

Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области
«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

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

по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

Новомосковск

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО

43.01.09
код

Повар, кондитер
наименование специальности (профессии)

Организация-разработчик: ГПОУ ТО «Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

Разработчик: Попиначенко Ольга Владимировна, мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью профессиональной подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** входящей в состав укрупненной группы профессий **33 Сервис, оказание услуг населению**.

Программа профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.» разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, Кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции WSRи с учетом профессионального стандарта «Повар», требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 - 2008 годах НП Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентом.
2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышению квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности, при наличии среднего (полного) общего или профессионального. Опыт работы не требуется.

Возможные места работы: кухня отеля, ресторана и других типов предприятий питания, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов.

Возможные названия должностей: диетповар, старший повар, повар горячего цеха, повар холодного цеха, заготовочного цеха, многоцелевой работник по питанию.

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

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

иметь практический опыт в:

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

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентом.
- 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 срок 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;
- требования к качеству, условия и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

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

всего – **391** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **114** часа;

учебной - производственной практики – **220** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентом.
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.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 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.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	МДК 01.01 Организация процессов приготовления и подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	34	34	12	-		
	МДК 01.02 Приготовление и подготовка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	80	80	29	-		
	учебная практика	148				148	-
	Производственная практика, часов	72					72
	<i>Всего:</i>	3334	114	41	-	148	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю.

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов.		Объем часов	Уровень освоения
	2		3	4
Раздел ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.			334	
МДК 01.01 Организация процессов приготовления и подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.			54	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание		4	
	1	Требования к организации рабочего места повара; Правила техники безопасности и СанПиНа.	1	
	2	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него.	1	
	3	Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него.	1	
	4	Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов	1	
	Содержание		8	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение	5	Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки Овощей. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов.	1	

работ по обработке овощей и грибов	6	Требования к организации рабочих мест в овощном цехе. Правила безопасной организации работ	1
	7	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации весоизмерительных приборов,	1
	8	Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	1
	9	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1
	10	Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов.	1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	11	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по обработке, - нарезке овощей и грибов. Отработка 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		
	13	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	1
	14	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	1
	15	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1
	16	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов.	1
	17	Техническое оснащение для приготовления полуфабрикатов из рыбы	1
	18	Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	1
	19	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по обработке	1

		рыбы, для приготовления полуфабрикатов из рыбы.		
	20	Практическое занятие 2. Освоение правил безопасной эксплуатации, устройство, техническая характеристика мясорубки.	1	
	21	Практическое занятие 3. Расчет массы отходов при обработке рыбы. (Решение задач)	1	
	22	Практическое занятие 4. Расчет выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья. (Решение задач)	1	
	Содержание		12	
Тема 1.4. Организация приготовления. подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, кролика, дичи.	23	Организация процесса механической кулинарной обработки мяса и мясных продуктов, домашней птицы, кролика, дичи. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	1	
	24	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мяса и мясных продуктов, домашней птицы, кролика, дичи, приготовления полуфабрикатов из них.	1	
	25	Организация централизованного производства полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов, домашней птицы, кролика, дичи.	1	
	26	Организация хранения обработанных мясных продуктов, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	1	
	27	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1	
	28	Требования к качеству, условия и сроки хранения, мяса и мясных продуктов, домашней птицы, кролика, дичи, полуфабрикатов из них.	1	
	29	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по обработке мяса и мясных продуктов, домашней птицы, кролика, дичи.	1	
	30	Практическое занятие 2. Освоение правил безопасной эксплуатации, устройство, техническая характеристика машин мясного цеха	1	
	31	Практическое занятие 3. Расчет массы отходов при обработке мяса. (Решение задач)	1	
	32	Практическое занятие 4. Расчет выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья. (Решение задач)	1	
	33	Практическое занятие 5. Расчет массы отходов при обработке тушки курицы (Решение задач)	1	

