

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ
ТАТАРСТАН
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР
В.П. Кузиева
« 21 » 03 2023г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР
Р.М. Сабитов
« 21 » 03 2023г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер
Квалификация: повар, кондитер
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 2 года 10 мес.
на базе основного общего образования
**Профиль получаемого профессионального
образования** – естественнонаучный

СОГЛАСОВАНО

Нижнекамский филиал и Прикамское
подразделение ООО «Татнефть-УРС»
(наименование организации)
Л.А. Кабирова, руководитель
(Ф.И.О., должность)
Кабирова
(подпись)
« 21 » 03 2023г.

СОГЛАСОВАНО

ООО «Бэхетле-1»
(наименование организации)
Е.Х. Нурмухаметова, директор
(Ф.И.О., должность)
Нурмухаметова
(подпись)
« 21 » 03 2023г.

г. Нижнекамск, 2023 г.

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

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации № 44898 от 22.12.2016 года);
2. Учебного плана и основной профессиональной образовательной программы ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
3. Рабочей программы воспитания ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижекамский многопрофильный колледж»

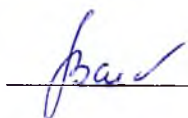
Разработчик (и):

Гафур Ирина Владимировна - преподаватель междисциплинарных курсов и общепрофессиональных дисциплин, высшей квалификационной категории

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии «Повар, кондитер», специальностям: «Технология продукции общественного питания», 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Протокол заседания МЦК № 8 от « 13 » марта 2023г.

Председатель МЦК



Валеева Г.З

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1 Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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 навыки, знания, умения, общие и профессиональные компетенции (ОК, ПК), личностные результаты воспитания (ЛР):

1.2.1. Перечень общих компетенций (ОК) и личностных результатов воспитания (ЛР) которые формируются при освоении ПМ

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 руководителем
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень личностных результатов (ЛР)

Код ЛР	Наименование личностных результатов
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 13	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 14	Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, готовый к профессиональной конкуренции, к самообразованию, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, способный к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.
ЛР 15	Проявляющий самостоятельность и ответственность в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством
ЛР 16	Осознающий необходимость сохранения кулинарных традиций народов Российской Федерации и Республики Татарстан

1.2.3. Перечень профессиональных компетенций, навыков, умений, знаний

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями, навыками, умениями, знаниями:

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
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	Навыки:
		Н 1.1.1 подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Умения:
		У 1.1.1 визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
		У 1.1.2 выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 1.1.3 проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 1.1.4 выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		У 1.1.5 владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		У 1.1.6 мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		У 1.1.7 мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;
		У 1.1.8 соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;
		У 1.1.9 безопасно править кухонные ножи;
		У 1.1.10 соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
		У 1.1.11 проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;
У 1.1.12 выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;		
У 1.1.13 включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;		

	У 1.1.14 соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
	У 1.1.15 оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;
	У 1.1.16 оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;
	У 1.1.17 пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;
	У 1.1.18 сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;
	У 1.1.9 проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;
	У 1.1.20 сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;
	У 1.1.21 обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;
	У 1.1.22 осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;
	У 1.1.23 использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
	Знания:
	З 1.1.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	З 1.1.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	З 1.1.3 последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
	З 1.1.4 регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;
	З 1.1.5 возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
	З 1.1.6 требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;

		З 1.1.7 виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;		
		З 1.1.8 правила утилизации отходов;		
		З 1.1.9 виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;		
		З 1.1.10 способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;		
		З 1.1.11 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;		
		З 1.1.12 правила оформления заявок на склад;		
		З 1.1.13 правила приема продуктов по количеству и качеству;		
		З 1.1.14 ответственность за сохранность материальных ценностей;		
		З 1.1.15 правила снятия остатков на рабочем месте;		
		З 1.1.16 правила проведения контрольного взвешивания продуктов;		
		З 1.1.17 виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов;		
		З 1.1.18 правила обращения с тарой поставщика;		
		З 1.1.19 правила поверки весоизмерительного оборудования.		
		ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Навыки:	Н 1.2.1 обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
				Н 1.2.2 хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
			Умения:	
				У 1.2.1 распознавать недоброкачественные продукты;
				У 1.2.2 выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;
				У 1.2.3 соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;
	У 1.2.4 различать пищевые и непищевые отходы;			

		У 1.2.5 подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности;	
		У 1.2.6 соблюдать правила утилизации непищевых отходов;	
		У 1.2.7 осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;	
		У 1.2.8 соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции.	
		Знания:	
		З 1.2.1 требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;	
		З 1.2.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	
		З 1.2.3 методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;	
		З 1.2.4 способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;	
		З 1.2.5 способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;	
		З 1.2.6 санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов;	
		З 1.2.7 формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;	
		З 1.2.8 способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов	
		ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Навыки:
			Н 1.3.1 приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
			Н 1.3.2 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;
Н 1.3.3 ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос.			
	Умения:		

	<p>У 1.3.1 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>У 1.3.2 выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;</p> <p>У 1.3.3 выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>У 1.3.4 владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;</p> <p>У 1.3.5 нарезать, измельчать рыбу ручную или механическим способом;</p> <p>У 1.3.6 порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;</p> <p>У 1.3.7 соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>У 1.3.8 проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;</p> <p>У 1.3.9 выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации</p> <p>У 1.3.10 обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>У 1.3.11 рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;</p> <p>У 1.3.12 владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе</p> <p>Знания:</p> <p>З 1.3.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>З 1.3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
--	--

		<p>З 1.3.3 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;</p> <p>З 1.3.4 методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);</p> <p>З 1.3.5 способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>З 1.3.6 техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</p> <p>З 1.3.7 правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;</p> <p>З 1.3.8 правила, техника общения с потребителями;</p> <p>З 1.3.9 базовый словарный запас на иностранном языке</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>Навыки:</p> <p>Н 1.4.1 приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>Н 1.4.2 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;</p> <p>Н 1.4.3 ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос.</p> <p>Умения:</p> <p>У 1.4.1 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>У 1.4.2 выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>У 1.4.3 владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;</p> <p>У 1.4.4 владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;</p> <p>У 1.4.5 нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>У 1.4.6 готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;</p>

