овощей и грибов. Тема 2. Формы нарезки овощей	<i>Содержание учебного материала</i>	6			
	1. Классификация и пищевая ценность овощей и грибов. Обработка и хранение овощей.	2	2	Интер активная доска	[7] Стр. 90-102
	2. Формы нарезки, размеры, и рекомендации кулинарного использования клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых. Виды нарезки овощей в различных кухнях мира	2	2	Интер активная доска	[7] Стр. 103-117
	3. Обработка грибов. Требования к	2	2	Интер	[7]

Тема 3. Обработка грибов	качеству овощей, грибов и полуфабрикатов промышленного производства			активная доска	Стр. 118-122
	<i>Лабораторная работа № 1,2</i>	8			
Тема 4. Характеристика различных видов рыб	1. Простая, сложная (фигурная) нарезка картофеля, капустных овощей, луковых и листовых овощей	4	2	Сырье инструменты	[7] Стр. 103-117
	2. Простая, сложная (фигурная) нарезка клубнеплодов. Классическая французская техника нарезки овощей	4	2	Сырье инструменты	[7] Стр. 103-117
Тема 5. Обработка рыбы с костным скелетом и приготовление из неё полуфабрикатов	<i>Содержание учебного материала</i>	10			
	4. Характеристика различных видов рыб. Пищевая ценность рыбы. Процессы, вызывающие изменение качества рыбы. Приемы, повышающие качество полуфабрикатов из рыбы.	2	2	Интер активная доска	[7] Стр. 123-133
Тема 6. Обработка рыбы с хрящевым скелетом и приготовление из неё полуфабрикатов	5. Обработка рыбы с костным скелетом и приготовление из неё полуфабрикатов	2	2	Интер активная доска	[7] Стр. 135-145
	6. Приготовление рыбной котлетной массы, фарша-муслина, панады, фаджипан панады. Рыба фаршированная целиком и порционными кусками.	2	2	Интер активная доска	[7] Стр. 145-147
	7. Обработка рыбы с хрящевым скелетом и приготовление из неё полуфабрикатов. Обработка пищевых отходов рыбы	2	2	Интер активная доска	[7] Стр. 147-152
	8. Характеристика, пищевая ценность и обработка нерыбного морского сырья.	2	2	Интер активная доска	[7] Стр. 153-159
	<i>Лабораторная работа № 3,4</i>	8			
	1. Обработка рыбы с костным скелетом и приготовление из неё порционных полуфабрикатов для жарки, запекания	4	3	Сырье инструменты	[7] Стр. 135-145
	2. Приготовление рыбной котлетной массы, фарша муслина. Приготовление рыбы фаршированной целиком и порционным куском.	4	2	сырье инвентарь	[7] Стр. 145-147

Раздел 4. Процесс приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи				40	
<p>Тема 1. Классификация и характеристика мяса</p> <p>Тема 2. Процессы обработки мяса</p> <p>Тема 3. Полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины, телятины</p> <p>Тема 4. Характеристика, пищевая ценность и обработка птицы, дичи</p>	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>12</i>			
	9. Классификация и характеристика мяса крупного, мелкого рогатого скота и свинины. Пищевая ценность и химический состав мяса животных	2	2	Интер активная доска	[7] Стр. 160-169
	10. Процессы обработки мяса. Разделка туш и полутуш животных. Разделка говяжьей туши в других странах	2	2	Интер активная доска	[7] Стр. 1 69-181
	11. Приемы подготовки мяса к тепловой обработке. Полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины, телятины	2	2	Интер активная доска	[7] Стр 182-196
	12. Рубленые полуфабрикаты. Приемы улучшения структуры и вкуса мясной рубленой массы. Фарш-муслин из телятины. Полуфабрикаты из субпродуктов	2	2	Интер активная доска	[7] Стр. 197-204
	13. Характеристика, пищевая ценность и обработка птицы, дичи, кролика	2	2	Интер активная доска	[7] Стр. 206-212
	14. Полуфабрикаты из птицы, дичи, кролика. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса, птицы, кролика.	2	2	Интер активная доска	[7] Стр. 212-223
	Дифференцированный зачет				
	<i>Лабораторная работа № 5,6,7,8</i>	14			
	5. Приготовление полуфабрикатов из мяса для блюд разнообразного ассортимента	4	2	сырье ТК	[7] Стр 182-196
	6. Приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы, приготовление кнельной массы из мяса	4	2	сырье ТК	[7] Стр. 197-204
	7. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов для блюд разнообразного ассортимента	2	2	сырье ТК	[7] Стр. 197-204

