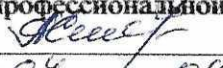


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК
профессиональной подготовки
 /Л.Н. Касяненко
«08» 09 2021 г.
Протокол № 4

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УМР
/Н. Е. Горюшкина /
» _____ 2021 г.

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

СОГЛАСОВАНО

Директор столовой

«Дело вкуса»

 /О.С.Буянова

«08» 09 2021 г.



г. Дмитров 2021 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии *43.01.09 Повар, кондитер*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 года и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года (регистрационный № 44898), с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 года, с учетом запросов работодателей на дополнительные результаты освоения образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, не предусмотренных ФГОС СПО.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Дмитровский техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. Общая характеристика программы профессионального модуля

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы ФГОС СПО и разработана в соответствии с ФГОС СПО ТОП-50 по профессии 43.01.09 «Повар-кондитер».

1.2. Место дисциплины (модуля) в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный модуль входит в профессиональный цикл

1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, сложного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей,

	грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.2.3. Личностные результаты

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ (дескрипторы)	Код ЛР
Портрет выпускника СПО	
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
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 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской	ЛР 12

ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела	ЛР13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевым работодателем	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: 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
Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности.	ЛР 15
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 16

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>разработке ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями</p>

	<p>и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего – 510 часов, в том числе:

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

Объем образовательной программы - 40 часа;

Учебная работа во взаимодействии с преподавателем – 36 часа;

Самостоятельная учебная работа обучающегося – 4 часа.

Промежуточная аттестация – контрольная работа

МДК.01.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Объем образовательной программы – 128 часов;

Учебная работа во взаимодействии с преподавателем – 101 час;

Самостоятельная учебная работа обучающегося – 9 часов.

Промежуточная аттестация – экзамен

Учебная практика по модулю 252 часа

Производственная практика по модулю 72 часа

Экзамен по модулю 18 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций, ЛР	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.				Самостоятельная работа	
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Учебная		Производственная
			Обучение по МДК, час.		в том числе			
			всего, часов	лабораторных и практических занятий, часов				
ПК 1.1.-1.2 ОК01-10 ЛР 13 ЛР14ЛР15ЛР16	Раздел модуля 1. МДК 01.01 Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	40	36	19	-	-	4	
	Раздел модуля 2. МДК 01.02 Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	128	101	71	-	-	9	
ПК 1.1-1.4 ЛР 13 ЛР14ЛР15ЛР16	Учебная и производственная практика	324			252	72		
	Экзамен по модулю	18						
	Всего:	510	137	90	252	72		

1.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

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 усвоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
Раздел модуля 1.				
Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				
МДК. 01.01.				
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов				
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	Содержание	13	2	ПК 1.1. ПК 1.2
	1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него.	4		
	2. Последовательность, характеристика этапов.			
	3. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья.	1		
	4. Приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН.	2		
	5. Последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций,	3		
	6. Контроль качества и безопасности сырья,			
	7. Контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013).			
	8. Правила составления заявки на сырье.	1		
	9. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование)	2		
	10. Обработанного сырья, полуфабрикатов из него.			
	11. Упаковка на вынос или для транспортирования.			
12. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске	1			

	полуфабрикатов на вынос			
	13. Составление заявки на сырье	2		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание	11		
	14 Организация работ в овощном цехе (в зоне кухни ресторана) по обработке овощей.	1	2,3	ПК 1.1. ПК 1.2
	15 Организация процесса механической кулинарной обработки	1		
	16 Организация процесса нарезки овощей и грибов.	1		
	17 Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов.			
	18 Требования к организации рабочих мест.	1		
	19 Правила безопасной организации работ			
	20 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для обработки овощей и грибов.	2		
	21 Виды, назначение инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.	1		
	22 Организация хранения обработанных овощей и грибов	1		
23 Хранение в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.				
24 Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1			
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Содержание	7		
	25 Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья,	2	2,3	
	26 Приготовления полуфабрикатов из них.			
	27 Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	1		
	28 Виды, назначение технологического оборудования, инвентаря, инструментов для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	2		
29 Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного	1	2,3		

