

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЗИМИНСКИЙ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий разнообразного ассортимента
образовательной программы среднего профессионального образования подготовки
квалифицированных рабочих служащих
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Срок освоения ОП СПО ППКРС: 3 года 10 месяцев на базе
основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный


Зима, 2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования - далее ФГОС СПО (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 09.12.2016 г.), с учетом примерной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) по профессии 43.09.01 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий/специальностей **43.00.00 Сервис и туризм** (утвержденной протоколом ФУМО по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 №01 рег.№33, зарегистрировано в гос. реестре ПООП Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022).

Разработчик: Котков Илья Андреевич мастер производственного обучения ГБПОУ ИО «Зиминский железнодорожный техникум»

Согласовано:

Руководитель МК преподавателей ПМ и ОПД и мастеров п/о

 (Красилова А.А.)

Ф.И.О.

Протокол № 9 от «25» мая 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22

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 обязательной частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии **43.01.09 Повар – Кондитер**, входящий в состав укрепленной группы профессий/специальности **43.00.00 Сервис и туризм** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующим профессиональным компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должны:

иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места;
- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведения расчетов с потребителями.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

1.3. Количество часов на освоения программы профессионального модуля:

всего – 358 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузкой обучающегося – 202 часа;
учебной и производственной практики – 144 часа;
промежуточной аттестации – 12 часов;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является овладения 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 регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
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 языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведённый на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента		Самостоятельная работа, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч лабораторные и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1-1.4	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	70	60	20	10	-	-
	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	132	114	50	18	-	-
	Учебная практика	72				72	-
	Производственная практика	72					72
	Промежуточная аттестация из них:						
	Экзамен:	12					
	Всего:	358	174	70	28	72	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Номер урока	Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Тема учебного занятия и содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа <i>(при наличии)</i>	Объем часов	Формируемые общие профессиональные компетенции
1	2	3	4	5
	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		70	
1,2 3,4 5,6 7,8 9,10		Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них. Содержание учебного материала: 1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления из него полуфабрикатов. 2. Характеристика последовательности этапа технологического процесса 3. Классификация, способов кулинарной обработки сырья. 4. Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов.	10	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11
11,12		Самостоятельная работа №1. Работа с конспектами и учебным материалом.	2	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11

13,14 15,16 17,18 19,20 21,22		Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов. Содержание учебного материала: 1. Организация хранения, механической, кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов. Требование к организации рабочих мест. Правила организации безопасной работы. 2. Виды и назначения правил безопасной эксплуатации технического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. 3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлаждённом, замороженном, вакумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды и уходом за ним.	10	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11
23,24		Самостоятельная работа №2. Ознакомление с санитарными нормами при выполнении работ в овощном цеху.	2	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11
25,26 27,28		Практическое занятие №1. Организация рабочего места повара по обработки, нарезки овощей и грибов.	4	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11
29,30 31,32 33,34 35,36 37,38		Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Содержание учебного материала: 1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них. 3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. 4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	10	
39,40 41,42		Практическое занятие №2. Организация рабочих места повара по обработки, рыбы и не рыбного водного сырья.	4	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
43,44		Самостоятельная работа №3. Работа с конспектами и учебным материалом.	2	

45,46 47,48		Лабораторное занятие №. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, мясорубки.	4	ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11
49,50		Самостоятельная работа №4. Составить технологическую схему отчистки рыбы.	2	
51,52		Самостоятельная работа №5. Подготовить реферат на тему «Современные требования и стандарты (ХАСП) к хранению сырья из рыбного и не рыбного сырья».	2	
53,54 55,56 57,58 59,60		Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Содержание учебного материала: <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них. 3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. 4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними. 	8	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11
61,62 63,64		Практическое занятие №3. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	4	
65,66 67,98		Практическое занятие №4. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы.	4	
69,70		Дифференцированный зачёт.	2	
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			132	