	8. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика для блюд разнообразного ассортимента	4	2	сырье ТК	[7] Стр. 212- 223
	<i>Самостоятельная работа обучающегося</i>	14			
	<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. Схемы разделки говяжьей туши в других странах. 6. Приемы подготовки мяса к тепловой обработки 7. Технология приготовления начинок для фарширования мяса. 8. Приготовление фарша-муслина 9. Ассортимент полуфабрикатов из фаршированной птицы. 10. Рулеты из птицы и с птицей. 11. Кнельная масса и фарш муслин из птицы 12. Полуфабрикаты из кролика 13. Маринады, специи и панировки для полуфабрикатов из птицы. 14. Органолептическая оценка качества продукции предприятий общественного питания. 15. Параметры, определяющие условия хранения продуктов. 				

Учебная и производственная практика по ПМ.01 (Виды работ)			
№ п/п	Учебная практика ПМ.01 (Виды работ) 72 часа	Объем часов	Уровень освоения
1	Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инструментов, инвентаря для обработки и нарезки простыми и сложными формами – клубнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей. Кулинарное использование, процент отходов.	6	2
2	Организация рабочего места. Формы нарезки, размеры и рекомендации к кулинарному использованию корнеплодов. Классическая французская техника нарезки овощей.	6	2
3	Организация рабочего места. Подготовка инструментов, инвентаря для обработки грибов. Подготовка овощей к фаршированию (перец, кабачки, баклажаны, помидоры).	6	2
4	Организация рабочего места. Обработка рыбы с костным скелетом 4-мя способами. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, жарки основным способом, на гриле и барбекю: кругляши, стейки (дарн, тронтон), эскалопы, гужон. Приготовление конвертиков, подушечек, рулетиков.	6	2
5	Организация рабочего места. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикаты из неё: котлеты, биточки, тельное, тефтели. Приготовление фарша-муслина. Фарширование рыбы целиком и порционным куском. Требования к качеству полуфабрикатов.	6	2
6	Организация рабочего места. Обработка рыбы с хрящевым скелетом, приготовление полуфабрикатов. Обработка нерыбного морского сырья: кальмары, креветки, мидии.	6	2
7	Организация рабочего места. Механическая кулинарная обработка говяжьей туши. Приемы подготовки мяса: шпигование, обертывание, маринование, глазирование. Способы минимизации отходов.	6	2
8	Организация рабочего места. Нарезание порционных полуфабрикатов из говядины: ростбиф, бифштекс, филе, лангет антрекот. Мелкокусковые полуфабрикаты: бефстроганов, поджарка, шашлык, гуляш.	6	2
9	Организация рабочего места. Механическая кулинарная обработки свиной, бараньей туш. Сортировка и кулинарное использование частей мяса. Приготовление полуфабрикатов: каре из ягненка, фаршированная баранья корейка, котлеты натуральные, отбивные, шницель отбивной, рагу.	6	2
10	Организация рабочего места. Приготовление рубленой массы с добавлением хлеба и без хлеба и полуфабрикаты из	6	2