	У 1.4.7 рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов
	У 1.4.8 консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией
	Знания:
	З 1.4.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	З 1.4.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	З 1.4.3 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	З 1.4.4 методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);
	З 1.4.5 способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
	З 1.4.6 техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;
	З 1.4.7 правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;
	З 1.4.8 правила, техника общения с потребителями;
	З 1.4.9 базовый словарный запас на иностранном языке

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:

Объем образовательной нагрузки – 274 часов:

на освоение МДК - 124 часа, в том числе:

- теория – 32 часа;
 - лабораторно-практические занятия – 76 часов,
 - самостоятельной работы обучающегося – 10 часов;
 - консультация – 6 часов
- учебной практики - 72 часа;
- производственной практики - 72 часа;
- экзамен (квалификационный) по ПМ.01 – 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды ПК, ОК, ЛР	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.							
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Практики			Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, час.							
			в том числе				Учебная	Производственная		
теория, часов	лабораторных и практических занятий, часов	консультации	ПА							
ПК 1.1, ОК 01-07, 09,10,11 ЛР4, 14, 15, 16	Раздел 1. Организация рабочих мест обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента МДК 01.01	36	10	24	2	ДЗ	-	-	-	
ПК 1.2,1.3,1.4, ОК 01-07, 09,10,11 ЛР4, 10, 14, 15, 16	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК 01.02	88	22	52	4	ДЗ	-	-	10	
ПК 1.1-1.4, ОК 01-07, 09,10,11 ЛР4, 7, 9, 10,11, 13-16	Учебная практика	72	-	-	-	ДЗ	72	-	-	
ПК 1.1-1.4, ОК 01-07, 09,10,11 ЛР4, 7, 9, 10,11, 13- 16	Производственная практика	72	-	-	-	ДЗ	-	72	-	
ПК 1.1-1.4, ОК 01-07, 09,10,11 ЛР4, 7, 9, 10, 11, 13-16	Экзамен (квалификационный) по ПМ.01	6	-	-	-	6	-	-	-	
	Всего:	274	32	76	6	6	72	72	10	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения	Формируемые компетенции, личностные результаты
1	2	3	4	5
Раздел 1 ПМ 01. Организация рабочих мест обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		36 ч		
МДК. 01.01 Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		36 ч, в т.ч. 10 ч теории, 24 ч ЛПЗ, 2 ч консул.	Теории 10 ч, в т.ч. 2 ч д/з	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	Содержание	2	2	ПК 1.1, 3 1.1.4- 3 1.1.6, 3 1.1.9, 3 1.1.10, 3 1.1.12, 3 1.1.13, 3 1.1.14- 3 1.1.19, ОК 01-07, 09,10,11 ЛР4, 14, 15, 16
	Основные понятия о терминах. Понятие об основных терминах: «общественное питание», «предприятие общественного питания», «сырье», «полуфабрикат», «полуфабрикат высокой степени готовности», «производство».	1		
	Классификация способов кулинарной обработки продуктов. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. 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	1		

	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). Правила составления заявки на сырье. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос.			
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание	2	2	ПК 1.1, 3 1.1.1 – 3 1.1.2, 3 1.1.7, 3 1.1.9 3 1.2.1- 3 1.2.2, ОК 01-07, 09,10,11 ЛР 4, 14, 15, 16
	Организация работы овощного цеха. 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.	1		
	Организация рабочих мест овощного цеха. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	1		
	Практические работы	6	3	
	Практическая работа № 1	2		
Составление схемы овощного цеха. Составить схему овощного цеха с расстановкой оборудования. Подбор и размещение оборудования для				

	процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из овощей.			
	Практическая работа № 2			
	Организация рабочих мест овощного цеха. Подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов в овощном цехе по заданию преподавателя.	2		
	Практическая работа № 3			
	Безопасные приемы эксплуатации механического оборудования в овощном цехе. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	2		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Содержание	2	2	ПК 1.1, 3 1.1.1 – 3 1.1.2, 3 1.1.7, 3 1.1.9, 3 1.3.1- 3 1.3.2, ОК 01-07, 09,10,11 ЛР4, 14, 15, 16
	Организация работы рыбного цеха. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	1		
	Организация рабочих мест рыбного цеха. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	1		
	Практические работы	6	3	ПК 1.1, 3 1.3.1- 3 1.3.2, ОК 01-07, 09,10,11
	Практическая работа № 4			
	Составление схемы рыбного цеха. Составить схему рыбного цеха с расстановкой оборудования.	2		

	Подбор и размещение оборудования для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.			ЛР4, 14, 15, 16
	Практическая работа № 5			
	Организация рабочих мест рыбного цеха. Подбор технологического оборудования инвентаря, инструментов в рыбном цехе по заданию преподавателя.	2		
	Практическая работа № 6			
	Безопасные приемы эксплуатации механического оборудования в рыбном цехе. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки.	2		
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Содержание	2	2	ПК 1.1, 3 1.1.1 – 3 1.1.2, 3 1.1.7, 3 1.1.9, 3 1.4.1- 3 1.4.2, ОК 01-07, 09,10,11 ЛР4, 14, 15, 16
	Организация работы мясного и птицегольевого цеха. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	1		
	Организация рабочих мест рыбного цеха. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними согласно санитарных правил. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	1		
	Практические работы	12	3	
	Практическая работа № 7	2		
	Составление схемы мясного цеха.			

