

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение «Буинский ветеринарный техникум»



СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Буинский Хлебозавод»
Д.И.Камалов
от 31 августа 2023 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «Буинский
ветеринарный техникум»
И.М.Гиниятуллин
от 31 августа 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд
кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Профессия 43.01.09. Повар, кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Квалификация: Повар, кондитер

Буинск, 2023г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента составлена на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. № 1569(ред. от 17.12.2020) (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 22.12.2016г. рег. № 44898);
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 01 сентября 2022 г. № 796 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 №1569 « Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 113н от 09.03.2022 г;
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015 г;
- Профессиональный стандарт "Пекарь", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270);
- Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022;
- Приказ № 251о/д А от 29.08.2023г. «Положение о порядке разработки и утверждения рабочих программ учебных дисциплин»;
- Рабочей программы воспитания, утвержденной приказ №256 от 06.09.2023 план воспитательной работы ГАПОУ «Буинский ветеринарный техникум» на 2023-2024 год.

Обсуждена и одобрена на заседании предметной цикловой комиссии преподавателей специальных ветеринарных дисциплин и по профессии «Повар-кондитер»

Протокол № 1

«31» августа 2023 г.

Председатель ПЦК

Фазлиева Г.Т.

Разработала преподаватели:

Юнусова Ф.Ф. Ф.Ф. Юнусова

Паспекова Т.В. Т.В. Паспекова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	28

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1 Область применения программы

Программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО входящим в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Профиль получаемого профессионального образования естественно - научный.

Программа разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.09

Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. № 1569(ред. от 17.12.2020) (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 22.12.2016г. рег. № 44898) в целях подготовки высококвалифицированных рабочих с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 113н от 09.03.2022, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, профессиональный стандарт "Пекарь", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270); требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 - 2008 годах НП Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности является составной частью данной профессиональной программы. Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительной профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

ПК1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

подготовки, уборки рабочего места;

подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

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

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

ведения расчетов с потребителями.

уметь:

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты;

выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, 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

знать:

требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

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

требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

1.3.1 Перечень результатов воспитания:

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры;

ЛР 15 Готовый к профессиональному самосовершенствованию и труду на благо родного края, в целях развития РТ.

1.3 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля – всего 548 часа,

включая: **МДК01.01**- 64 часа,

из них 42 часа- теоретическое обучение;

18 часов– ЛПЗ;
4 часа- консультация,
промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета во втором семестре.
МДК 01.02-134 часа,
из них 100 часов теоретическое обучение;
30 часов- ЛПЗ;
4 часа- консультация;
промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета 4 семестре по **МДК01.01, МДК01.02.**
Учебная и производственная практика- 120+216 часов
Промежуточная аттестация по **УП.01, ПП.01** в 4 семестре
Итоговая аттестация– экзамен по модулю в 4 семестре- (6+8)- 14 часов

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

2.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2.2 Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	В т.ч. практическая подготовка	Объем образовательной программы, час.						
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа	Консультации	Вид промежуточной аттестации
				Обучение по МДК, час.		Практики				
				всего, часов	в том числе	Учебная	Производственная			
лабораторных и практических занятий, часов										
ПК 1.1.-1.4. ОК01-03, 07;09 ЛР 11,ЛР 13	Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	64/42	42	60/24	18/18	-	-	-	4	4 диф. зачет
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-04, 10,11 ЛР11,ЛР 13	Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	134/70	70	130/40	30/30	-	-	-	4	4 диф.зачет
ПК 1.1-1.4	Учебная и производственная практика	336/336				120/120	216/216			4 диф.зачеты
	Экзамен	14		8/8					6	
	Всего:	548/448	112	190/72	48/48	120/120	216/216		14	8

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, <i>лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</i>	Объем в часах	Уровень знаний
1	2	3	
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		64/42	
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		60/42	
Тема 1.1. <i>Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них</i>	Содержание учебного материала /Практическая подготовка	8/4	
	1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.	2	2
	2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013).	2	2
	3. Правила составления заявки на сырье. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	2/2	2
	4. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	2/2	2
Практических занятий и лабораторных работ /практическая подготовка	2/2	3	

