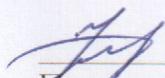


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский профессиональный колледж»

«Рассмотрено»
на заседании ЦМК
Председатель ЦМК

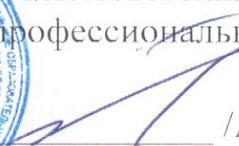
«Утверждено»
Директор ГБПОУ
«Альметьевский
профессиональный колледж»



 /Шарипова Ф.Б./

Протокол

№ 1 от «29» 08 2024г.

 /А. Ф. Шарипова/

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля**

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

**МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и
хранения кулинарных полуфабрикатов**

**МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов**

УП. 01 Учебная практика

ПП. 01 Производственная практика

по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих

43.01.09 «Повар, кондитер»

2024г.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.09 «Повар, кондитер»

Организация – разработчик:
ГБПОУ «Альметьевский профессиональный колледж»

Разработчик:  Ахметшина Д.Г.

Рекомендовано методическим советом протокол № _____ от _____ 2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	7
3. Условия реализации учебной дисциплины	16
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	18

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля ПМ. 01 Приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** является частью основной профессиональной образовательной программы ГБПОУ «Альметьевский профессиональный колледж» по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.09 «Повар, кондитер», разработанной в соответствии с ФГОС.

1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы

Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля

1.3.1. Цели освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля **должен знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля **должен уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля **должен уметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос;
- хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведении расчетов с потребителями.

1.3.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Приготовление, оформление

иподготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными(ПК)и общими(ОК) компетенциями:

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, рыбного 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, кролик.

Особое значение профессиональный модуль имеет при формировании и развитии общих компетенций и личностных результатов:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

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;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. 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 07. 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 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны;

ЛР4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»;

ЛР

5.

Демонстрирующий приверженность родной культуре, исторической памяти, любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России;

ЛР

7.

Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую личность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности;

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой;

ЛР 13. Принимающий Правила внутреннего распорядка обучающихся ГБПОУ «Альметьевский профессиональный колледж» в части исполнения корпоративной культуры: внешнего вида, делового дресс-кода, выполнения санитарно-гигиенических норм поведения;

ЛР 14. Исполняющий нормы культурного поведения в учебных зданиях ГБПОУ «Альметьевский профессиональный колледж»: в гардеробе, в столовой, учебных аудиториях и мастерских, библиотеке, в коридорах и рекреациях;

ЛР 15. Активно участвующий в общественно-полезной трудовой деятельности по поддержанию и улучшению условий образовательной деятельности: субботники, дежурство по колледжу, по закрепленной за группой аудиторией, поддержание в чистоте закрепленного при колледже участка.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Объем образовательной нагрузки 378 ч.

нагрузка во взаимодействии с преподавателем: 154 ч.

в том числе:

- теоретическое обучение 56 ч.,
- лабораторных и практических занятий 98 ч.;

самостоятельная работа 12 ч.;

консультаций 8 ч.;

промежуточная аттестация в форме экзамена 24 ч.;

учебная практика 72 ч.;

производственная практика 108 ч.;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	378
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем:	
- всего во взаимодействии с преподавателем	154
- теоретическое обучение	56
- лабораторные и практические занятия	98
- самостоятельные работы	12
- консультаций	8
- промежуточная аттестация	24
- учебная практика	72
- производственная практика	108
Экзамен по ПМ 01 (3 семестр)	

3. Структура и содержание профессионального модуля

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

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Учебная нагрузка обучающегося							
			Нагрузка во взаимодействии с преподавателем			Производственная и учебная практика Всего, часов	консультации	промежуточная аттестация		
			Всего, часов	По учебным дисциплинам и МДК					Самостоятельная работа обучающегося	
1	2	3		4	5	6	7	8		9
ПК 1.1. – 1.4.	МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	72	60	22	38	4			2	6
ПК 1.1. – 1.4.	МДК. 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	110	94	34	60	8			2	6
	Учебная практика	72					72			
	Производственная практика	108					108			
	Экзамен по модулю	16						4		12
	Всего:	378	154	56	98	12	180	8		24

3.2. Содержание обучения профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов	Объём часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
ПМ.01 Приготовление к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
МДК. 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		72	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание	2	ПК 1.1- ПК1.4., ОК.01, ОК.04, ОК.07, ОК 09, ЛР 2, ЛР 7
	Структура и организация производства, требования к организации рабочего места повара. Правила техники безопасности и СанПиНа.	2	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание	16	ПК 1.1- ПК1.4., ОК.01, ОК.04, ОК.07, ОК 09, ЛР 2, ЛР 7
	Организация работы овощного цеха. Технологический цикл, характеристика последовательности этапов. Техническое оснащение овощного цеха.	2	
	Практическое занятие: Организация рабочего места повара по обработке овощей и грибов.	4	
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	2	
	Практическое занятие: Безопасные приемы эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	4	
	Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	2	
	Практическое занятие: Определение массы отходов в процессе обработки овощей.	2	