	<p>Составить схему мясного цеха с расстановкой оборудования. Подбор и размещение оборудования для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из мяса.</p>			
	<p>Практическая работа № 8</p>			
	<p>Организация рабочих мест мясного цеха по приготовлению крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Подбор технологического оборудования инвентаря, инструментов в мясном цехе по заданию преподавателя.</p>	<p>2</p>		
	<p>Практическая работа № 9</p>			
	<p>Организация рабочих мест мясного цеха по приготовлению полуфабрикатов из рубленой массы. Подбор технологического оборудования инвентаря, инструментов в мясном цехе по заданию преподавателя.</p>	<p>2</p>		
	<p>Практическая работа №10</p>			
	<p>Составление схемы птицебельного цеха. Составить схему птицебельного цеха с расстановкой оборудования. Подбор и размещение оборудования для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из птицы.</p>	<p>2</p>		
	<p>Практическая работа № 11</p>			
	<p>Организация рабочих мест птицебельного цеха по приготовлению полуфабрикатов из птицы. Подбор технологического оборудования инвентаря, инструментов в птицебельном цехе по заданию преподавателя.</p>	<p>2</p>		
	<p>Практическая работа № 12</p>			
	<p>Безопасные приемы эксплуатации механического оборудования в мясном цехе. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации электромясорубки, куттер.</p>	<p>2</p>		

Консультации		2	2	ПК 1.1, 3 1.1.1 – 3 1.1.19, ОК 01-07, 09,10,11 ЛР4, 14, 15, 16
Дифференцированный зачет по МДК 01.01		2	3	ПК 1.1, 3 1.1.1 – 3 1.1.19, ОК 01-07, 09,10,11 ЛР4, 14, 15, 16
Раздел 2 ПМ 01. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		88 ч.		
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов		88 ч в т.ч. теор. 22 ч ЛПЗ 52 ч с/р 10 ч консул. 4ч	Теории 22 ч, в т.ч.2 ч к.. раб., ЛПЗ 52 ч, в т.ч. 2 ч д/з	
Тема 2.1. Первичная обработка и приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов.	Содержание	4	2	ПК 1.2, 3 1.1.11, ОК 01-07, 09,10,11 ЛР4, 7, 9, 10, 13, 14, 15, 16
	Товароведная характеристика и органолептическая оценка качества овощей. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов.	1		
	Первичная обработка овощей и грибов. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени и грибов. Предохранение от потемнения обработанного	1		
				ПК 1.2, 3 1.1.8, 3 1.2.1- 3 1.2.8, ОК 01-07, 09,10,11

	картофеля. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов.			ЛР4, 7, 9, 10, 13, 14, 15, 16
	Формы нарезки и подготовка овощей к фаршированию. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке.	1		
	Условия и сроки хранения полуфабрикатов из овощей. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения.	1		
	Лабораторно-практические работы	14	3	ПК 1.1, ПК 1.2, У 1.2.1, 3 1.2.7, ОК 01-07, 09, 10, 11
	Практическая работа № 1			ЛР4, 7, 9, 10, 13, 14, 15, 16
	Формы нарезки овощей. Определение качества овощей органолептическим методом. Формы нарезки клубнеплодов, корнеплодов.	2		
	Лабораторная работа № 1		3	ПК 1.1, ПК 1.2, Н 1.1.1
	Нарезка клубнеплодов, корнеплодов. Обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов простыми и сложными формами нарезки.	6		Н 1.2.1- Н1.2.2 У 1.1.1- У1.1.23
	Лабораторная работа № 2			У 1.2.1- У1.2.8
	Подготовка овощей к фаршированию. Приготовление фаршированных полуфабрикатов из овощей, грибов.	6		ОК 01-07, 09, 10, 11 ЛР 4, 7, 9, 10, 13, 14, 15, 16
	Самостоятельная работа при изучении раздела 2. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:	2	2	ПК 1.2, 3 1.2.7, ОК 01-07, 09, 10, 11
	Самостоятельная работа № 1 Преобразовать теоретический материал в таблицу «Формы нарезки, размеры и рекомендации кулинарного использования картофеля»	1		

Самостоятельная работа № 2	Преобразовать теоретический материал в таблицу «Формы нарезки, размеры и рекомендации кулинарного использования корнеплодов, луковых и плодовых овощей»	1		ЛР 4, 7, 9, 10, 13, 14, 15, 16
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	4	2	ПК 1.2, 3 1.1.11, ОК 01-07, 09,10,11 ЛР 4, 7, 9, 10, 13, 14, 15, 16
	Товароведная характеристика и органолептическая оценка качества и безопасности рыбы. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья.	1		ПК 1.2, 3 1.1.8, 3 1.2.1- 3 1.2.4, 3 1.2.6, 3 1.2.8, ОК 01-07, 09,10,11 ЛР 4, 7, 9, 10, 13, 14, 15, 16
	Технологические операции первичной обработки рыбы. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья.	1		
	Разделка рыбы с костным скелетом. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы.	1		
	Обработка нерыбного водного сырья. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения.	1		
Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание	1	2	ПК 1.3, 3 1.3.1- 3 1.3.9 ОК 01-07, 09,10,11 ЛР4, 7, 9, 10, 13, 14, 15, 16
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы. 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,	1		

	панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.			
	Лабораторно-практические работы	10	3	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, У 1.2.1, З 1.3.1- З 1.3.4, ОК 01-07, 09,10,11 ЛР 4, 7, 9, 10, 13, 14, 15, 16
	Практическая работа № 2	2		
	Органолептическая оценка качества рыбы. Определение качества рыбы органолептическим методом.			
	Практическая работа № 3	2		
	Подбор оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов из рыбы. Расчет необходимого количества сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы. Составление алгоритма приготовления и подбор оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов из рыбы.			
	Лабораторная работа № 3	6		
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом используемая в целом виде и «кругляши», на филе. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.			
	Контрольная работа № 1	1	2	ПК 1.2, ПК 1.3, З 1.2.1- З 1.3.9, ОК 01-07, 09,10,11 ЛР 4, 7, 9, 10, 13, 14, 15, 16
	Самостоятельная работа при изучении раздела 2. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:	2	2	ПК 1.2, ПК 1.3, З 1.2.3,

