

Министерство образования и науки Челябинской области
филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения
«Троицкий технологический техникум» в с. Октябрьское

УТВЕРЖДЕНА
Приказом
от «25» мая 2022 г. № 199 о/д
Директор ГБПОУ «ТТТ»
_____ О.В. Рогель

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

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

с. Октябрьское, 2022 г.

Программа учебной дисциплины ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413), с учетом Примерной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16 –з) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и регистрационный номер в реестре программ СПО 43.01.09-181228

Реквизиты решения ФУМО о включении ПООП в реестр:
Протокол № 3 от 18.10.2018 г.

Организация-разработчик: Филиал ГБПОУ «Троицкий технологический техникум» в с. Октябрьское
Разработчик: Арчакова Оксана Алексеевна

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии
Протокол № 5 от «24 мая 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	29
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	31

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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. 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
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

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

1.1.3. 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; 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</p>
уметь	<p>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</p>
знать	<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); видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 390

Из них на освоение МДК 366

на практики учебную 144 и производственную 72.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					Промежуточная аттестация и консультация
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики		
			Обучение по МДК, час.					
			всего, часов	в том числе лабораторных и практических занятий, часов	Учебная	Производственная		
ПК 1.1.-1.4. ОК01-07, 09	МДК 01.01 Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	66	28	26	-	-	12	
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09,10	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	102	66	30	-	-	6	
ПК 1.1-1.4	Учебная и производственная практика	222			144	72	6	
	Всего:	390	94	56	144	72	24	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		66
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		
Тема 1.1. Технологический цикл обработки сырья	Содержание Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.	1
Тема 1.2. Классификация кулинарной обработки сырья	Содержание 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).	1
Тема 1.3. Составление заявки на сырье	Содержание Правила составления заявки на сырье	1
Тема 1.4. Подготовка к реализации полуфабрикатов	Содержание Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	1
Тема 1.5. Ведение	Содержание	

расчетов с потребителями		
	Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	1
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	
	Практическое занятие. Составление заявки на сырье	2
Тема 1.6. Организация работ в овощном цехе	<i>Содержание</i>	
	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.	1
Тема 1.7. Организация рабочих мест	<i>Содержание</i>	
	Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	1
Тема 1.8. Ассортимент традиционных и экзотических овощей, характеристика.	<i>Содержание</i>	
	Значение овощей в питании. Ассортимент традиционных овощей (клубнеплоды, корнеплоды, капустные, луковые, пряные, плодовые, томатные, бобовые, зерновые, десертные), их товароведная характеристика. Органолептический способ оценки годности традиционных видов овощей: внешний вид, запах, вкус, наличие посторонних примесей. Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд	1
Тема 1.9. Оборудование для обработки и нарезки овощей.	<i>Содержание</i>	
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей. Картофелечистка, устройство, принцип работы, правила безопасной работы.	1
Тема 1.10. Оборудование для обработки и нарезки грибов.	<i>Содержание</i>	
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов грибов. Овощерезка. Принцип действия, правила безопасной работы.	1
Тема 1.11.	<i>Содержание</i>	

Характеристика традиционных видов овощей и грибов в питании	Значение овощей в питании человека, классификация овощей и грибов. Пищевая ценность, ассортимент, характеристика и требования к качеству	1
Тема 1.12. Хранение обработанных овощей	<i>Содержание</i>	
	Организация хранения обработанных овощей и в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	1
Тема 1.13. Хранение обработанных грибов	<i>Содержание</i>	
	Организация хранения обработанных грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	1
Тема 1.14. Санитарно-гигиенические требования	<i>Содержание</i>	
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	
	<i>Практическое занятие.</i> Организация рабочего места повара по обработке и нарезке овощей	2
	<i>Практическое занятие.</i> Организация рабочего места повара по обработке и нарезке грибов.	2
	<i>Практическое занятие.</i> Органолептическая оценка качества традиционных овощей и грибов.	2
	<i>Практическое занятие.</i> Организация механической кулинарной обработки, нарезки овощей.	2
	<i>Практическое занятие.</i> Организация механической кулинарной обработки, нарезки грибов.	2
	<i>Практическое занятие.</i> Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей. (картофелеочистительной машины, овощерезки)	2
	<i>Практическая работа.</i> Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки грибов. (картофелеочистительной машины, овощерезки)	2