	Практическое занятие 1. Составление заявки на сырье	2/2	3
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание учебного материала /Практическая подготовка	10/4	
	1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	2	2
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	2	2
	3. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	2/2	2
	4. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	2	2
	5. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2/2	2
	Практических занятий и лабораторных работ/практическая подготовка	6/6	
	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	2 /2	3
	Практическое занятие 3. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	2/2	3
	Практическое занятие 4. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	2/2	3
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению	Содержание учебного материала /Практическая подготовка	10/4	
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	2	2
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	2	2

<i>полуфабрикатов из них</i>	3. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	2	2
	4. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	2/2	2
	5. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2/2	2
	Практических занятий и лабораторных работ/практическая подготовка	4/4	
	Практическое занятие 5. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2/2	3
	Практическое занятие 6. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки	2/2	3
	Тема 1.4. <i>Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них</i>	Содержание учебного материала /Практическая подготовка	12/12
1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней	2/2	2	
2. Птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	2/2	2	
3. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	2/2	2	
4. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	2/2	2	
5. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	2/2	2	
6. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2/2	2	
Практических занятий и лабораторных работ/практическая подготовка	6/6		
Практическое занятие 7. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2/2	3	
Практическое занятие 8. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	2/2	3	

	Практическое занятие 9. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электро мясорубки, куттера	2/2	3
Консультация		4	
Дифференцированный зачет		2	
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него		134	
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		134/70	
Тема 2.1 <i>Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов</i>	Содержание учебного материала /Практическая подготовка	14/6	
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	2	2
	2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов.	2	2
	3. Формы нарезки, кулинарное назначение овощей и грибов. Международные наименования форм нарезки.	2	2
	4. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке.	2/2	2
	5. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов.	2/2	2
	6. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов	2/2	2
	7. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	2	2
	Практических занятий и лабораторных работ/практическая подготовка	6/6	
	Лабораторная работа 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	2/2	3
Лабораторная работа 2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к	2/2	3	

	фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)		
	Лабораторная работа 3. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)	2/2	3
Тема 2.2. <i>Обработка рыбы и нерыбного водного сырья</i>	Содержание учебного материала /Практическая подготовка	20/8	
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья.	2	2
	2. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья	2	2
	3. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной.	2	2
	4. Вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья	2	2
	5. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой).	2/2	2
	6. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой).	2/2	2
	7. Последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов.	2/2	2
	8. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	2	2
	9. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов.	2/2	2
10. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	2	2	
Тема 2.3 <i>Приготовление полуфабрикатов из рыбы</i>	Содержание учебного материала /Практическая подготовка	16/8	
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	2	2
	2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках.	2/2	2

	3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках	2/2	2
	4. Приготовление полуфабрикатов в современной кулинарии в авторском исполнении	2	2
	5. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	2	2
	6. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	2/2	2
	7. Приготовление рыбной кнельной массы и полуфабрикатов из нее.	2/2	2
	8. Требования к качеству и упаковка полуфабрикатов из рыбы	2	2
	Практических занятий и лабораторных работ/практическая подготовка	10/10	
	Лабораторная работа 4. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	2/2	3
	Лабораторная работа 5. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	2/2	3
	Лабораторная работа 6. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	2/2	3
	Лабораторная работа 7. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	2/2	3
	Лабораторная работа 8. Обработка нерыбного водного сырья	2/2	3
Тема 2.4 <i>Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов</i>	Содержание учебного материала /Практическая подготовка	12/4	
	1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	2	2
	2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	2/2	2
	3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка.	2	2
	4. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке.	2	2
	5. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	2	2
	6. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	2/2	2

Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала /Практическая подготовка	16/10	
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	2	2
	2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины.	2/2	2
	3. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины.	2/2	2
	4. Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины.	2/2	2
	5. Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины.	2/2	2
	6. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	2
	7. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них.	2/2	2
	8. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	Практических занятий и лабораторных работ/практическая подготовка	6/6	
	Лабораторная работа 9. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	2/2	3
Лабораторная работа 10 Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	2/2	3	
Лабораторная работа 11 Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	2/2	3	
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала /Практическая подготовка	8/2	
	1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству.	2	2
	2. Условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	2	2
	3. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика.	2/2	2