	неё. Приготовление фарша-муслина и кнельной массы из мяса.		
11	Организация рабочего места. Обработка и разделка домашней птицы и пернатой дичи. Способы разделки и заправки птицы: «в кармашек», в одну нитку, в две нитки. Заправка дичи «в муфточку», «клювом». Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	6	2
12	Организация рабочего места. Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи: котлеты натуральные, панированные, котлеты по-киевски, птица, дичь по-столичному, котлеты фаршированные. Приготовление котлетной и кнельной массы, фарша-муслина. Приготовление полуфабрикатов: котлеты, зразы, кнели, суфле из кур.	6	6
Производственная практика ПМ.01 (Виды работ)			144
1	Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инструментов, инвентаря для обработки и нарезки простыми и сложными формами – клубнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей. Кулинарное использование, процент отходов.	6	2
2	Организация рабочего места. Формы нарезки, размеры и рекомендации к кулинарному использованию корнеплодов. Классическая французская техника нарезки овощей.	6	2
3	Организация рабочего места. Подготовка инструментов, инвентаря для обработки грибов. Подготовка овощей к фаршированию (перец, кабачки, баклажаны, помидоры).	6	2
4	Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инструментов, инвентаря для обработки и обработка рыбы с костным скелетом 4-мя способами Количество отходов при обработке рыбы.	6	3
5	Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инструментов, инвентаря для обработки и обработка некоторых видов рыб: сом, навага, треска, хек, камбала, ставрида, линь. Количество отходов при обработке рыбы	6	3
6	Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инструментов, инвентаря для нарезания порционных полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, для жарки: стейки из круглой рыбы – дарн; стейки из плоской рыбы – тронто; эскалопов – из филе рыбы.	6	2
7	Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инструментов, инвентаря для нарезания мелкокусковых полуфабрикатов из рыбы: поджарка, гужон, косичка из рыбы.	6	3
8	Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления фаршированных полуфабрикатов: «конверты», «подушечки», «рулеты»	6	3

9	Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления кнельной массы, фарша-муслина. Фарширования рыбы целиком и порционными кусками.	6	2
10	Организация рабочего места. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикаты из неё (пельное, зразы). Требования к качеству полуфабрикатов.	6	3
11	Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инструментов, инвентаря для обработки рыбы с хрящевым скелетом и приготовление из неё полуфабрикатов	6	2
12	Организация рабочего места. Обработка нерыбного морского сырья: кальмары, креветки, мидии, морской гребешок, трепанги.	6	2
13	Организация рабочего места. Механическая кулинарная обработки говяжьей туши. Сортировка и кулинарное использование частей мяса. Приемы подготовки мяса: шпигование, обертывание, маринование, глазирование. Способы минимизации отходов.	6	2
14	Организация рабочего места. Разделка бараньих и свиных туш. Сортировка и кулинарное использование частей мяса. Способы минимизации отходов.	6	2
15	Организация рабочего места. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины для тушения и варки целиком, для жарки целиком – ростбиф. Способы минимизации отходов.	6	2
16	Организация рабочего места. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины: бифштекс; филе; лангет; антрекот; ромштекс; говядина духовая.	6	3
17	Организация рабочего места. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: бефстроганов; поджарка; азу; гуляш	6	3
18	Организация рабочего места. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины, баранины: корейка – для жарки целиком; лопатка – для жарки (рулет); грудинка – для жарки в фаршированном виде. Способы минимизации отходов.	6	2
19	Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления порционных полуфабрикатов из свинины, баранины: котлеты натуральные; котлеты отбивные; шницель отбивной; свинина, баранина духовая	6	2,3
20	Организация рабочего места. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины, баранины: шашлык; поджарка; плов; рагу; гуляш.	6	3