	сырья.			
	30 Организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	1		
	31 Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1		
Тема 1.4.	Содержание	12		
<i>Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них</i>	32 Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов,	2	2	ПК 1.1. ПК 1.2
	33 Организация процесса механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи, кролика.			
	34 Приготовления полуфабрикатов из них.			
	35 Требования к организации рабочих мест	1		
	36. Правила безопасной организации работ			
	37 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для обработки домашней птицы и кролика	1		
	38 Виды, назначение инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	1		
	39 Организация хранения обработанных мясных продуктов, хранения обработанных домашней птицы, дичи, кролика.	1		
	40 Организация хранения полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	1		
	41 Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	2		
Лабораторно-практические занятия.	18			
<i>Занятие 1 Расчет количества продуктов, необходимых для приготовления блюд.</i>	2			
<i>Занятие 2 Составление заявки(требование) на сырье и пищевые продукты в соответствии с заданием</i>	4			
<i>Занятие 3 Подбор оборудования и инвентаря для рабочего места повара овощного цеха.</i>	4			
<i>Занятие 4 Организация и техническое оснащение рабочего места повара мясо-рыбного цеха.</i>	4			
<i>Занятие 5 Разработка инструкций по безопасной работе в процессе</i>	2			

		<i>обработки сырья для приготовления полуфабрикатов. Занятие 6 Оформление технологических карт для приготовления полуфабрикатов. Зачетное занятие</i>			
Рекомендуемая тематика самостоятельной учебная работа при изучении раздела 1:					
<ol style="list-style-type: none"> 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 технологического оборудования. 5. 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. 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 по организации рабочих мест. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 			4		
Всего			40		
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 усвоения	Осваиваемые элементы компетенций	
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него					
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		128			
Тема 2.1 <i>Обработка, нарезка, формовка овощей и</i>	Содержание 1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, традиционных видов овощей и грибов.	10	2	ПК1.3 ПК1.4	

грибов	2. Требования к качеству, условия и сроки хранения, 3. кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. 4. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов			
	5. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов. 6. Формы нарезки, кулинарное назначение. 7. Технологический процесс обработки корнеплодов 8. .Формы нарезки, кулинарное назначение. 9. , Капустных, луковых, плодовых овощей, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. 10. Формы нарезки, кулинарное назначение. 11. Формы нарезки, кулинарное назначение. 12. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, 13. Способы минимизации отходов при обработке и нарезке. 14. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов 15. . Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов			
	16. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: 17. Интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: 18. Условия, температурный режим, сроки хранения			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	Лабораторная работа 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля . Обработка, нарезка корнеплодов	2 2	3	
	Лабораторная работа 2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков,	4		

	баклажан, помидоров)						
Тема 2.2. <i>Обработка рыбы и нерыбного водного сырья</i>	Содержание	6	2	ПК1.3 ПК1.4			
	19-20 Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность рыбы и нерыбного водного сырья.						
	21 Способы подготовки рыбы к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, 22 Способы подготовка нерыбного водного сырья						
	23 Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), 24 Последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. 25 Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы						
	26 Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. 27 Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения						
Тема 2.3 <i>Приготовление полуфабрикатов из рыбы</i>	Содержание	20	2	ПК1.3 ПК1.4			
	28 Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.						
	29 Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), 30 Приготовление филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, 31 Приготовление порционных полуфабрикатов, панированных в различных панировках. 32 Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.						
	33 Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.						
	В том числе практических занятий и лабораторных работ				14	3	
	Составление технологических карт на полуфабрикаты из рыбы.				2		

