

Министерство образования и науки Челябинской области  
Государственно-бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение «Троицкий технологический техникум»

УТВЕРЖДЕНА  
приказом директора ГБПОУ «ТТТ»  
от «30» мая 2023 г. № 252 о/д

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

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

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации  
кулинарных полуфабрикатов

**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

г. Троицк, 2023

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 (Приказ Министерства образования и науки РФ от «09» декабря 2016г. № 1569, с изменениями и дополнениями от 13.01.2017), с учетом примерной основной образовательной программы ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

Разработчик:

Исанбердина Р.М.–преподаватель высшей квалификационной категории.

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии преподавателей и мастеров производственного обучения социально-экономического и естественно-научного профиля.

Протокол № 6 от «22» мая 2023 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>

## **1. ОБЩАЯХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **ПМ01.Приготовлениеиподготовкакреализациииполуфабрикатовдляблюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

#### **1.1. Цельпланируемыерезультатыосвоенияпрофессиональногомодуля**

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

##### **1.1.1. Переченьобщихкомпетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименованиеобщихкомпетенций</b>
ОК 01.	Выбиратьспособырешениязадачпрофессиональнойдеятельности, применительнокразличнымконтекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимойдлявыполнениязадачпрофессиональнойдеятельности
ОК.03	Планироватьиреализовыватьсобственноепрофессиональноеличностное развитие
ОК.04	Работатьвколлективеикоманде,эффективновзаимодействоватьс коллегами,руководством,клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственномязыкес учетомособенностейсоциальногокультурного контекста
ОК.06	Проявлятьгражданско-патриотическуюпозицию,демонстрировать осознанноеповедениенаосновеобщечеловеческихценностей
ОК.07	Содействоватьохранениюокружающейсреды,ресурсосбережению, эффективнодействоватьвчрезвычайныхситуациях
ОК.09	Использоватьсредствафизическойкультурыдляохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоватьсяпрофессиональнойдокументациейнагосударственном иностраннымязыке

##### **1.1.2. Переченьпрофессиональныхкомпетенций**

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

<b>Код</b>	<b>Наименованиевидовдеятельностиiproфессиональныхкомпетенций</b>
ВД1	Приготовлениеиподготовкакреализациииполуфабрикатовдляблюд, кулинарныхизделийразнообразногоассортимента
ПК 1.1.	Подготавливатьрабочеместо,оборудование, сырье,исходныематериалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбноговодногосыря,мяса,домашнейптицы,дичи,кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатовразнообразногоассортиментадляблюд,кулинарныхизделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатовразнообразногоассортиментадляблюд,кулинарныхизделий измяса,домашнейптицы,дичи, кролика

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>подготовки, уборки рабочего места;      подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</p> <p>приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>
Уметь	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>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;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филировании, править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>роверять 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</p>
Знания	<p>требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;</p> <p>требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>

**1.3. Количество часов, отводимоенаосвоениепрофессиональногомодуля**  
Всего390часов

консультации12 часов  
экзаменов12 часов

ИзнихнаосвоениеМДК366часов  
втомчисленапрактики:учебную144 часа  
и производственную72 часа

**2. СТРУКТУРА ИСОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**Структура профессионального модуля**

Код ы про- фес- сион- аль- ных общ- их ком- пете- нци- й	Наименования разделов профессиональ- ного модуля	Объем образо- вательно- й програ- ммы, час.	Объем образовательной программы, час.				Самостоятель- ная работа	
			Занятия вовзаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, час.		Практики			
			всег- о, часо- в	втом чи- сл- е	лаборато- рных и практич- еских занятий, часов	Учебная	Произ- дствен- ная	
ПК 1.1.- 1.4. ОК0 1- 07, 09	<b>Раздел модуля</b> <b>1. Организация</b> процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<b>54</b>	<b>54</b>		26	-	-	-
ПК 1.1.- 1.4 ОК 01- 07, 09,1 0	<b>Раздел модуля</b> <b>2. Обработка</b> сырья и приготовление полуфабрикатов из него	<b>96</b>	<b>96</b>		30	-	-	-
ПК 1.1- 1.4	Учебная и производственная практика	<b>216</b>				<b>144</b>	<b>72</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>366</b>	<b>150</b>		<b>56</b>	<b>144</b>	<b>72</b>	

## **1.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)**

<b>Наименование разделов item профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>Раздел модуля 1.</b>	Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке креализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<b>54</b>
<b>МДК. 01.01.</b>	Организация приготовления, подготовки креализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	<b>54</b>
<b>Тема 1.1.</b> <i>Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них</i>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.</p> <p>2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013).</p>	<b>8</b>

