

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Краснодарский торгово-экономический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.2.3. Перечень личностных результатов

Код	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса, оказания услуг населению
ЛР 14	Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению
ЛР 15	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР 16	Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛП 17	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛП 18	Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости.

1.2.4. В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие действия, умения и знания:

Иметь практический опыт	подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.
уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; <i>требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</i> рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего – 410 часов

В том числе в форме практической подготовки – 252 часов

Из них на освоение МДК 01.01– 42 часа,

МДК 01.02 – 92 часа

В том числе самостоятельная работа – 2 часа

на практику: учебную– 72 часа

производственную – 180 часа

Консультации – 12 часов

Промежуточную аттестацию – 12 часов

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы часов	Объем программы, час.							
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						Консультация	Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.				Практики			
			Всего часов	Промежуточная аттестация	лабораторных и практических занятия, часов	курсовых работа (проектов) часов	Учебная, часов	Производственная, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9		
ПК 1.1-1.4 ОК 1 – ОК 11	МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	42	42	-	20				-	-
ПК 1.1.-1.4 ОК 1 – ОК 11	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	104	90	6	60				6	2
ПК 1.1-1.4 ОК 1 – ОК 11	Учебная практика, часов	72					72			
ПК 1.1-1.4 ОК 1 – ОК 11	Производственная практика	180						180		
	Консультации	12							6	
	Экзамен по ПМ	12		6						
	Всего:	410	132	12	80		72	180	12	2

Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	1. Организация работ в овощном цехе (зона кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов	4
	2. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них. Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	<i>Практическое занятие 2. Составление технологических схем обработки овощей и грибов</i>	2
	Практическое занятие 3. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	2
	Практическое занятие 4. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования	2
	Практическое занятие 5. Эксплуатация механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	2
Тема 1.3	Содержание	8
Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы. Нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них. Организация хранения обработанной рыбы и нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов. 2. Составление технологических схем обработки рыбы с костным скелетом и хрящевым скелетом.	4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие 6. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2
	Практическое занятие 7. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки.	2
	Тема 1.4	Содержание

Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов. Домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. <i>Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</i> Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов.	8
	2. Организация хранения обработанных мясных продуктов. Домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов. <i>Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов</i>	
	3. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест. Требования к организации рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними. Правила безопасной организации работ.	
	4. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ.	6
	Практическое занятие 8. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2
	Практическое занятие 9. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	2
	Практическое занятие 10. <i>Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера</i>	2
Дифференцированный зачет	2	
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него		92
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		92
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание	20
	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. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов. Корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов.	4

	Интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ.	16
	Лабораторная работа 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля.	2
	Лабораторная работа 2. Обработка и нарезка корнеплодов.	2
	Лабораторная работа 3. Обработка и нарезка томатных овощей, подготовка к фаршированию	2
	Лабораторная работа 4. Обработка и нарезка луковых овощей.	2
	Лабораторная работа 5. Обработка и нарезка салатно-шпинатных овощей и зелени.	2
	Лабораторная работа 6. Обработка и нарезка плодовых овощей.	2
	Лабораторная работа 7. Обработка и нарезка капустных овощей.	2
	Лабораторная работа 8. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.	2
Тема 2.2 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	4
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность рыбы и нерыбного водного сырья. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья	
	2. 2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке. Размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья 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. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения.	4
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание	24
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.	
	2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями. Приготовление полуфабрикатов филе с кожей без костей. Чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	6
	3. 3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. Панированные в различных видах панировки панировочных смесях. Кнельная масса, приготовление, виды тепловой обработки, требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения.	

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18
	Лабораторная работа 9. Обработка и нарезка чешуйчатой рыбы, приготовление различных видов полуфабрикатов.	2
	Лабораторная работа 10. Обработка и нарезка бесчешуйчатой рыбы, приготовление различных видов полуфабрикатов.	2
	Лабораторная работа 11. Подготовка рыбы к фаршированию различными способами. В целом виде, «кругляши». Виды начинок используемые для фарширования рыбы.	2
	Лабораторная работа 12. Обработка нерыбного водного сырья.	2
	Практическое занятие 1. Расчет количества сырья для приготовления котлетной массы из рыбы.	2
	Лабораторная работа 13. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	2
	Практическое занятие 2. Расчет количества сырья для приготовления кнельной массы из рыбы.	2
	Лабораторная работа 14. Приготовление полуфабрикатов из кнельной рыбной массы.	2
	Практическое занятие 3. Порционирование, правила отпуска, сроки хранения рыбных полуфабрикатов.	2
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Содержание	4
	1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	4
	2. 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.	
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание	22
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	6
	2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16
	Практическое занятие 4. Расчет количества сырья для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов.	2
	Лабораторная работа 15. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.	2
	Практическое занятие 5. Расчет количества сырья для порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.	2
	Лабораторная работа 16. Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса.	2
	Лабораторная работа 17. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	2
	Практическое занятие 6. Расчет количества сырья для приготовления рубленой массы.	2