21	Организация рабочего места. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неё: бифштекс рубленый; шницель рубленый; котлеты; люля-кебаб. Приготовление котлетной массы и полуфабрикаты из неё: котлеты; биточки; зразы; рулет	6	2
22	Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инструментов, инвентаря. Обработка и заправка птицы и пернатой дичи: «в кармашек»; в одну нитку; «в муфточку»; «клювом». Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	6	2,3
23	Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инструментов, инвентаря. Приготовление полуфабрикатов: котлеты натуральные; шницель по-столичному; котлета по-киевски.	6	2,3
24	Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инструментов, инвентаря. Приготовление рубленой массы и полуфабрикаты из неё: котлеты рубленые; зразы. Приготовление кнельной массы и фарша-муслина Дифференцированный зачет	6	2,3
	ВСЕГО	144	
	Консультаций по производственной практике	8	
	Консультаций по экзамену	4	
	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
1	2	3
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; 2018. - 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. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для НПО. /З.П. Матюхина. – М.: «Академия», 2018. – 184 с.
6. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебное пособие для НПО. /И.И. Потапова. – М.: «Академия», 2018. – 160 с.
7. 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.
8. 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.
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. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 128 с.
2. Качурина Т.А. Кулинария: Учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.А. Качурина.– М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 272с.
3. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.А.Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с.
4. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина. – М.:Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.

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

9. Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Интернет-ресурсы:

1. <http://supercook.ru>
2. <http://www.millionmenu.ru/>
3. <http://www.gastronom.ru/>
4. <http://www.restoran.ru/>
5. <http://knigakulinara.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
1	2	3
<i>Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>		
ПК 1.1. -1.2.		
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выполнение работ по распределению заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара; - Организация подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями и СТН и ТБ; - Оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты и ТБ	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями Оценка выполнения практической работы №1,2,3,4 Оценка выполнения УП и ПП.
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Выполнение работ по подготовке, уборке 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, кролика в соответствии с СТН и ТБ; - Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, в соответствии с СТН и ТБ;	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями Оценка выполнения практической работы №5,6,7,8,9 Оценка выполнения УП и ПП.
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,	Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение	Владение актуальными методами

<p>применительно к различным контекстам</p> <p>ЛР 1</p> <p>Осознающий себя гражданином и защитником великой страны</p> <p>ЛР 4</p> <p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p>потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>работы в профессиональной деятельности</p> <p>Оценивание результатов учебной и производственной практики (самостоятельно или с помощью наставника)</p>
<p>ОК 2</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.</p> <p>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК 3</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности)</p> <p>Применение современной научной профессиональной терминологии.</p> <p>Определение траектории профессионального развития и</p>	<p>Выстраивание траектории профессионального и личностного развития</p>

	самообразования Определение траектории профессионального развития и самообразования	
<i>Раздел 2 Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>		
ПК 1.3. – ПК 1.4.		
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	<p>Выполнение работ по подготовке к использованию рыбы, нерыбного водного сырья, и других расходных материалов в соответствии с СТН и ТБ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Обработка различными методами, подготовка к использованию рыбы, нерыбного водного сырья, в соответствии с СТН и ТБ; - Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов; - Хранение обработанной рыбы, нерыбного водного сырья; - Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных в соответствии ТК - Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов; - Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка выполнения практической работы № 1,2,3,4</p> <p>Оценка выполнения УП и ПП.</p> <p>Итоговый контроль: демонстрационный экзамен по модулю</p>
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.	<p>Выполнение работ по подготовке к использованию мяса, домашней птицы, дичи, кролика, продуктов и других расходных материалов в соответствии с СТН и ТБ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Обработка различными методами, подготовка к использованию, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, в соответствии с СТН и ТБ; 	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка выполнения практической работы № 5,6,7,8</p> <p>Оценка</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов; - Хранение обработанного мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных, в соответствии с СРБ; - Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов; - Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 	<p>выполнения УП и ПП. Итоговый контроль: демонстрационный экзамен по модулю</p>
<p>ОК 1</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ЛР 2</p> <p>Принимающий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономической активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - оценка эффективности и качества выполнения 	<p>Владение актуальными методами работы в профессиональной деятельности</p> <p>Оценивание результатов учебной и производственной практики (самостоятельно или с помощью наставника)</p>

<p>участвующий в деятельности общественных организаций</p>		
<p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>-Взаимодействие с одноклассниками, коллегами, с руководством, клиентами в ходе обучения и практики; - умение работать в группе; - наличие лидерских качеств; - участие в студенческом самоуправлении; - участие в спортивно-культурно-массовых мероприятиях</p>