	4. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	2	2	
Тема 2.7	Содержание учебного материала /Практическая подготовка	14/4		
Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	2	2	
	2. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из домашней птицы	2	2	
	3. Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы,	2/2	2	
	4. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов дичи, кролика.	2/2	2	
	5. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2	
	6. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	2	2	
	7. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2	
	Практических занятий и лабораторных работ/практическая подготовка	8/8		
	Лабораторная работа 12. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	2/2	3	
	Лабораторная работа 13. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	2/2	3	
	Лабораторная работа 14 Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	2/2	3	
	Лабораторная работа 15 Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	2/2	3	
	Консультация		4	
	Дифференцированный зачет		2	
Учебная практика ПМ 01		120/120		
Тема №1 Инструктаж по технике безопасности в учебном цеху ресторана, кондитерском цехе. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами		6		
Тема №2 Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов: подготовка к очистке, очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение.		6		

Тема №3 Первичная обработка капустных, луковых: очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение.	6	3
Тема №4 Первичная обработка тыквенных и томатных овощей, свежих и соленых огурцов. Фарширование овощей. Первичная обработка салатных, десертных овощей: очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение	6	
Тема №5 Обработка плодовых овощей, грибов: нарезка, охлаждение и замораживание. Подготовка пряностей и приправ, определение процента отходов хранения.	6	
Тема №6 Первичная кулинарная обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы, обработка рыбы для фарширования. Обработка морепродуктов: крабов, креветок, омаров, лангустов, речных раков, кальмаров. Подготовка рыбы к использованию, организация рабочего места, оттаивание рыбы, очистка от чешуи, нарезка, определение процента отходов, хранение.	6	
Тема №7 Первичная кулинарная разделка и обвалка говяжьей, бараньей и свиной туш, деление туш на части, обвалка, зачистка, кулинарное использование.	6	
Тема №8 Первичная кулинарная обработка домашней птицы, дичи, кролика.	6	
Тема №9 Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление полуфабрикатов из рыбы «кругляш», рыба отварная, рыба припущенная, требование к качеству. Сроки хранения.	6	
Тема №10 Приготовление полуфабрикатов из рыбы: рыба, жаренная основным способом, рыба, жаренная во фритюре, рыба фри, рыба жаренная с зеленым маслом, рыба в тесте, зразы донские, рыба жаренная на решетке. Требование к качеству. Сроки хранения. Температура подачи.	6	
Тема №11 Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: приготовление котлет, биточков, тефтелей, рулета, тельного, зраз, фрикаделек. Приготовление кнельной массы. Требование к качеству. Сроки хранения. Температура подачи.	6	
Тема №12 Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья: ракообразные, моллюски. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
Тема №13 Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья, для варки, для тушения. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины для жарки: приготовление лангета, антрекота, ромштекса, бифштекса, бефстроганов, поджарка.	6	
Тема №14 Приготовление полуфабрикатов в виде порционных кусков и мелкокусковых полуфабрикатов для тушения: азу, гуляш. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
Тема №15 Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса баранины, свинины: котлеты натуральные из баранины и свинины, котлеты отбивные из баранины и свинины, эскалоп, шницель отбивной. Шашлык по-карски, рагу. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
Тема №16 Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса баранины, свинины, телятины: шашлык, поджарка, гуляш, плов. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	