Самостоятельная работа № 3	Составить схему «Обработка рыбы с хрящевым скелетом»	1		3 1.3.3- 3 1.3.4, ОК 01-07, 09,10,11
Самостоятельная работа № 4	Преобразовать теоретический материал в таблицу «Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы»	1		ЛР 4, 7, 9, 10, 13, 14, 15, 16
Тема 2.4. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Содержание	3	2	ПК 1.2, 3 1.1.11, ОК 01-07, 09,10,11 ЛР 4, 7, 9, 10,11, 13, 14, 15, 16
	Товароведная характеристика и органолептическая оценка качества и безопасности мяса и мясных продуктов. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясных продуктов.	1		
	Технологические операции первичной обработки мяса. 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. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	1	2	ПК 1.2, 3 1.1.8, 3 1.2.1- 3 1.2.4, 3 1.2.6, 3 1.2.8, ОК 01-07, 09,10,11 ЛР 4, 7, 9, 10, 13, 14, 15, 16
	Технологические операции первичной обработки мясных продуктов. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение.	1		
Тема 2.5. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание	3	2	ПК 1.4, 3 1.4.1- 3 1.4.9, ОК 01-07, 09,10,11 ЛР 4, 7, 9, 10, 13, 14, 15, 16
	Классификация полуфабрикатов из мяса. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	1		
	Технология приготовления полуфабрикатов из мяса. Технологический процесс приготовления крупнокусковых,	1		

порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
Технология приготовления полуфабрикатов из мясной рубленой массы. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1		
Лабораторно-практические работы	16	3	
Практическая работа № 4			
Органолептическая оценка качества мяса. Определение качества мяса органолептическим методом.	2		ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4, У 1.2.1, 3 1.4.1- 3 1.4.4, ОК 01-07, 09,10,11 ЛР 4, 7, 9, 10, 13, 14, 15, 16
Практическая работа № 5			
Подбор оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов из мяса. Расчет необходимого количества сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса. Составление алгоритма приготовления и подбор оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов из мяса.	2		
Лабораторная работа № 4		3	
Приготовление полуфабрикатов из мяса. Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	6		ПК 1.1,ПК 1.2, ПК 1.4, Н 1.1.1, Н 1.4.1-Н 1.4.2 У 1.1.1-1.1.23 У 1.2.2-У 1.2.8 У 1.4.1-У 1.4.8 ОК 01-07, 09,10,11 ЛР 4, 7, 9, 10, 13, 14, 15, 16
Лабораторная работа № 5	6		
Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без.			
Самостоятельная работа при изучении раздела 2. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:	4	2	ПК 1.2, ПК 1.4,

Самостоятельная работа № 5	Зарисовать схему разделки туш говядины, свинины и баранины	1		3 1.2.3, 3 1.4.3- 3 1.4.4, ОК 01-07, 09,10,11 ЛР 4, 7, 9, 10, 13, 14, 15, 16
Самостоятельная работа № 6	Преобразовать теоретический материал в таблицу «Полуфабрикаты крупнокусковые, порционные, мелкокусковые из говядины»	1		
Самостоятельная работа № 7	Преобразовать теоретический материал в таблицу «Полуфабрикаты крупнокусковые, порционные, мелкокусковые из свинины и баранины»	1		
Самостоятельная работа № 8	Составить конспект на тему «Приемы улучшающие структуры и вкуса мясной рубленой массы»	1		
Тема 2.6. Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	2	2	ПК 1.2, 3 1.1.11, ОК 01-07, 09,10,11 ЛР 4, 7, 9, 10, 13, 14, 15, 16
	Товароведная характеристика птицы, дичи и кролика. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	1		
	Технологические операции первичной обработки птицы, дичи и кролика. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	1	2	ПК 1.2, 3 1.1.8, 3 1.2.1- 3 1.2.4, 3 1.2.6, 3 1.2.8, ОК 01-07, 09,10,11 ЛР 4, 7, 9, 10, 13, 14, 15, 16
Тема 2.7. Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика	Содержание	3	2	ПК 1.4, 3 1.4.1-3 1.4.9, ОК 01-07, 09,10,11 ЛР 4, 7, 9, 10, 13, 14, 15, 16
	Классификация полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	1		
	Технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	1		

	Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	Технология приготовления полуфабрикатов из котлетной массы из птицы. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1		
	Лабораторно-практические работы	10	3	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4, У 1.2.1, 3 1.4.1-3 1.4.4, ОК 01-07, 09,10,11 ЛР 4, 7, 9, 10, 13, 14, 15, 16
	Практическая работа № 6			
	Органолептическая оценка качества птицы. Определение качества птицы органолептическим методом.	2		
	Практическая работа № 7			
	Подбор оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов из птицы. Расчет необходимого количества сырья для приготовления полуфабрикатов из птицы. Составление алгоритма приготовления и подбор оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов из птицы.	2		
	Лабораторная работа № 6	6		ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4, Н 1.1.1, Н 1.4.1-Н 1.4.2, У 1.1.1-У 1.1.23, У 1.2.2-У 1.2.8, У 1.4.1-У 1.4.8, ОК 01-07, 09,10,11 ЛР 4, 7, 9, 10, 13, 14, 15, 16
	Приготовление полуфабрикатов из птицы. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы птицы.			
Контрольная работа №2		1	2	ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, 3 1.2.1- 3 1.4.9, ОК 01-07,