1,2 3,4 5,6 7,8		Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов. Содержание учебного материала: 1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. 2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. 3. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанных овощей, плодов и грибов. 4. Хранение, подготовка к реализации обработанных овощей, грибов. Правила охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанных и нарезанных овощей, плодов, грибов. 5. Требования к качеству, безопасности обработанных овощей и грибов. Условия и сроки хранения обработанных охлажденных, замороженных, вакуумированных овощей, плодов, грибов.	8	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11
9,10 11,12		Практическое занятие №1. Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из овощей. Содержание учебного материала: Работа со сборником рецептур.	4	
13,14 15,16		Лабораторное занятие №1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Содержание учебного материала: Защита от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов.	4	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11
17,18 19,20		Лабораторное занятие №2. Обработка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Содержание учебного материала: Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов, шницеля капустного, капустных шариков.	4	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11

21,22 23,24 25,26 27,28 29		Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Содержание учебного материала: 1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья. 2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы. 3. Способы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности обработанной рыбы, условия и сроки хранения обработанной рыбы. 4. Способы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. 5. Требования к качеству, условия и сроки хранения нерыбного водного сырья.	9	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11
30,31 32,33 34,35 36,37 38		Полуфабрикаты из рыбы. Содержание учебного материала: 1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	9	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11
39,40 41,42		Практическое занятие №2. Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы. Содержание учебного материала: Работа со сборником рецептов.	4	
43,44 45,46		Лабораторное занятие №3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	4	
47,48 49,50		Лабораторное занятие №4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	4	
51,52		Лабораторное занятие №5. Обработка нерыбного водного сырья.	4	

53,54				
55,56 57,58 59,60 61,62 63		<p>Обработка, подготовка мяса. Пищевая ценность, требования к качеству мяса из говядины, баранины, телятины.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. 2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. 3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, телятины. 4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение. 	9	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11
64,65 66,67 68,69 70,71 72		<p>Обработка, подготовка мяса. Пищевая ценность, требования к качеству мяса из свинины.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. 2. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши свинины. 	9	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11

73,74 75,76 77,78 79,80 81		Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. Содержание учебного материала: 1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. 2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. 3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	9	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11
82,83 84,85		Практическое занятие №3. Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. Содержание учебного материала: Работа со сборником рецептов.	4	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11
86,87 88,89		Лабораторное занятие № 6. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	4	
90,91 92,93		Лабораторное занятие № 7. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без.	4	
94,95 96,97 98,99 100,101 102		Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Содержание учебного материала: 1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. 2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. 3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	9	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11
103,104		Самостоятельная работа №1. Подготовить реферат на тему: «Полуфабрикаты из кролика, дичи».	2	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11
105,106		Самостоятельная работа №2. Составить технологическую карту полуфабриката «Птица по столичному». Содержание учебного материала: Расчет на 1 и 15 порций.	2	
107,108 109,110		Практическое занятие №4. Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы. Содержание учебного материала: Работа со сборником рецептов.	4	

111,112 113,114		Лабораторное занятие №8. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из филе птицы.	4	
115,116		Лабораторная занятие №9. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	2	
117,118		Самостоятельная работа №3. Составить технологическую схему обработки рыбы.	2	
119,120		Самостоятельная работа №4. Составить технологическую схему обработки мяса.	2	
121,122		Самостоятельная работа №5. Составить технологическую схему обработки птицы.	2	
123,124		Самостоятельная работа №6. Составление технологических карт, схем приготовления порционных полуфабрикатов из мяса баранины. Содержание учебного материала: Подбор оборудования, инвентаря, инструментов. Работа с нормативной документацией.	2	
125,126		Самостоятельная работа №7. Составление технологических карт, схем приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины. Содержание учебного материала: Подбор оборудования, инвентаря, инструментов. Работа с нормативной документацией.	2	
127,128		Самостоятельная работа №8. Составление технологических карт, схем приготовления порционных полуфабрикатов из мяса свинины. Содержание учебного материала: Подбор оборудования, инвентаря, инструментов. Работа с нормативной документацией.	2	
129,130		Самостоятельная работа №9. Составление технологических карт, схем приготовления полуфабрикатов из мяса птицы. Содержание учебного материала: Подбор оборудования, инвентаря, инструментов. Работа с нормативной документацией.	2	
131,132		Дифференцированный зачет.	2	
Учебная практика.			72	