Тема 1.15. Классификация, пищевая ценность рыбного сырья и нерыбных морепродуктов. Ассортимент нерыбных морепродуктов.	<p><i>Содержание</i></p> <p>Классификация, пищевая ценность рыбного сырья и нерыбных морепродуктов. Ассортимент нерыбных морепродуктов. Химический состав. Категории жирности рыбы. Виды рыб: окуневые, лососевые, осетровые, тресковые, карповые, сельдевые, камбаловые, сом, щука, макрурус, путасу.</p> <p>2</p>
Тема 1.16 Органолептическая оценка качества рыбы	<p><i>Содержание</i></p> <p>Органолептическая оценка качества рыбы. Требования к качеству рыбного сырья. Сроки хранения.</p> <p>1</p>
Тема 1.17. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы и нерыбного водного сырья	<p><i>Содержание</i></p> <p>Особенности работы рыбного цеха. Оборудование для разделки рыбы. Безопасное использование видов технологического оборудования и производственного инвентаря.</p> <p>1</p>
Тема 1.18. Технология подготовки рыбы для обработки.	<p><i>Содержание</i></p> <p>Размораживание(на воздухе, в воде, комбинированный способ). Разделка чешуйчатой рыбы (подготовка рыбы для использования в целом виде, разделка рыбы на порционные куски, разделка на филе). Требования к качеству рыбного сырья. Сроки хранения. Подбор необходимого оборудования и производственного инвентаря.</p> <p>1</p>
Тема 1.19. Методы подготовки рыбы с костным скелетом для приготовления сложных блюд	<p><i>Содержание</i></p> <p>Подготовка рыбы для использования в целом виде. Потрошение рыбы. Удаление плавников. Разделка рыбы, используемой не пластованной. Разделка рыбы на филе (пластование). Разделка рыбы на чистое филе. Разделка рыбы на порционные куски (кругляши).</p> <p>1</p>
Тема 1.20. Особенности	<p><i>Содержание</i></p>

подготовки бесчешуйчатой рыбы	Особенности подготовки для обработки бесчешуйчатой рыбы (сом, налим, угорь, зубатка, миноги, бельдюга, судак, линь, камбала, навага, треска, щука, морской язык, хек). Технология подготовки к обработке осетровой рыбы Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества.	1
Тема 1.21.Подбор пряностей и приправ для рыбы	Содержание Варианты подбора пряностей и приправ. Основные критерии качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы. Распространенные соусы и пряности. Поэтапное добавление приправ. Санитарные требования к процессу приготовления п/ф из рыбы и их хранения.	1
Тема 1.22. Способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления полуфабрикатов	Содержание Способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления полуфабрикатов. Упаковка рыбы и и рыбных п/ф: оборудование и расходные материалы. Актуальные направления в приготовлении п/в из рыбы	1
Тема 1.23. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы	Содержание Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы. Холодильная обработка рыбы. Способы замораживания.	1
Тема 1.24 Основные характеристики и пищевая ценность нерыбных продуктов моря	Содержание Основные характеристики и пищевая ценность нерыбных продуктов моря, обработка и подготовка головоногих моллюсков. Характеристика и ассортимент блюд из морепродуктов. Приёмы механической обработки кальмара.	1
Тема 1.25.Подготовка ракообразных для приготовления полуфабрикатов	Содержание Подготовка ракообразных для приготовления полуфабрикатов	1
Тема 1.26.Подготовка иглокожих, двустворчатых моллюсков, морских водорослей для приготовления сложных блюд	Содержание Подготовка иглокожих, двустворчатых моллюсков, морских водорослей для приготовления сложных блюд	1

Тема 1.27. Подготовка иглокожих, двустворчатых моллюсков, морских водорослей для приготовления полуфабрикатов	Содержание	
	Подготовка иглокожих, двустворчатых моллюсков, морских водорослей для приготовления полуфабрикатов	1
Тема 1.28. Правила сбора и использование рыбных пищевых отходов.	Содержание	
	Производство рыбных полуфабрикатов. Требования к качеству рыбных полуфабрикатов. Санитарные требования к процессу приготовления полуфабрикатов из рыбы и их хранение. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	4
	Практическое занятие. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины.	4
	Практическая работа. Освоение правил безопасности ручной рыбоочистки.	2
Тема 1.29. Основные характеристики и пищевая ценность мяса.	Содержание	
	Основные характеристики и пищевая ценность туш говядины, свинины, молочных поросят и пороснячьей головы, телятины, баранины, ягнят.	1
Тема 1.30. Подготовка мяса туш говядины для приготовления сложной кулинарной продукции.	Содержание	
	Подготовка мяса туш говядины для приготовления сложной кулинарной продукции.	1