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Содержание	20	ПК 1.1- ПК1.4., ОК.01, ОК.04, ОК.07, ОК 09, ЛР 2, ЛР 7
	Организация работы рыбного цеха, требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	2	
	Техническое оснащение рабочих мест по обработке рыбы и нерыбного водного сырья.	2	
	Практическое занятие: Организация рабочего места повара по обработке рыбы и нерыбного водного сырья.	4	
	Практическое занятие: Расчет массы отходов при обработке рыбы (Решение задач)	4	
	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.	2	
	Практическое занятие: Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки.	4	
Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	2		
Тема 1.4. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарныхполуфабрикатов из мяса	Содержание	16	ПК 1.1- ПК1.4., ОК.01, ОК.04, ОК.07, ОК 09, ЛР 2, ЛР 7
	Организация процесса механической кулинарной обработки мяса и мясных продуктов. Техническое оснащение мясного цеха.	2	
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	2	
	Практическое занятие: Организация рабочего места повара по обработке мяса и мясных продуктов.	4	
	Практическое занятие: Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования машин для рыхления мяса, фаршемешалок, котлетоформовочных машин.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся: Организация хранения обработанных мясных продуктов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	2	
	Практическое занятие: Расчет массы отходов при обработке мяса (Решение задач)	2	
Тема 1.5. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения	Содержание	10	ПК 1.1- ПК1.4., ОК.01, ОК.04,
	Организация процесса механической кулинарной обработки традиционных видов домашней птицы, кролика, дичи. Требования к организации рабочих мест.	2	

кулинарных полуфабрикатов из домашней птицы, кролика, дичи.	Практическое занятие: Организация рабочего места повара по обработке домашней птицы, кролика, дичи.	2	ОК.07, ОК 09, ЛР 2, ЛР 7
	Самостоятельная работа обучающихся: Организация хранения обработанной домашней птицы, кролика, дичи в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	2	
	Практическое занятие: Расчет массы отходов, массы брутто и нетто при обработке домашней птицы, кролика, дичи (Решение задач)	4	
Консультация		2	
Промежуточная аттестация		6	
МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		110	
Тема 2.1. Процессы кулинарной обработки традиционных видов овощей	Содержание	24	ПК 1.1- ПК1.4., ОК.01, ОК.04, ОК.07, ОК 09, ЛР 2, ЛР 7
	Значение овощей в питании. Пищевая ценность овощей.	2	
	Практическое занятие: Определение качества традиционных видов овощей.	2	
	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов.	2	
	Практическое занятие: Расчет выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья. (Решение задач).	2	
	Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки.	2	
	Практическое занятие: Обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов различными формами.	6	
	Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов.	2	
Практическое занятие: Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров).	6		
Тема 2.2. Процессы кулинарной обработки и приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	34	ПК 1.1- ПК1.4., ОК.01, ОК.04, ОК.07, ОК 09, ЛР 2, ЛР 7
	Самостоятельная работа обучающихся: Пищевая ценность, значение в питании человека рыбы и нерыбного водного сырья. Классификация рыбного сырья и нерыбного водного сырья.	2	
	Практическое занятие: Определение качества рыбы.	2	

	Практическое занятие: Расчет выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья. (Решение задач).	4	
	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из субпродуктов. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов.	2	
	Практическое занятие: Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без.	6	
Тема 2.4. Процессы кулинарной обработки и приготовление кулинарных полуфабрикатов из мяса домашней птицы, кролика и дичи.	Содержание	18	ПК 1.1- ПК1.4., ОК.01, ОК.04, ОК.07, ОК 09, ЛР 2, ЛР 7
	Самостоятельная работа обучающихся: Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	2	
	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	2	
	Практическое занятие: Расчет выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья. (Решение задач).	4	
	Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Практическое занятие: Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	6	
Консультации		2	
Экзамен		6	
Учебная практика ПМ. 01		72	
Виды работ:			
Подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов. Соблюдения правил охраны труда при обработке и подготовке овощей, грибов, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.		6	
Обработка различными способами и подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.		18	
Обработка различными способами и подготовка овощей, грибов: проверить годность традиционных видов овощей плодов и грибов, пряностей и приправ органолептическим способом		6	