			09,10,11 ЛР 4, 7, 9, 10, 13, 14, 15, 16
Самостоятельная работа при изучении раздела 2. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:		2	2
Самостоятельная работа № 9	Составить алгоритм приготовления «Начинки для фарширования птицы» (по заданию преподавателя)	1	ПК 1.4, 3 1.4.3 -3 1.4.4, ОК 01-07, 09,10,11 ЛР 4, 7, 9, 10, 13, 14, 15, 16
Самостоятельная работа № 10	Преобразовать теоретический материал в таблицу «Полуфабрикаты из рубленой массы птицы»	1	
Консультации		4	2
Дифференцированный зачет по МДК 01.02		2	2-3
Учебная практика Виды работ:		72	3
Тема 1.1. Вводный инструктаж	Содержание	6	У 1.1.1- У 1.1.14, ОК 01-07, 09,10,11 ЛР4, 7, 9, 10,11, 13, 14, 15, 16
	Вводный инструктаж -инструктаж по охране труда и технике безопасности в лаборатории и противопожарная безопасность; организация труда на рабочем месте повара. Безопасная работа с электрооборудованием в лаборатории.	6	
Тема 1.2. Обработка овощей различными способами.	Содержание	6	ПК 1.1, ПК 1.2, Н 1.1.1, Н 1.2.1- Н 1.2.2,
	Обработка овощей различными способами с учетом рационального использования сырья (вручную и	6	

	механическим способом). Овладение приемами минимизации отходов при обработке сырья. Нарезание овощей различными формами (простые и фигурные).			У 1.1.1- У1.1.23 У 1.2.1-У 1.2.8 ОК 01-07, 09,10,11 ЛР4, 7, 9, 10,11, 13, 14, 15, 16
Тема 1.3. Приготовление полуфабрикатов из овощей.	Содержание	6	3	ПК 1.1 ПК 1.2, Н 1.1.1, Н 1.2.1-Н 1.2.2, У 1.1.1-У 1.1.23, У 1.2.1-У 1.2.8, ОК 01-07, 09,10,11 ЛР4, 7, 9, 10,11, 13, 14, 15, 16
	Приготовление натуральных полуфабрикатов из овощей. Приготовление полуфабрикатов для овощей фаршированных.	6		
Тема 1.4. Обработка грибов.	Содержание	6	3	ПК 1.1,ПК 1.2, Н 1.1.1, Н 1.2.1-Н 1.2.2, У 1.1.1-У 1.1.23, У 1.2.1-У 1.2.8, ОК 01-07, 09,10,11 ЛР4, 7, 9, 10,11, 13, 14, 15, 16
	Обработка грибов. Подготовка к использованию свежих, сушеных, соленых и маринованных грибов.	6		
Тема 1.5. Механическая кулинарная обработка рыбы.	Содержание	6	3	ПК1.1, У 1.1.18-У1.1.23 Н 1.1.1 ПК 1.2, Н 1.2.1-Н 1.2.2, У 1.2.1-У 1.2.8, ОК 01-07, 09,10,11
	Механическая кулинарная обработка рыбы: размораживание мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обработка различными методами рыбы с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).	6		

				ЛР4, 7, 9, 10,11, 13, 14, 15, 16
Тема 1.6. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	Содержание	6	3	ПК 1.1,ПК 1.3, Н 1.1.1, Н 1.3.1-Н 1.3.3, У 1.1.5 У 1.1.8 У 1.3.1-У 1.3.12, ОК 01-07, 09,10,11 ЛР4, 7, 9, 10,11, 13, 14, 15, 16
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы.	6		
Тема 1.7. Механическая кулинарная обработка мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	Содержание	6	3	ПК 1.1, ПК 1.2, Н 1.1.1, Н 1.2.1-Н 1.2.2, У 1.1.1-У 1.1.23, У 1.2.1-У 1.2.8, ОК 01-07, 09,10,11 ЛР4, 7, 9, 10,11, 13, 14, 15, 16
	Механическая кулинарная обработка мяса: размораживание, обработка, подготавливание различными способами мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	6		
Тема 1.8. Приготовление полуфабрикатов из мяса.	Содержание	6	3	ПК 1.1, ПК 1.4, Н 1.1.1, Н 1.4.1-Н 1.4.3, У 1.1.1-У 1.1.23, У 1.4.1-У 1.4.8, ОК 01-07, 09,10,11 ЛР4, 7, 9, 10,11, 13, 14, 15, 16
	Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.	6		
	Содержание	6	3	ПК 1.1,ПК 1.4,

Тема 1.9. Приготовление полуфабрикатов из мяса.	Приготовление полуфабрикатов из мясной натурально-рубленой массы. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы	6		Н 1.1.1, Н 1.4.1-Н 1.4.3, У 1.1.1-У 1.1.23, У 1.4.1-У 1.4.8, ОК 01-07, 09,10,11 ЛР4, 7, 9, 10,11, 13, 14, 15, 16
Тема 1.10. Заправка тушек домашней птицы, дичи.	Содержание	6	3	ПК 1.1,ПК 1.2, Н 1.1.1, Н 1.2.1-Н 1.2.2, У 1.1.1-У 1.1.23, У 1.2.1-У 1.2.8, ОК 01-07, 09,10,11 ЛР4, 7, 9, 10,11, 13, 14, 15, 16
	Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.	6		
Тема 1.11. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	Содержание	6	3	ПК 1.1,ПК 1.4, Н 1.1.1, Н 1.4.1-Н 1.4.3, У 1.1.1-У 1.1.23, У 1.4.1-У 1.4.8, ОК 01-07, 09,10,11 ЛР4, 7, 9, 10,11, 13, 14, 15, 16
	Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	6		
Дифференцированный зачет по УП.01	Содержание	6	3	ПК 1.1,ПК 1.2 ПК 1.3ПК 1.4 Н 1.1.1-Н 1.4.3, У 1.1.1- У 1.4.8, ОК 01-07, 09,10,11
	Составить ТК или ТТК для приготовления полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса, птицы по индивидуальному заданию. Составить алгоритм приготовления полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса, птицы по индивидуальному заданию. Подобрать необходимое оборудование и инвентарь. Организовать рабочее место.	6		