<p>Виды работы: Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</p> <p>Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов органолептическим способом. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</p>		ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11
<p>Виды работ: Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки.</p> <p>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.).Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Охлаждать, замораживать, вакуумировать готовые полуфабрикаты из рыбы. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Хранить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом.</p>		ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11

<p>Виды работ: Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Оценивать наличие, проверять качество домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами домашнюю птицу, дичь, кролика. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. Оценивать качество домашней птицы, дичи органолептическим способом. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанное мясо домашней птицы, дичи. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Хранить обработанную домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p>		ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11
<p>Виды работы: Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов перед обработкой. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты. Оценивать качество полуфабрикатов органолептическим способом. Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости.</p>		ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11
Производственная практика	72	
Виды работы:		
<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. 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. 		ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11
Экзамен по модулю	12	
ИТОГО	358	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧИЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Рабочая программа модуля реализуется в учебных кабинетах: технического оснащения и организации рабочего места, технология кулинарного и кондитерского производства, лаборатория по профессии повар, кондитер, Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)

Оборудование рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект учебно-методической документации.

Оборудование лаборатории и учебной кухни ресторана:

- моечная ванна;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- слайсер;
- планетарный миксер;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- печь пароконвекционная;
- гриль электрический;
- микроволновая печь;

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные электрические;
- мерный стакан;
- венчик;
- ложки;
- сито;
- половник;
- щипцы универсальные;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- набор сковород;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;

Технические средства обучения:

- компьютер,
- мультимедиа проектор.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно на предприятиях общественного питания.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Дополнительные источники:

1. Самородова.И. П. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента».-М: Академия, 2017 год
2. Здобнов А.И, Цыганенко В.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – М.: Лада, 2017 г.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания. - М.: Академия, 2018 г.
4. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2010 г.
5. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2003 г.
6. Коева В.А Лабораторно-практические занятия для повара: учебное пособие - Ростов н/Д: Феникс, 2001 г.
7. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2006

Электронные ресурсы:

1. Электронный учебно-методический комплекс ФГОС СПО ТОП-50 «Повар, кондитер».
2. ФЗ РФ от 23.12.1999 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов» <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
3. ПОСТАНОВЛЕНИЕ 25 от 15 августа 1997 г. N 1036 "Об утверждении правил оказания услуг общественного питания" <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
4. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
5. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
6. Кулинарный портал «Еда!» <http://www.eda-server.ru>
7. Кулинарные рецепты, поэтапное приготовление блюд, иллюстрированные цветными фотографиями. Рецепты step-by-step. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов <http://fcior.edu.ru/>
9. Всё для общепита в России <http://www.pitportal.ru>
10. СПС «Кодекс» электронный фонд нормативно правовой документации <http://docs.cntd.ru/document/9025683>

11. Вся кулинария. Все рецепты. Все блюда (полуфабрикаты)
<http://artlavca.ru/recepts/prigotovlenie-polufabrikatov-iz-myasa/>
12. Файловый архив студентов. <http://www.studfiles.ru/preview/6311795/page:11/>
13. Хорошая кухня <http://www.good-cook.ru>
14. Кулинария http://kulinaria1955.ru/myaso/pervichnaya_obrabotka_myasa/969-prigotovlenie-polufabrikatov.html

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля ¹	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий для 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

¹ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p>заданий экзамена по модулю;</p> <p>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота 	

	на рабочем месте и в холодильнике); — адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; — соответствие времени выполнения работ нормативам; — соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; — точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; — адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; — соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; — аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; — эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	— точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; — 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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: — заданий для практических/лабораторных занятий; — заданий по учебной и производственной практике; — заданий для

ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<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; 	самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	зачете/экзамене по МДК; <ul style="list-style-type: none"> – заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 06. Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей-	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; 	

щей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<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 	