	34	Практическое занятие 6. Расчет массы нетто и брутто при механической обработке тушки курицы для котлетной массы. (Решение задач)	1
В неаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1:			
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 схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов 5. технологического оборудования. 6. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. 7. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 8. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
Дифференцированный зачет			
МДК. 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			120
Тема 1.1. Подготовка к использованию сырья, продуктов и других расходных материалов традиционных видов овощей		Содержание	4
	1	Значение овощей в питании. Пищевая ценность овощей. Определение качества традиционных видов овощей.	1
	2	Правила приёма продуктов. Снятие остатков на рабочем месте	1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие 1. Определение качества традиционных видов овощей.		2

Тема 1.2. кулинарной традиционных овощей	Процессы обработки видов	Содержание		10
		1	Технологический процесс кулинарной обработки корнеплодов. Виды нарезки.	1
		2	Технологический процесс кулинарной обработки клубнеплодов. Виды нарезки.	1
		3	Технологический процесс кулинарной обработки капустных, луковых овощей. Виды нарезки.	1
		4	Технологический процесс кулинарной обработки плодовых, пряных, бобовых, десертных овощей. Технологический процесс обработки грибов.	1
		5	Технологический процесс обработки консервированных овощей	1
		6	Технологический процесс использования пищевых отходов. Расчет отходов.	
		7	Технологический процесс подготовки овощей для фарширования	
		8	Характеристика основных видов пряностей и приправ, пищевых добавок: основные виды, обработка, использование при приготовлении блюд из овощей из грибов.	1
		Тематика практических занятий и лабораторных работ		
		Практическое занятие 1. Составление технологических схем кулинарной обработки корнеплодов и клубнеплодов		1
		Практическое занятие 2. Составление технологических схем кулинарной обработки капустных, луковых, плодовых. пряных, десертных овощей и грибов.		1
		Практическое занятие 3. Определение отходов при обработке свежих овощей		2
Тема 1.3. кулинарной обработки, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья		Содержание		24
		1	Пищевая ценность, значение в питании человека рыбы и нерыбного водного сырья. Классификация рыбного сырья и нерыбного водного сырья.	1
		2	Технологический процесс механической кулинарной обработки чешуйчатой рыбы	1
		3	Технологический процесс механической кулинарной обработки бесчешуйчатой и мелкочешуйчатой рыбы.	1
		4	Технологический процесс использования пищевых отходов. Расчет отходов.	1
		5	Технологический процесс филирования рыбы	1
		6	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы порционным куском	1
		7	Технологический процесс приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из неё.	2

	8	Технологический процесс приготовления кнельной массы	2
	9	Технологический процесс фарширования рыбы	2
	10	Технологический процесс кулинарной механической обработки нерыбных продуктов моря.	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие 1. Определение качества рыбы и морепродуктов		1
	Практическое занятие 2. Составление технологических схемы кулинарной обработки рыбы		1
	Практическое занятие 3. Составление технологических схемы филирования рыбы и приготовления натуральных порционных п/ф из рыбы		2
	Практическое занятие 4. Составление технологических карт приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее.		2
	Практическое занятие 5. Расчет массы отходов при обработке чешуйчатой рыбы (Решение задач)		2
	Практическое занятие 6. Расчет выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья. (Решение задач)		2
Тема 1.4. Процессы кулинарной обработки, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.	Содержание		35
	1	Пищевая ценность мяса, значение в питании человека. Химический состав мяса.	1
	2	Общие правила органолептического определения качества мяса и полуфабрикатов из мяса промышленного производства.	1
	3	Технологический процесс разруба туши говядины.	1
	4	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из вырезки, из тонкого и толстого краёв мяса говядины.	1
	5	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.	1
	6	Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов для жаренья из мяса говядины.	1
	7	Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов для тушения из мяса говядины.	1
	8	Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины.	1
	9	Разруб туши свинины. Выделение крупнокусковых полуфабрикатов.	1
	10	Технологический процесс разруба туши баранины. Выделение крупнокусковых	1