	<i>Лабораторная работа 3.</i> Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	4		
	<i>Лабораторная работа 4.</i> Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	4		
	<i>Лабораторная работа 5.</i> Обработка нерыбного водного сырья	4		
Тема 2.4 <i>Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов</i>	Содержание	8	2	ПК1.3 ПК1.4
	34 Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения <i>мяса и мясного сырья.</i>			
	35 Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.			
	36 Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса:			
	37 Оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание,			
	38 Кулинарный разруб туш говядины,			
	39 Кулинарный разруб туш свинины			
	40 Кулинарный разруб туш баранины, телятины,			
	41 Обвалка, зачистка, жиловка.			
42 Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки.				
43 Условия хранения.				
44 Кулинарное назначение частей туши говядины,				
45 Кулинарное назначение туш свинины				
46 Кулинарное назначение туш баранины, , телятины, козлятины.				
47 Механическая кулинарная обработка мясных продуктов.				
48 Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки.				
49 Хранение, кулинарное назначение				
Тема 2.5 <i>Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</i>	Содержание	12	2	ПК1.3 ПК1.4
	50 Классификация, ассортимент,** кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья.			
	51 Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.			
	52 Технологический процесс приготовления крупнокусковых,			

	<p>порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины.</p> <p>53 Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из свинины.</p> <p>54 Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из баранины, телятины.</p> <p>55 Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>			
	<p>56 Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них.</p> <p>57 Кулинарное назначение.</p> <p>58 Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ.	12		
	<i>Составление технологических карт на мясные полуфабрикаты</i>	4		
	Лабораторная работа 6. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	4	3	
	Лабораторная работа 7. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	4		
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание			ПК1.3 ПК1.4
	<p>59 Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика.</p> <p>60 Оценка качества и безопасности.</p>	4	2,3	
	<p>61 Методы обработки домашней птицы</p> <p>62 Методы обработки пернатой дичи, кролика.</p> <p>63 Виды заправки тушек домашней птицы,</p> <p>64 Виды заправки тушек дичи.</p> <p>65 Кулинарное назначение, требование к качеству</p>			
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	12	2,3	
	66 Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика			
	67 Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.			
	68 Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	69 Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из			

	нее. 70 Требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16		
	Лабораторная работа 8. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, Приготовление полуфабрикатов из филе птицы.	4 4	3	
	Лабораторная работа 9. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	4 4		
Рекомендуемая тематика самостоятельная учебная работа обучающихся при изучении раздела 2				
	<ol style="list-style-type: none"> 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. 8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 	9		
Учебная практика ПМ 01				
Виды работ:				
	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			
		252		

- 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. Обработать 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. Обработать 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

<p>полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>	
<p><i>Производственная практика ПМ 01</i></p> <p><i>Виды работ:</i></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 	72
<p><i>Всего</i></p>	510

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

Лаборатория:

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Основная литература.

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие для студентов учреждений сред. проф. образования/ Н.А. Анфилова-14-е изд. стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2020.-400 с.
2. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.Ч.1 Механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие для студентов учреждений сред. проф. образования/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко-9-е изд. перераб и доп.- М.: Издательский центр «Академия», 2020.-112 с.
3. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебное пособие для студентов учреждений сред. проф. образования/ Г.П. Семичева-5-е изд. перераб и доп.- М.: Издательский центр «Академия», 2021.-240 с.

Дополнительная литература.

1. Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с., [16] с. цв. ил.
2. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 128 с.

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 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</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>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного</p>	<p><i>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных 	

<p>водного сырья, дичи.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • отдельное 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, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; – точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее 	
--	--	--

	<p>требованиям рецептуры, заказу;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуски на вынос 	
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: <ul style="list-style-type: none"> • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	
<p>ОК 01</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных 	<p><i>Текущий контроль:</i></p>

<p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>контекстах;</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p><i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
<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>Промежуточная аттестация: <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;
<p>ОК.03 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 	<ul style="list-style-type: none"> - заданий экзамена по модулю;
<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 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<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-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при 	

<p>окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>ведении профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	