	Приготовить 2 порции полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса, птицы по индивидуальному заданию. Провести бракераж полуфабрикатов.			ЛР4, 7, 9, 10,11, 13, 14, 15, 16
Производственная практика		72	3	
Виды работ:				
Тема 1.1. Ознакомление с предприятием, цехом, правилами внутреннего трудового распорядка, организацией рабочих мест.	Содержание	6	3	ПК 1.1, Н 1.1.1, У 1.1.1- У1.1.5, У 1.1.7-У1.1.23, ОК 01-07, 09,10,11 ЛР4, 7, 9, 10,11, 13, 14, 15, 16
	Инструктаж. Организация рабочих мест, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, уборке рабочего места, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6		
Тема 1.2. Приготовление полуфабрикатов из овощей и их хранение.	Содержание	6	3	ПК 1.1, ПК 1.2, Н 1.1.1, Н 1.2.1-Н 1.2.2, У 1.1.1- У1.1.5, У 1.1.7-У1.1.23, У 1.2.1-У 1.2.8, ОК 01-07, 09,10,11 ЛР4, 7, 9, 10,11, 13, 14, 15, 16
	Организация рабочего места. Подготовка сырья к производству. Приготовление овощных полуфабрикатов: голубцы, помидоры, перец, кабачки фаршированные. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	6		
Тема 1.3. Разделка рыбы.	Содержание	6	3	ПК1.1, У 1.1.18-У1.1.23 Н 1.1.1 ПК 1.2, Н 1.2.1-Н 1.2.2, У 1.2.1-У 1.2.8, ОК 01-07, 09,10,11 ЛР4, 7, 9, 10,11, 13, 14, 15, 16
	Механическая обработка рыбы. Разделка рыбы на, звенья, кругляши, пластование (филе с кожей и реберными костями, филе с кожей и без реберных костей, чистое филе). Правила выбора упаковки, хранение.	6		
	Содержание	6	3	ПК 1.1, ПК 1.3,

<p>Тема 1.4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки и тушения</p>	<p>Приготовление полуфабрикатов для варки и припускания: целая рыба, звенья, пласты, порционные куски нарезанные под углом 45%. Приготовление полуфабрикатов для жарки: целая рыба, пласты, чистое филе. Филе с кожей без костей, порционные куски нарезанные под углом 30%. Приготовление полуфабрикатов для тушения.</p>	6		<p>Н 1.1.1, Н 1.3.2 Н 1.3.3, У 1.1.1- У1.1.5, У 1.1.7-У1.1.23, У 1.3.1-У 1.3.12, ОК 01-07, 09,10,11 ЛР4, 7, 9, 10,11, 13, 14, 15, 16</p>
<p>Тема 1.5. Приготовление рыбной котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из нее. Обработка рыбы для фарширования.</p>	<p>Содержание Подготовка продуктов. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее: котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки. Суфле, кнелей. Методы механической обработки рыбы для фарширования. Подготовка продуктов. Приготовление полуфабрикатов судак, щука фаршированные. Снятие кожи «чулком» и фарширование</p>	6	3	<p>ПК 1.1, ПК 1.3, Н 1.1.1, Н 1.3.2Н 1.3.3, У 1.1.1- У1.1.5, У 1.1.7-У1.1.23, У 1.3.1-У 1.3.12, ОК 01-07, 09,10,11 ЛР4, 7, 9, 10,11, 13, 14, 15, 16</p>
<p>Тема 1.6. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос. Оформление технологических документов</p>	<p>Содержание Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос, транспортирование. Ознакомление с разделами акта проработки сырья и технологической картой. Составление акта обработки сырья, составление технологических карт.</p>	6	3	<p>ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 1.4, Н 1.1.1, Н 1.3.2 Н 1.3.3, Н 1.4.2 У 1.1.1- У1.1.5, У 1.1.7-У1.1.23, У 1.3.1-У 1.3.12, У 1.4.7 ОК 01-07, 09,10,11 ЛР4, 7, 9, 10,11, 13, 14, 15, 16</p>
	<p>Содержание</p>	6	3	<p>ПК 1.1,ПК 1.2,</p>

<p>Тема 1.7. Механическая кулинарная обработка мяса, разделка и обвалка бараньих и свиных полутуш.</p>	<p>Деление бараньей туши на две части поперек по выступу тазовой кости. Деление свиной туши на переднюю и заднюю части по выступу тазовой кости, между крестцовыми и поясничными позвонками. Деление задней части на две тазобедренные части и их обвалка</p>	<p>6</p>		<p>Н 1.1.1, Н 1.2.1-Н 1.2.2, У 1.1.1-У 1.1.23, У 1.2.1-У 1.2.8, ОК 01-07, 09,10,11 ЛР4, 7, 9, 10,11, 13, 14, 15, 16</p>
<p>Тема 1.8 Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины</p>	<p>Содержание Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов: ростбиф, мясо шпигованное, мясо тушеное, Бифштекс, филе, лангет, антрекот, зразы отбивные, Азу поджарка, гуляш, бефстроганов.</p>	<p>6</p>	<p>3</p>	<p>ПК 1.1, ПК 1.4, Н 1.1.1, Н 1.4.2-Н 1.4.3, У 1.1.1-У 1.1.23, У 1.4.1-У 1.4.8, ОК 01-07, 09,10,11 ЛР4, 7, 9, 10,11, 13, 14, 15, 16</p>
<p>Тема 1.9. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины</p>	<p>Содержание Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов: грудинка фаршированная, «баранина, свинина жарена», шашлык по – карски, шницель отбивной, рагу, плов, гуляш, поджарка, шашлык</p>	<p>6</p>	<p>3</p>	<p>ПК 1.1, ПК 1.4, Н 1.1.1, Н 1.4.2-Н 1.4.3, У 1.1.1-У 1.1.23, У 1.4.1-У 1.4.8, ОК 01-07, 09,10,11 ЛР4, 7, 9, 10,11, 13, 14, 15, 16</p>
<p>Тема 1.10. Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из нее.</p>	<p>Содержание Рецептура рубленой массы. Приготовление рубленой и котлетной массы, порционирование, формование полуфабрикатов: бифштекс, котлеты полтавские, шницель натуральный рубленый, Котлеты, биточки, зразы, тефтели</p>	<p>6</p>	<p>3</p>	<p>ПК 1.1, ПК 1.4, Н 1.1.1, Н 1.4.2-Н 1.4.3, У 1.1.1-У 1.1.23, У 1.4.1-У 1.4.8, ОК 01-07, 09,10,11</p>