	<p>3. Правила составления заявки на сырье.</p> <p>4. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p> <p>5. Правила ведения расчетов потребителем при отпуск полупродуктов на вынос</p> <p><b>В том числе практические занятия по лабораторным работам</b></p> <p><b>Практическое занятие 1.</b> Составление заявки на сырье</p>	
	<b>Практическое занятие 1.</b> Составление заявки на сырье	2
	<b>Практическое занятие 1.</b> Составление заявки на сырье	2
<b>Тема 1.2.</b> <i>Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов</i>	<b>Содержание</b>	14
	1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	
	2. Виды, назначение, правила безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	
	3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
	<b>В том числе практические занятия по лабораторным работам</b>	
	<b>Практическое занятие 2.</b> Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	
	<b>Практическое занятие 3.</b> Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	
	<b>Содержание</b>	
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полупродуктов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила	
<b>Тема 1.3.</b> <i>Организация и техническое оснащение</i>	<b>Содержание</b>	12

<i>работо обработкербы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</i>	безопасной организацией работ.	4
	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	
	<b><i>В том числе практические занятия по лабораторным работам</i></b>	
	<b><i>Практическое занятие 4.</i></b> Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	
<b><i>Тема 4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них</i></b>	<b><i>Практическое занятие 5.</i></b> Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки	4
	<b><i>Содержание</i></b>	20
	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	
	<b><i>В том числе практические занятия по лабораторным работам</i></b>	
	<b><i>Практическое занятие 6.</i></b> Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней	
		4

	птицы,дичи,кролика	
	<b>Практическое занятие 7.</b> Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	2
	<b>Практическое занятие 8.</b> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера	2
<b>Раздел модуля 2.</b> <b>Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него</b>		96
<b>МДК 01.02.</b> Процессы приготовления, подготовки креализации кулинарных полуфабрикатов		96
<b>Тема 2.1</b> <i>Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов</i>	<b>Содержание</b>	14
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение и традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	
	2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи из некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов	
	3. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Обработка нарезки как картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	
	<b>Лабораторная работа 2.</b> Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных	

	ovoшнейизелени. Подготовкабелокочаннойкапусты кфаршированиюидляприготовленияголубцов ишницелякапустного,капустныхшариков.Подготовкакфаршированиюплодовыховощей(перца, кабачков,баклажан,помидоров)	
<b>Тема2.2.</b> <i>Обработкарыбыи нерыбного водного сырья</i>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1.Классификация, ассортимент,основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условияисрокихранения,кулинарноеназначениерыбы,нерыбноговодногосыря. Органолептическаяоценкакачестваибезопасностирыбы,нерыбноговодногосыря</p> <p>2.Способы подготовкирыбыи нерыбноговодногосыря кобработке: размораживание замороженной,вымачиваниесоленойрыбы,подготовканерыбноговодногосыря</p> <p>3.Методыразделкирыбыскостнымскелетом(чешуйчатой,бесчешуйчатой,округлойиплоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовленияобработаннойрыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности,условияисрокихраненияобработаннойрыбы</p> <p>4.Методыобработкинерыбноговодногосыря,способыминимизациииотходов.Требованияк качеству,безопасности,условияисрокихранения</p>	8
<b>Тема 2.3</b> <i>Приготовление полуфабрикатовиз рыбы</i>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1.Классификация, ассортимент,кулинарноеназначениеполуфабрикатовизрыбы,нерыбного водного сырья.</p> <p>2.Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционныйкусокнепластованнойрыбы(стейк),филескожейиберныекостями,филес кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты,панированныевразличныхпанировках.Способыитехникамаринования, панирования,формованияполуфабрикатовизрыбы.</p> <p>3.Приготовлениерыбнойкотлетноймассыиполуфабрикатовиз нее.</p> <p><b>Втомчислепрактических занятий лабораторныхработ</b></p>	26

	<b>Лабораторная работа3.</b> Обработка мяса быкостным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	2
	<b>Лабораторная работа4.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	2
	<b>Лабораторная работа5.</b> Обработка канеря рыбного водного сырья	2
<b>Тема 2.4</b> <i>Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов</i>	<b>Содержание</b> 1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. 2. Органолептическая оценка качества, безопасность мяса, мясного сырья. 3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание замороженного мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. 4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	6
<b>Тема 2.5</b> <i>Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</i>	<b>Содержание</b> 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. <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	20
	<b>Лабораторная работа 6.</b> Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых	12
		6

	полуфабрикатов из мяса.	
	<i><b>Лабораторная работа 7.</b></i> Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	<b>6</b>
<b>Тема 2.6</b> Обработка домашней птицы, дичи, кролика	<p><i><b>Содержание</b></i></p> <p>1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.</p> <p>2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.</p>	<b>8</b>
<b>Тема 2.7</b> Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	<p><i><b>Содержание</b></i></p> <p>1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p><i><b>В том числе практических занятий по лабораторным работам</b></i></p> <p><i><b>Лабораторная работа 8.</b></i> Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.</p> <p><i><b>Лабораторная работа 9.</b></i> Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.</p>	
<b>Учебная практика ПМ01</b> <b>Виды работ:</b>	1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говядины, четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов,	<b>72</b>

домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.