Тема № 17 Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой массы мяса: бифштекс рубленый, котлеты натуральные рубленные, шницель натуральный рубленный, фрикадельки, люля-кебаб. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
Тема № 18 Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, тефтели, рулет, зразы рубленные. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
Тема № 19 Приготовление полуфабрикатов из птицы: котлета натуральная из филе птицы, котлета панированная, шницель столичный, котлета по-киевски.	6	
Тема №20 Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы, из птицы: биточки, котлеты, котлеты пожарские. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
Производственная практика ПП.01	216/216	
Тема 1. Инструктаж по ТБ на рабочем месте. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов.	6	
Тема 2. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов.	6	
Тема 3. Обработка, нарезка плодовых овощей	6	
Тема 4. Обработка, нарезка капустных, луковых овощей	6	
Тема 5. Обработка, нарезка салатно-шпинатных овощей и зелени	6	
Тема 6. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени.	6	
Тема 7. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.	6	
Тема 8. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков,)	6	
Тема 9. Подготовка к фаршированию (баклажан, помидоров)	6	
Тема 10. Обработка рыбы с костным скелетом.	6	
Тема 11. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	6	
Тема 12. Приготовление рыбной котлетной массы.	6	
Тема 13. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	6	
Тема 14. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	6	
Тема 15. Приготовление нерыбного водного сырья	6	
Тема 16. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья	6	
Тема 17. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.	6	
Тема 18. Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса.	6	
Тема 19. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	6	
Тема 20. Приготовление рубленой массы из говядины	6	
Тема 21. Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы.	6	
Тема 22. Приготовление котлетной массы из мяса говядины.	6	

Тема 23. Приготовление полуфабрикатов из котлетной мясной массы без хлеба	6	
Тема 24. Приготовление полуфабрикатов из котлетной мясной массы с хлебом	6	
Тема 25. Обработка туш домашней птицы.	6	
Тема 26. Заправка туши птицы на 1 и 2 нитки	6	
Тема 27. Приготовление порционных полуфабрикатов.	6	
Тема 28. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов.	6	
Тема 29.. Обработка домашней птицы, приготовление полуфабрикатов из филе птицы.	6	
Тема 30 Обработка домашней птицы, приготовление полуфабрикатов из филе птицы.	6	
Тема 31. Обработка домашней птицы, дичи.	6	
Тема 32. Приготовление полуфабрикатов из филе птицы.	6	
Тема 33. Приготовление кнельной массы из птицы	6	
Тема 34. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	6	
Тема 35. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	6	
Тема 36 Дифференцированный зачет	6	
<i>Консультация</i>	6	
<i>Экзамен по модулю</i>	8/8	
Всего	548/448	

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, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Оборудование Учебного цеха ресторана

№ п/п	наименование	количество
1	Пароконвектомат TECNOEKA EVOLUTION EKF 523 UD	5 шт
2	Плита электрическая шестиконфорочная с жарочным шкафом ПЭП-0-72-ДШ-01	1
3	Гриль электрический Weber Q2400	1
4	Термостат (сувид) Siman Softcooker S GN 2-3	1
5	Миксер Kitchen Aid	1
6	пароконвенкомат UNOX 5 уровней, 750x773x772, 380В, 7,1кВт	1
7	Стол разделочный СТАНДАРТ ЦК СПО-15-6СЦК 1500X600X870(890) мм- полка-решетка	2
8	Ванна моечная с раб.пов. 1200x700x870мм- нерж. стAISI430- 0-8мм-каркас окраш. разм. мойки 500x500x300	3
9	Зонт приточно-вытяжной- островной 1250x1100x450 мм нерж. сталь марки AISI 430- толщина 0-8мм	4
10	Весы электронные Brabantia Ij 5ru	2
11	Стол производственный 1200x700x860м каркас окрашен- столешница нерж. сталь AISI430 0-8мм	2
12	Электроплита Gefest 6140-02 0001	1
13	Стеллаж ЭКОНОМ СКК-10-4С4Э 1000x400x1850(1870) мм (полки нерж. каркас оцинк.)	1
14	Шкаф холодильный МХМ ШХСн-370С (стекл.дверь)	2
15	Мясорубка настольная МИМ-6200	1

	(765x450x576мм- 600кг-ч- 2-7кВт- 380В- масса 56кг)	
16	Мясорубка Bosch MFW67600	1
17	Холодильник с морозильной камерой LG-GA B409	1
18	Шкаф жарочный ШЖ-150	1
19	Блендер VT-1451	2
20	Овощечистка электрическая Vitesse VS-540	1
21	Посудомоечная машина Gefest 45301	1
22	Весы настольные циферблатные CAS SW-10	1
23	Слайсер Liloma MS 220 ST	1
24	Кухонный комбайн Bosch	1
25	Производственный стол 3429	2
26	плита индукционная 2-х конфор.По 3,5 кВт Indokor	5