				ЛР4, 7, 9, 10,11, 13, 14, 15, 16
Тема 1.11. Заправка птицы и приготовление полуфабрикатов из нее. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы птицы	Содержание Подготовка и сортировка тушек. Заправка тушки птицы «в кармашек», в одну нитку, в две нитки. Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из птицы: котлеты натуральные, панированы, по –киевски, шницель столичный. , для рагу, плова, чахохбили. Приготовление котлетной массы. Формовка котлет, биточков, котлет пожарских, зраз. Охлаждение и заморозка.	6	3	ПК 1.1—ПК1.4 Н 1.1.1, Н 1.4.2-Н 1.4.3, У 1.1.1-У 1.1.23, У 1.4.1-У 1.4.8, ОК 01-07, 09,10,11 ЛР4, 7, 9, 10,11, 13, 14, 15, 16
Дифференцированный зачет по ПП.01	Содержание Составить ТК или ТТК для приготовления полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса, птицы по индивидуальному заданию. Составить алгоритм приготовления полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса, птицы по индивидуальному заданию. Подобрать необходимое оборудование и инвентарь. Организовать рабочее мест. Приготовить 2 порции полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса, птицы по индивидуальному заданию. Провести бракераж полуфабрикатов.	6	3	ПК 1.1-ПК1.4 Н 1.1.1-Н 1.4.3, У 1.1.1- У 1.4.8, ОК 01-07, 09,10,11 ЛР4, 7, 9, 10,11, 13, 14, 15, 16
Экзамен (квалификационный) по ПМ.01		6	3	ПК 1.1-1.4 Н 1.1.1- Н 1.4.3, У 1.1.1-У 1.4.8, З 1.1.1-З 1.4.9, ОК 01-07, 09,10,11 ЛР4, 7, 9, 10, 11, 13-16
Всего		274		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Программа профессионального модуля реализуется в учебном кабинете: **Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенного оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей, раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: моноблок, интерактивный комплекс Smart-MX 275; наглядными пособиями (муляжи, плакаты, презентации).

Лаборатория: **Учебный кулинарный цех**, оснащенный:

- рабочее место преподавателя;

- место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, шкаф для столовой посуды);

Основное и вспомогательное технологическое оборудование, инвентарь:

- холодильник;
- мясорубка электрическая;
- блендер;
- весы настольные;
- электрическая плита;
- фритюрница;
- жарочный шкаф;
- пароконвектомат;
- конвекционная печь;
- микроволновая печь;
- слайсер;
- набор инструментов для карвинга;
- овоскоп;
- стол производственный с моечной ванной;
- стеллаж;
- моечная ванна;
- половники;
- мясорубка ручная;
- ложки;
- вилки;
- терки;
- венчик;
- соусница;
- тарелки для горячих закусок;
- тазы;
- сковорода D-30 см;
- сковорода D-20 см;
- казан;
- большие разделочные доски;

- маленькие разделочные доски;
- чайник;
- салатные миски;
- сито;
- дуршлаг;
- кастрюля 20 л;
- кастрюля 3 л;
- кастрюля 2л;
- кастрюля 4л;
- противень;
- формы для коржей;
- скалки;
- шумовка.

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и (или) в организациях соответствующего профиля и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации.

Производственная практика реализуется в организациях соответствующего профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основная литература

Печатные издания:

1. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник. – 4-е изд, испр и доп. - М.: ИЦ «Академия», 2022. – 256 с.

Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM:

1. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник. – М.: Дашков и К, 2022. – 496 с.
2. Василенко З.В., Болашенко Т.Н. Кулинарная характеристика блюд. – М.: Республиканский институт профессионального образования, 2019
3. Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 374 с.

3.2.2 Дополнительная литература

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.-III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. 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.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 10.Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 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://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Формы и методы контроля и оценки развития профессиональных компетенций, навыков, умений, знаний

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели и критерии оценки результата обучения	Методы оценки
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	Навыки: Н 1.1.1 подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Текущий контроль: -оценка выполнения практических работ № 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12 по темам МДК 01.01; -экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике; -оценка отчета по производственной практике. Промежуточная аттестация в форме: -ДЗ по МДК 01.01; -ДЗ по МДК 01.02; -ДЗ по УП.01; -ДЗ по ПП.01; -выполнение практической работы экзамена квалификационного по ПМ.01.
		Умения: У 1.1.1 визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;	
		У 1.1.2 выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	
		У 1.1.3 проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	
		У 1.1.4 выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;	
		У 1.1.5 владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;	
		У 1.1.6 мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;	
		У 1.1.7 мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;	
		У 1.1.8 соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;	
		У 1.1.9 безопасно править кухонные ножи;	
		У 1.1.10 соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;	
У 1.1.11 проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;			

	<p>У 1.1.12 выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;</p> <p>У 1.1.13 включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>У 1.1.14 соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</p> <p>У 1.1.15 оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;</p> <p>У 1.1.16 оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;</p> <p>У 1.1.17 пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;</p> <p>У 1.1.18 сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;</p> <p>У 1.1.9 проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>У 1.1.20 сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;</p> <p>У 1.1.21 обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;</p> <p>У 1.1.22 осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>У 1.1.23 использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</p> <p>Знания:</p> <p>З 1.1.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>З 1.1.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>З 1.1.3 последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p>	
--	---	--