Обработка различными способами и подготовка рыбы, нерыбного водного сырья	6	
Обработка различными способами и подготовка мяса, домашней птицы, дичи, кролика: проверить качество говядины, свинины, баранины перед разделкой на полуфабрикаты. Произвести обработку туш. Проверить качество мяса домашней птицы, дичи кролика перед разделкой на полуфабрикаты.	6	
Простые формы нарезки корнеплодов, клубнеплодов, капустных, луковых, овощей и грибов плодовых, томатных, десертных, пряных, салатных овощей. Подготовка овощей для фарширования и приготовления полуфабрикатов.	6	
Приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	12	
Обработка различными методами рыб с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов из обработанной рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рубленной массы.	6	
Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.	6	
Приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса и мясных продуктов.	24	
Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых мясных полуфабрикатов.	6	
Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленной массы. Приготовление мясных фаршированных полуфабрикатов.	6	
Приготовление полуфабрикатов домашней птицы, из дичи и кролика.	6	
Приготовление и подготовка к реализации, упаковка на вынос, ведение расчета с потребителями. Решение задач по расчету стоимости готовых блюд.	6	
Дифференцированный зачет	6	
Производственная практика ПМ. 01	108	
Тема: Организация структуры производства. Техника безопасности на предприятии.	6	
Виды работ: Ознакомиться с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами.	6	
Тема: Оценка качества сырья и нормативная документация предприятия.	6	
Виды работ: Оформить заявку на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. Оценить органолептическим способом качество и соответствие сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	6	
Тема: Организация рабочего места повара по первичной обработке овощей и грибов, приготовление полуфабрикатов из них.	24	
Виды работ: Организовать рабочее место для механической кулинарной обработки овощей, грибов. Выбрать рационально размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Обработать и подготовить овощи и грибы для приготовления разнообразных блюд. Приготовить полуфабрикаты из овощей и грибов. Провести текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Распределить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий		

сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию. Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске на вынос.		
Тема: Организация рабочего места повара по первичной обработке мяса и мясных продуктов, приготовление полуфабрикатов.	36	
Виды работ: Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Расчет массы мяса, домашней птицы, дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из говядины. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из свинины. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из баранины. Отработка приемов приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из мяса домашней птицы и дичи. Требования к безопасности хранения подготовленного п/ф в охлажденном и замороженном виде. Провести текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Распределить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию. Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске на вынос.		
Тема: Организация рабочего места повара по первичной обработке рыбы и морепродуктов, изготовление полуфабрикатов для приготовления блюд.	30	
Виды работ: Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Требования к безопасности хранения подготовленного рыбы в охлажденном и замороженном виде. Отработка приемов приготовления котлетной массы из рыбы. Приготовление п/ф из нее. Требования к безопасности хранения - оценка качества готовых изделий. Подготовить к хранению обработанное сырье, полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. Провести текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Распределить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию. Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске на вынос.		
Дифференцированный зачет	6	
Экзамен по модулю	16	
Всего	378	

4. Условия реализации программы профессионального модуля

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

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

Лаборатория:

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

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

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. 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 центр «Академия», 2019. – 256 с.

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб. пособие для нач. проф. образования/-3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2008.

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования/- 9е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2010.

3. Ковалев Н.И. и Сальникова Л.К. Технология приготовления пищи. Учебник для технол. отделений техникумов обществ. питания. М., «Экономика», 1978.

4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / – 11-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018.

5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования/-М.: Издательский центр «Академия», 2008.

6. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: Учебное пособие.- 3-е изд.-М: Издательско- торговая корпорация «Дашков и К», 2007.

7. Потапова И.И. Первичная обработка продуктов: учеб. пособие/- М: Издательский центр «Академия», 2008.

8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания разработан НИИОПом совместно с Управлением общественного питания Минторга СССР, специалистами и практическими работниками отрасли.

9. Справочник технолога общественного питания/ А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачева, Л.М. Алешина и др.- М.: Колос, 2000.

10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для нач. проф. образования/- 8-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2010.

Электронные ресурсы:

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является освоение учебной практики и междисциплинарного курса.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: преподаватели должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС, мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

Руководители практики – представители организации, на базе которой проводится практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Наставники – представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии) должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.</p>

<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</p> <p>оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</p> <p>точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</p>	
--	---	--

	аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;
ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; 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;	- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
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	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	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>	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p>ОК 06. 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</p>	<p>понимание значимости своей профессии, демонстрация осознанного поведения традиционных российских духовно-нравственных ценностей, применение стандартов антикоррупционного поведения</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК. 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности на государственном и иностранном языках</p>	

Всего прошнуровано и
пронумеровано 2 листов
Фед. Апп. Шестаков