		полуфабрикатов.		
11		Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для жарения из мяса свинины и баранины.	2	
12		Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для тушения из мяса свинины и баранины.	2	
13		Технологический процесс приготовления натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из неё.	2	
14		Технологический процесс приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	2	
15		Технологический процесс обработки субпродуктов	1	
16		Технологический процесс обработки домашней птицы.	1	
17		Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из домашней птицы	1	
18		Технологический процесс обработки субпродуктов птицы.	1	
Тематика практических занятий и лабораторных работ				
Практическое занятие 1. Составление технологической схемы разруба туши говядины с указанием полуфабрикатов			2	
Практическое занятие 2. Составление технологической схемы разруба туши свинины и баранины с указанием полуфабрикатов.			2	
Практическое занятие 3. Составление технологических карты и схемы приготовления натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из неё.			2	
Практическое занятие 4. Составление технологических карты и схемы приготовления котлетной массы			2	
Практическое занятие 5. Составление технологической схемы механической обработки домашней птицы			2	
Практическое занятие 6. Составление технологических карт приготовления полуфабрикатов из домашней птицы.			2	
Практическое занятие 7. Определение количества отходов			1	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2				
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 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.		
5. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно- образовательных ресурсов.		
6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
7. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.		
Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела, ассортимента.		
Дифференцированный зачет		
Учебная практика ПМ. 01		
Виды работ:		
1. Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарном цехе. Оценка качества овощей и грибов органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов.	4	
2. Технологический процесс кулинарной обработки корнеплодов, клубнеплодов. Виды нарезки.	4	
3. Технологический процесс кулинарной обработки капустных, луковых овощей. Виды нарезки.	4	
4. Технологический процесс кулинарной обработки плодовых, пряных, бобовых, десертных овощей. Технологический процесс обработки грибов.	4	
5. Технологический процесс подготовки овощей для фарширования	4	
6. Технологический процесс обработки консервированных овощей	4	
7. Технологический процесс использования пищевых отходов. Расчет отходов	4	
8. Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов. Консервирование овощей и грибов. Обеспечение хранения сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.	4	
9. Ведение технической документации.	4	
10. Разработка ассортимента полуфабрикатов рыбы. Расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов	4	
11. Проверка органолептическим способом качества рыбы. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов и безопасное пользование при	4	

приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.	
12. Отработка приемов обработки рыбы.	4
13. Отработка приемов филитирования рыбы и приготовления натуральных порционных п/ф из рыбы.	4
14. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	4
15. Отработка приемов обработки и приготовления полуфабрикатов из морепродуктов.	4
16. Требования к безопасности хранения подготовленной рыбы и п/ф в охлаждённом и замороженном виде.	4
17. Ведение технической документации.	4
18. Определение пищевой ценности мяса и химический состав мяса.	4
19. Определение качества мяса и полуфабрикатов из мяса промышленного производства органолептическим методом.	4
20. Отработка приемов разруба туши говядины	4
21. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из вырезки, из тонкого и толстого краёв мяса говядины.	4
22. Отработка приемов Приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины	4
23. Отработка приемов приготовления порционных полуфабрикатов для жаренья из мяса говядины.	4
24. Отработка приемов приготовления порционных полуфабрикатов для тушения из мяса говядины.	4
25. Отработка приемов приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины.	4
26. Отработка приемов разруба туши свинины. Выделение крупнокусковых полуфабрикатов.	4
27. Отработка приемов разруба туши баранины. Выделение крупнокусковых полуфабрикатов.	4
28. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для жарения из мяса свинины и баранины.	4
29. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для тушения из мяса свинины и баранины.	4
30. Отработка приемов приготовления натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из неё.	4
31. Отработка приемов приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	4
32. Отработка приемов обработки субпродуктов	4
33. Отработка приемов обработки домашней птицы. Отработка приемов обработки субпродуктов птицы.	4
34. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из домашней птицы	4
35. Отработка приемов упаковки, маркировки полуфабрикатов. Обеспечение хранения сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.	4
36. Разработка ТТК.	4
37. Ведение технической документации.	4
Производственная практика ПМ. 01 Виды работ:	
1.Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте на предприятии. Ознакомление с производственными зонами предприятия. Отработка практических навыков оценки качества овощей и грибов органолептическим способом, подбор	

производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов.		
2. Отработка практических навыков нарезки корнеплодов различными способами и приготовление полуфабрикатов из овощей. Отработка практических навыков нарезки клубнеплодов различными способами и приготовление полуфабрикатов из овощей.		
3. Отработка практических навыков нарезки капустных и луковых овощей различными способами. Отработка практических навыков охлаждения и замораживания нарезанных овощей и грибов.		
4. Отработка практических навыков консервирования овощей и грибов. Отработка практических навыков проверки органолептическим способом качества мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов при приготовлении полуфабрикатов.		
5. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы для жарения, тушения и запекания		
6. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы для фарширования. Отработка практических навыков приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из котлетной массы.		
7. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для варки из говядины. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для жарения порционным куском из говядины.		
8. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для тушения порционным куском из говядины. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для жарения мелким куском из говядины.		
9. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для тушения мелким куском из говядины. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из свинины и баранины для жарения.		
10. Отработка практических навыков приготовления натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из неё. Отработка практических навыков приготовления котлетной массы. Требования к безопасности хранения.		
11. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. Требования к безопасности хранения. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из птицы. Требования к безопасности хранения подготовленной птицы в охлаждённом и замороженном виде		
12. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из дичи. Требования к безопасности хранения подготовленной птицы в охлаждённом и замороженном виде. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из кролика. Требования к безопасности хранения подготовленного кролика в охлаждённом и замороженном виде.		
ЭКЗАМЕН		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 - ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 - **продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач)**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства», Учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект электронных учебно-наглядных пособий;
- комплект контрольно-измерительных материалов;
- дидактический материал;
- плакаты, таблицы

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в сеть Интернет – программу К –Кеерер или другая аналогичная программа (если она имеет широкое распространение на региональном рынке труда);
- мультимедиа проектор;
- принтер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

***Оборудование Учебного кулинарного цеха и рабочих мест мастерской с учетом требований WSR:**

Технологическое оборудование:

- электромеханическое оборудование** (блендер, миксеры, слайсер, настольный взбивальный механизм). Тепловое оборудование** (плита электрическая индукционная, пароконвектомат), холодильное оборудование.**

Дополнительное оборудование**: весы настольные, ванны моечные, столы производственные, стеллажи, инвентарь и посуда;

- учебные столы для проведения инструктажа и заполнения дневников.
- комплект учебно-методической документации.

Примечание: ** - по требованиям WSR/WSR

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную (концентрированную) практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на производственной практике:** столы производственные, весы настольные, стеллажи, инвентарь, посуда, ножи, гастроремкости, моечные ванны, холодильное оборудование, электроплиты.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Андросов В. П. Производственное обучение по профессии «Повар», – М.: И. Ц. «Академия», 2011.
2. Качурина Т. А. Контрольные материалы по профессии «Повар», – М.: И. Ц. «Академия», 2011.
3. Матюхина З. Н. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии, – М.: И. Ц. «Академия», 2011.

4. Анфимова Н. А. Кулинария, – М.: И. Ц. «Академия» , 2011.
5. Дубровкая Н. И кулинария Лабораторный практикум, – М.: И. Ц. «Академия» , 2011.
6. Кочурина Т. А. Кулинария. Рабочая тетрадь, – М.: И. Ц. «Академия» , 2010.
7. Семиряшко Т. Г. Кулинария: контрольные материалы, – М.: И. Ц. «Академия» , 2010.

Дополнительные источники:

1. Лавров Ю.А. Магия пряностей и соусов. Научно-практическая книга,- Киев «Орион», 1995.
2. Каторина И. И. Рзаева Е.С., Большая кулинарная книга, - М. И. «Аст» 20.
3. Золин В. П., Технологическое оборудование предприятий общественного питания, – М.: И. Ц. «Академия», 2002.
4. Барановский В. А., Повар,- Ростов на Дону, И. Феникс 2001.
5. Радченко Л. А., Обслуживание на предприятиях общественного питания, - Ростов на Дону, И. Феникс 2001.
6. Сборник рецептов и кулинарных изделий. - И. М.1994г.
7. Отечественные журналы:
«Питание и общество», «Гастроном», «Школа гастронома», «Про питание».