		<p>З 1.1.4 регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;</p> <p>З 1.1.5 возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>З 1.1.6 требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>З 1.1.7 виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>З 1.1.8 правила утилизации отходов;</p> <p>З 1.1.9 виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>З 1.1.10 способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;</p> <p>З 1.1.11 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;</p> <p>З 1.1.12 правила оформления заявок на склад;</p> <p>З 1.1.13 правила приема продуктов по количеству и качеству;</p> <p>З 1.1.14 ответственность за сохранность материальных ценностей;</p> <p>З 1.1.15 правила снятия остатков на рабочем месте;</p> <p>З 1.1.16 правила проведения контрольного взвешивания продуктов;</p> <p>З 1.1.17 виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов;</p> <p>З 1.1.18 правила обращения с тарой поставщика;</p> <p>З 1.1.19 правила поверки весоизмерительного оборудования.</p>	
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного</p>	<p>Навыки: Н 1.2.1 обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>Н 1.2.2 хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Умения:</p>	<p><i>Текущий контроль:</i> оценка выполнения практических работ № 1,2,3,4,5,6,7 по темам МДК 01.02; -оценка выполнения лабораторных работ №</p>

водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	У 1.2.1 распознавать недоброкачественные продукты;	1,2,3,4,5,6 по темам МДК 01.02; -оценка выполнения контрольной работы № 1,2 по темам МДК 01.02; -экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по самостоятельной работе №1,2,3,4,5,6,7,8,9,10 по темам МДК 01.02; -экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике; -оценка отчета по производственной практике. Промежуточная аттестация в форме: -ДЗ по МДК 01.01; -ДЗ по МДК 01.02; -ДЗ по УП.01; -ДЗ по ПП.01; -выполнение практической работы экзамена квалификационного по ПМ.01.
	У 1.2.2 выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;	
	У 1.2.3 соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;	
	У 1.2.4 различать пищевые и непищевые отходы;	
	У 1.2.5 подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности;	
	У 1.2.6 соблюдать правила утилизации непищевых отходов;	
	У 1.2.7 осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;	
	У 1.2.8 соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции.	
	Знания:	
	З 1.2.1 требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;	
	З 1.2.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	
	З 1.2.3 методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;	
	З 1.2.4 способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;	
	З 1.2.5 способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;	
	З 1.2.6 санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов;	
З 1.2.7 формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;		
З 1.2.8 способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов		

<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>Навыки:</p>
	<p>Н 1.3.1 приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
	<p>Н 1.3.2 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;</p>
	<p>Н 1.3.3 ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос.</p>
	<p>Умения:</p>
	<p>У 1.3.1 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p>
	<p>У 1.3.2 выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;</p>
	<p>У 1.3.3 выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</p>
	<p>У 1.3.4 владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;</p>
	<p>У 1.3.5 нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;</p>
	<p>У 1.3.6 порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;</p>
	<p>У 1.3.7 соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p>
	<p>У 1.3.8 проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;</p>
<p>У 1.3.9 выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации</p>	
<p>У 1.3.10 обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p>	

		У 1.3.11 рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;	
		У 1.3.12 владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе	
		Знания:	
		З 1.3.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	
		З 1.3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	
		З 1.3.3 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;	
		З 1.3.4 методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);	
		З 1.3.5 способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;	
		З 1.3.6 техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;	
		З 1.3.7 правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;	
		З 1.3.8 правила, техника общения с потребителями;	
		З 1.3.9 базовый словарный запас на иностранном языке	
	ПК 1.4.	Навыки:	
	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов	Н 1.4.1 приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	
		Н 1.4.2 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;	

<p>разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Н 1.4.3 ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос.</p>
	<p>Умения:</p>
	<p>У 1.4.1 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p>
	<p>У 1.4.2 выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</p>
	<p>У 1.4.3 владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;</p>
	<p>У 1.4.4 владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;</p>
	<p>У 1.4.5 нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p>
	<p>У 1.4.6 готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;</p>
	<p>У 1.4.7 рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов</p>
	<p>У 1.4.8 консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией</p>
	<p>Знания:</p>
	<p>З 1.4.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p>
	<p>З 1.4.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
	<p>З 1.4.3 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
<p>З 1.4.4 методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования,</p>	

		панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);	
		3 1.4.5 способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;	
		3 1.4.6 техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;	
		3 1.4.7 правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;	
		3 1.4.8 правила, техника общения с потребителями;	
		3 1.4.9 базовый словарный запас на иностранном языке	
По завершении данного модуля проводится экзамен (квалификационный)			

Формы и методы контроля и оценки развития общих компетенций и личностных результатов

Результаты код и наименование общих компетенций, личностных результатов, формируемых в рамках модуля	Основные показатели результата обучения и воспитания	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ЛР.14 Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, готовый к профессиональной конкуренции, к самообразованию, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, способный к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -тестовых заданий; - контрольных работ; -практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; -заданий по самостоятельной работе. <p>Участие в образовательных,</p>

	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	воспитательных и спортивных мероприятиях: - в конкурсах предметной и профессиональной направленности, в творческих конкурсах; - в исследовательской и проектной работе; - в кружковой работе Мониторинг освоения общих компетенций и личностных результатов в период производственной практики (оценка руководителя от предприятия об освоение компетенций в аттестационном листе и отзыве характеристике
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ЛР 15 Проявляющий самостоятельность и ответственность в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ЛР.13 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -заданий на дифференцированном зачете по МДК 01.02; -заданий на дифференцированном зачете по МДК 01.02;

достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.		-защиты отчетов по производственной практике.
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ЛР. 16 Осознающий необходимость сохранения кулинарных традиций народов Российской Федерации и Республики Татарстан	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	Дифференцированный зачет по УП. 01. Дифференцированный зачет по ПП.01. Портфолио образовательных и личностных достижений обучающихся (при наличии)
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения ЛР 15. Проявляющий самостоятельность и ответственность в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	Умения: описывать значимость своей профессии Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	Экзамен (квалификационный) по ПМ.01.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ЛР.7 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности ЛР.9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя,	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	

<p>табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях</p>		
<p>ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках ЛР.16 Осознающий необходимость сохранения кулинарных традиций народов Российской Федерации и Республики Татарстан</p>	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
<p>ОК. 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере ЛР.15 Проявляющий самостоятельность и ответственность в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством</p>	<p>Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p>Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты.</p>	