Оборудование кондитерского цеха

№ п/п	наименование	количество
1	Миксер Kitchen Aid	1
2	Шкаф жарочный ШЖ-150	1
3	Машина тестомесильная ТММ-140 (дрожжевое тесто) 1 дежа углер. (1280x850x1020(1510))	1
4	Миксер планетарный KITCHENAID 4,28Л. США	2
5	Фритюрница Vitek VT-1537 2000 Вт- таймер-регулировка температуры- вместительность 1 кг	1
6	Стол производственный с деревянной столешницей	2
7	Стол кондитерский 1500x700x870 мм. (столешница дерево-бук- каркас окрашенный)	2
8	Стол разделочный СТАНДАРТ ЦК СРО-15-6СЦК 1500X600X870(890) мм- полка-решетка	2
9	Ванна моечная с раб.пов. 1200x700x870мм- нерж. стAISI430- 0-8мм-каркас окраш. разм. мойки 500x500x300	3
10	Миксер KITFORT КТ-1308-1	2
11	Соковыжималка Redmond RJ-M908	1
12	Зонт приточно-вытяжной- островной 1250x1100x450 мм нерж. сталь марки AISI 430- толщина 0-8мм	4
13	Стол нейтральный для горячих напитков Лира-Профи СГН-ЛП (1120x705(1030)x1462(1482) мм- нерж. сталь- 220В)	1
14	Весы электронные Brabantia Ij 5gu	3
15	Стол производственный 1200x700x860м каркас окрашен- столешница нерж. сталь AISI430 0-8мм	2
16	Стеллаж ЭКОНОМ СКК-10-4С4Э 1000x400x1850(1870) мм (полки нерж. каркас оцинк.)	1
17	Шкаф расстоечный Enteco арт.Р-93-01	1
18	Шкаф холодильный МХМ ШХСн-370С (стекл.дверь)	
19	Холодильник Pozis	1
20	Кофеварка Sinbo SCM 2940	1

21	Блендер Braun арт. MQ775	4
22	Миксер Delta DL-5052C	2
23	Весы настольные циферблатные CAS SW-10	3
24	Производственный стол 3429	1
25	шкаф шоковой заморозки 3 уровня HURAKAN, 800x815x985, 220В, 0,77 кВт	1
26	плита индукционная 2-х конфор.По 3,5 кВт Indokor	1
27	Шкаф жарочный ШЖ-150	1

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

Основные источники

1. Н.А.Анфимова Кулинария учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 400 с.
2. Богданов А.А Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Богданов А.А.- Ростов н/Д Феникс,2022.- 313с

Дополнительные источники:

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
6. Профессиональный стандарт «Кондитер (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н)
7. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н (Зарегистрировано в Минюсте России 11 апреля 2022 г. N 68148).
8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
10. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. Н.Э.Харченко - М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 512с.
12. Семичева Г.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования - М.: Академия, 2022. – 254 с.
13. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2019. – 160 с.
14. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2019 – 373 с.
15. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
16. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 432 с.
17. Т.А.Качурина Приготовление блюд из рыбы учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 160 с.
18. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч.: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2018 – 128 с.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

4.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 01. Приготовление, оформление и подготовка к реализации полуфабрикатов кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Обучение по программе модуля может проводиться во время учебных занятий обучающихся во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик должно быть выделено (с учетом вариативной части программы) не менее 80% от объема учебных циклов.

Практика является обязательным разделом ПМ и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ 01. Приготовление, оформление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Учебная практика может проводиться как в кулинарном цехе (учебной кухне ресторана), так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе

теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся по ПМ 01 осуществляется в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами (аттестационный лист) соответствующих организаций. По результатам производственной практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением квалификационного экзамена по модулю, включающего как оценку теоретической подготовки, так и освоения профессиональных и общих компетенций в процессе демонстрации освоенных умений на рабочем месте повара. Программа ПМ 01. Приготовление, оформление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ 01 обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования» утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций и личных результатов формируемых в рамках модуля	Показатели освоения компетенции	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>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и</p>	<p>Практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>Умения: – визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</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:</p> <p>– 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);</p> <p>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</p> <p>– соответствие</p>	<p>Текущий контроль: <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i> - практических занятий №2, 5, 7, 8; - заданий по учебной практике №1, 2, 3, 4, 5, 6, 7. - производственной практики №1;</p> <p>Промежуточная аттестация: <i>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</i> - практических заданий на зачете/экзамене - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практики</p>