Интернет источники

1. Интернет портал Федерального центра образовательных ресурсов [http:// fcior.edu.ru](http://fcior.edu.ru).
2. Читальный зал профессионалов [Электронный ресурс]/ URL: » [Электронный ресурс]/ URL: <http://pey.narod.ru/offi/profy/profy.html>.
3. Сайт журнала «Шеф» [Электронный ресурс]/ URL: <http://www.thechief.ru/>
4. Сайт журнала «Мир ресторана» [Электронный ресурс]/ URL: <http://mirrestorana.info/club>.
5. «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru),
6. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. » [Электронный ресурс] URL: [http:// www.horeka.ru/](http://www.horeka.ru/)

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебном кабинете технологии кулинарного производства и учебном кулинарном цехе. Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Учебную практику рекомендуется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышения качества обучения. Реализация программы модуля предполагает обязательную (концентрированную) производственную практику, которая проводится в организациях общественного питания и ресторанного сервиса, направление деятельности которых соответствуют профилю модуля.

При изучении модуля со студентами проводятся консультации, которые могут проводиться как со всей группой и, так и индивидуально. Организуется самостоятельная работа обучающихся в лаборатории по информационным технологиям с использованием мультимедийных пособий для самостоятельного обучения и контроля знаний и при выполнении домашних заданий.

Изучение дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Экономические и правовые основы

производственной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности» предшествует освоению данного модуля (также возможно изучение данных дисциплин параллельно с модулем).

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели - должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС СПО Мастера производственного обучения: должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

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

Специфические требования, дополняющие примерные условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогические кадры, осуществляющих руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	- подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи.	- наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях и учебной практике;
	- подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.	- наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях и учебной практике;
	- подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов	- наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях и учебной практике;
	-подготовка сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), других расходных материалов к использованию.	- наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях и учебной практике
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	- безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	- наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях и учебной практике
	- обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи.	- наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях и учебной практике
	- утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов	- наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях и учебной практике;

	-хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи	- наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях и учебной практике
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	- приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	- наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях и учебной практике
	- порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов.	- наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях и учебной практике
	- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	- наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях и учебной практике;
	- взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	- наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях и учебной практике
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	- приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных	- наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях и учебной практике
	- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	- наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях и учебной практике
	- взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	- наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях и учебной практике

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.	- профориентированное тестирование;

профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу - Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана	- наблюдение и оценка самостоятельной творческой работы студента.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	- наблюдение и оценка выполнения практических работ на учебной и производственной практике;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии - Определение траектории профессионального развития и самообразования	- наблюдение и оценка практических заданий, работ на учебной и производственной практике; оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач - Планирование профессиональной деятельность;	- наблюдение и оценка самостоятельной работы на уроке; - оценка выполнения практических и домашних

руководством, клиентами.		заданий;
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке - Проявление толерантности в рабочем коллективе;	- наблюдение и оценка выполнения практических заданий, индивидуальных домашних заданий, предполагающих использование образовательных ресурсов;
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности) - Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей;	- наблюдение и оценка результатов практических занятий, выполнения и защиты индивидуальных заданий;
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	- наблюдение и оценка практических заданий, работ на учебной и производственной практике;
	Соблюдать нормы экологической безопасности - Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	- наблюдение и оценка практических заданий, работ на учебной и производственной практике.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры - Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	- наблюдение и оценка выполнения практических работ на учебной и производственной практике;
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	- наблюдение и оценка выполнения практических работ на учебной и производственной

		практике;
ОК. 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. - Ведение общения на профессиональные темы	- наблюдение и оценка выполнения практических работ на учебной и производственной практике;
ОК. 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования - Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	- наблюдение и оценка выполнения практических работ на учебной и производственной практике;