	Лабораторная работа 18. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без хлеба	2
	Лабораторная работа 19. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов.	2
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание 1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	2
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание 1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	16
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10
	<i>Практическое занятие 7. Расчет количества сырья для приготовления котлетной массы.</i>	2
	Лабораторная работа 20. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек.	2
	Лабораторная работа 21. Приготовление порционных полуфабрикатов из филе птицы.	2
	Лабораторная работа 22. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из филе птицы.	2
	Лабораторная работа 23. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.	2
	Самостоятельная работа. Решение задач по расчету массы брутто, с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.	2
	Дифференцированный зачет	2
Рекомендуемая тематика самостоятельная учебная работа обучающихся при изучении раздела 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		

<p>8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.</p> <p>9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</p>	
<p>Учебная практика ПМ 01</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты 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; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость 	72

<p>продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>	
<p>Производственная практика ПМ 01 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос. 	<p>180</p>
<p>Всего</p>	<p>252</p>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие лаборатории Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.

Весы настольные электронные

Пароконвектомат

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Расстоечный шкаф

Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека фритюрница

Электродрель (жарочная поверхность)

Плита wok

Гриль саламандра

Электроблинница

Электромармиты

Кофемашина с капучинатором

Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)

Ховали (оборудование для варки кофе на песке)

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Охлаждаемый прилавок-витрина

Фризер

Стол холодильный с охлаждаемой горкой

Гранитор

Тестораскаточная машина

Планетарный миксер

Диспансер для подогрева тарелок

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)

Мясорубка

Слайсер

Машина для вакуумной упаковки

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения)

Процессор кухонный

Овощерезка

Миксер для коктейлей

Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания - 1 соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Кофемолка

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Стол с охлаждаемой поверхностью

Стол с гранитной поверхностью

Стол с деревянной поверхностью

Сифон

Газовая горелка (для карамелизации)

Барная станция для порционирования соусов

Набор инструментов для карвинга

Овоскоп

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

1. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции / И. П. Самородова.- М: Академия, 2015. - 191 с.
2. Технология приготовления пищи: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с.

Дополнительные источники

1. Андросов, В.П.Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях[Текст] /В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова. Часть 4: блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. – М: Издательский центр: Академия, 2014 – 160с.

Законодательные и нормативные документы

1. О защите прав потребителей[Текст]: федер. закон от 07 февр.1992 г. N 2300-1// Новороссийск: Сиб.унив., 2009. - 47 с.
2. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: федер. закон от 02 янв. 2000 г. 29-ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.
1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. -Введ. 2015-01-01. -М.: Стандартиформ, 2014. -III, 10 с.

Словари и справочники

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ, питания / авт. –сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - К.: Арий, 2013. -680с.:ил.

Материалы периодической печати

1. Журналы: «Питание и общество», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастрономъ», «Ресторанный бизнес», «Ресторатор», «Гостиница и ресторан» и др.-ресурсы.**3.2.2. Электронные издания:**

Дополнительные источники

Электронные образовательные ресурсы:

1. СайтOn–lineбиблиотеки [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.bestlibrary.ru>. – (дата обращения 01.08.2016)
2. Научная библиотека МГУ[Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.lib.msu.ru/>. – (дата обращения 01.08.2016)
3. Сайт ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: mck.ttipkis.ru/mk.html#demo

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>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:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного 	<p>Текущий контроль: <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: <i>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, 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; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – 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); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, 	

	<p>регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • 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 продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных 	<p><i>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p>

различным контекстам.	<p>ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p><i>-заданий для практических/ лабораторных занятий;</i></p> <p><i>- заданий по учебной и производственной практике;</i></p> <p><i>- заданий для самостоятельной работы</i></p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p><i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <p><i>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</i></p> <p><i>- заданий экзамена по модулю;</i></p> <p><i>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i></p>
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	

патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей		
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	