<p>интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК.03 Планировать реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ЛР 11 Проявляющий уважение к</p>	<ul style="list-style-type: none"> - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; <ul style="list-style-type: none"> – безопасно править кухонные ножи; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; – проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; – включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, 	<p>содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 (ручную 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, 	
---	--	---	--

<p>эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.</p>	<p>производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; – пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; – сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; – проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; – сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; – обеспечивать хранение 	<p>правильность упаковки, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	
---	--	--	--

	<p>сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; <p>использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</p> <p>Знания:</p> <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; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и 		
--	--	--	--

	<p>нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, 		
--	---	--	--

	<p>нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила оформления заявок на склад; – правила приема продуктов по количеству и качеству; – ответственность за сохранность материальных ценностей; – правила снятия остатков на рабочем месте; – правила проведения контрольного взвешивания продуктов; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс- оценки качества и безопасности сырья и материалов; – правила обращения с тарой поставщика; <p>правила поверки весоизмерительного оборудования</p>		
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика 	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических занятий №3,4,9; - лабораторных занятий №1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14, 15; - заданий по учебной практики №2,3,4,5,6,8; - производственной практики

<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – распознавать недоброкачественные продукты; – выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; – соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; – различать пищевые и непищевые отходы; – подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; – осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; <p>соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции</p> <p>Знания:</p>	<p>дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p>	<p>№3,4,5,6,10,25,29,31 ;</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
---	--	--	--

<p>и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p> <p>ЛР11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними – методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; – способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; – способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; – санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов – формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов 		
<p>ПК 1.3. Проводить</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении полуфабрикатов 	<p>– соответствие отходов и потерь сырья при его</p>	<p>Текущий контроль: <i>экспертное наблюдение и оценка в</i></p>

<p>приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной</p>	<p>для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; – нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; – порционировать, формовать, 	<p>обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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><i>процессе выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - лабораторных занятий №2,3,4,5,6,7,10,11; - заданий по учебной практики №10,11,12,13,14,15,16,117,18,19,20 - производственной практики № 11,13,14,16,17,18,19,21,23,24,27,28,32,34, ; <p>Промежуточная аттестация: <i>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной №10,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20 и производственной практика №14,17,18,19,21,23,24,35
--	--	--	---

<p>деятельности</p> <p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p> <p>ОК11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>планировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); – проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; – выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации – обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; <p>владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в 		
---	--	--	--

<p>ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.</p>	<p>организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; 		
--	--	--	--

	<p>ответственность за правильность расчетов;</p> <p>– правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>		
<p>ПК 1.4.</p> <p>Проводить и приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>– приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>– порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;</p> <p>– ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p> <p>Умения:</p> <p>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>– выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>– владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;</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> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований 	<p>Текущий контроль:</p> <p><i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <p>- лабораторных занятий №6, 7, 10, 11;</p> <p>- заданий по учебной практике №10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20;</p> <p>- производственной практикам №14, 17, 18, 19, 21, 23, 24, 35;</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p><i>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</i></p> <p>- практических заданий на зачете;</p> <p>- выполнения заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной</p> <p>№10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20</p> <p>и производственной практики</p> <p>№14, 17, 18, 19, 21, 23, 24, 35</p>

<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, выполнения задач профессиональной деятельности анализ и интерпретацию информации, необходимой для</p> <p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p> <p>ЛР 11 Проявляющий уважение к</p>	<p>– владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;</p> <p>– нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>– готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;</p> <p>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией</p> <p>Знания:</p> <p>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса,</p>	<p>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> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой 	
---	--	--	--

<p>эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.</p>	<p>домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>	<p>продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуски на вынос</p>	
---	--	---	--



М.Е. Директор:
И.М.Г. Гиниятуллин

(Селке) gba

[Handwritten signature]

Пропу мөрөпкәтә һ пропуну провәтәтә
әкрәтәтәтә нечәтәтә 48) мөстәтә