2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.
3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрощенную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).
4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика
5. Измельчать пряности и приправы вручную или 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 кук по следующей 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 темнения обработанные овощи и грибы, удалять

<p>излишнюю горечь.</p> <p>15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и 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><b>Производственная практика ПМ01 Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</li> <li>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка на кладной соответствия заявки перед началом работы.</li> <li>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</li> <li>4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</li> <li>5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</li> <li>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</li> <li>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.</li> <li>8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</li> <li>9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос</li> </ol>	72

**Всего**

**366**

### **3.УСЛОВИЯРЕАЛИЗАЦИИПРОГРАММЫПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ**

Для реализации программы модуля имеется учебный кабинет «Технология кулинарного производства, Технология кондитерского производства » учебно-производственная лаборатория.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология кулинарного производства, Технология кондитерского производства »

- комплект учебно-методической документации(паспорт кабинета, рабочая программа, перспективно-тематический план, планы уроков)
- наглядные пособия(фотографии, карточки, слайды, видео, плакаты)
- комплект бланков технологической документации;
- ЦОР(АРМ)

Технические средства обучения:

- компьютер;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Технологии приготовления пищи»:

- рабочие места столько же, сколько и учащихся;
- производственные столы;
- инвентарь;
- холодильное и тепловое оборудование;
- столовая посуда;
- кухонная посуда, разделочные доски, ножи;
- механическое оборудование;
- комплект учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

### **3.2.Информационноеобеспечениереализациипрограммы Переченьучебныхизданий,Интернет-ресурсов,дополнительнойлитературы**

#### **Основные источники:**

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская - М.: Академия, 2015г. – 400 стр.
2. Здобинов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / А.И. Здобинов, В.А. Цыганенко - М.: ИКТЦЛада , 2013г-680с.
3. Самородова И.ПОрганизация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной продукции :учебник для студ.учреждений сред. Проф. Образования/ И.П Самородова. – 3-е изд.,стер.- М. : Издательский центр «Академия», 2015.- 192 с.
4. Харченко Н.Э Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. Проф. Образования/ Харченко Н.Э.- 9е изд.,стер.- М. : Издательский центр «Академия», 2016.- 512 с.
5. Шильман Л.ЗТехнологические процессы предприятий общественного питания: учебное пособие для студ.учреждений сред. Проф. Образования/Шильман Л.З5е изд.,стер.- М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 192с.

Код наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерииоценки	Методыоценки
<p><b>ПК 1.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбори целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду способа обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов,</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертно-наблюдение оценка в            - практических/лабораторных заданий;            - заданий по учебной и производственной практике;            - заданий по самостоятельной работе.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертно-наблюдение оценка в            - практических заданий назначаемых;            - выполнения заданий экзамена по практическим заданиям;            - экспертная оценка за выполнение производственной практики.</p>

	<p>готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охраны труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p><b>ПК1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p><b>ПК1.4.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд,</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"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов</li> </ul>	

<p>кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов вида сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное и использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• 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 в время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор целиевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– аккуратность выкладывания готовых</li> </ul>
-------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>полуфабрикатоввфункциональные емкости для хранения и транспортирования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>	
<b>ОК 01</b>  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложений критерии оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<b>Текущий контроль</b>  экспертно-наблюдение в процессе выполнения: - заданий для практика; - заданий для лабораторных занятий; - заданий по учебно-практической практике; - заданий для самостоятельной работы.
<b>ОК.02</b>  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения вней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранных источников в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<b>Промежуточная оценка</b>  экспертно-наблюдение в процессе выполнения: - практических заданий; зачета/экзамена; - заданий экзамена; - экспертная оценка учебной производственной практики.
<b>ОК.03</b>  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<b>ОК 04.</b>  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК. 05</b>  Осуществлять устную и письменную	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по</li> </ul>	

коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности и приведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<b>ОК 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	

#### **4. Контроль оценка результатов освоения профессионального модуля**