Тема 1.31. Полуфабрикаты из говядины.	<i>Содержание</i>	
	Ассортимент полуфабрикатов из говядины. Ростбиф, лангет, антрекот, ромштекс, тушёное мясо, шпигованное мясо, отварное мясо, зразы, бифштекс, азу, гуляш.	<i>1</i>
Тема 1.32. Методы подготовки мяса туш свинины, молочных поросят, поросячьей головы.	<i>Содержание</i>	
	Методы подготовки мяса туш свинины, молочных поросят, поросячьей головы для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции.	<i>1</i>
Тема 1.33. Полуфабрикаты из свинины, молочных поросят, поросячьей головы.	<i>Содержание</i>	
	Ассортимент полуфабрикатов из свинины, молочных поросят, поросячьей головы. Виды полуфабрикатов.	<i>1</i>
Тема 1.34. Методы подготовки мяса туш баранины, козлятины, телятины, ягнят.	<i>Содержание</i>	
	Методы подготовки мяса туш баранины, козлятины, телятины, ягнят для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Виды кулинарной обработки.	<i>1</i>
Тема 1.35. Полуфабрикаты из баранины, козлятины, телятины, ягнят.	<i>Содержание</i>	

	сортимент полуфабрикатов из баранины, козлятины, телятины, ягнят. 0Виды полуфабрикатов.	<i>1</i>
Тема 1.36. Методы подготовки мяса туш диких животных, кроликов.	<i>Содержание</i>	
	Методы подготовки мяса туш диких животных, кроликов для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции.	<i>1</i>
Тема 1.37. Методы субпродуктов и костей.	<i>Содержание</i>	
	Методы подготовки субпродуктов и костей. Их классификация и технологическое значение. Категории субпродуктов.	<i>1</i>
Тема 1.38. Технологический процесс подготовки для приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.	<i>Содержание</i>	
	Технологический процесс подготовки для приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины. Процессы формирующие качество продукции общественного питания: диффузия, осмос, набухание, адгезия, термомассоперенос.	<i>1</i>
Тема 1.39. Технологический процесс подготовки для приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	<i>Содержание</i>	
	Технологический процесс подготовки для приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из туш свинины, молочных поросят, пороссячьей головы.	<i>1</i>
Тема 1.40.	<i>Содержание</i>	

Технологический процесс подготовки для приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	Технологический процесс подготовки для приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из баранины, козлятины, телятины, ягнят.	1
Тема 1.41. Технологический процесс подготовки для приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	<i>Содержание</i> Технологический процесс подготовки для приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса туш диких животных, кроликов.	1
Тема 1.42. Подготовка мяса для приготовления полуфабрикатов.	<i>Содержание</i> Подготовка мяса для приготовления полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины. Технология приготовления	1
Тема 1.43. Подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса.	<i>Содержание</i> Подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса телят, ягнят, молочных поросят, пороссячьей головы.	1
Тема 1.44. Критерии оценки качества полуфабрикатов из мяса.	<i>Содержание</i> Основные критерии оценки качества полуфабрикатов из мяса. Контроль качества. Виды контроля. ГОСТы.	1
Тема 1.45. Подготовка продукции для приготовления полуфабрикатов из рубленого мяса.	<i>Содержание</i> Подготовка продукции для приготовления полуфабрикатов из рубленого мяса. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рубленого мяса.	1
Тема 1.46.	<i>Содержание</i>	

Технологический процесс подготовки мясной рубленой массы с хлебом и без.	Технологический процесс подготовки мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
Тема 1.47. Начинки для фарширования мяса.	<i>Содержание</i>	
	Технология подготовки начинок для фарширования мяса. Виды начинок. Основные ингредиенты.	1
Тема 1.48. Требования к безопасности хранения туш из мяса.	<i>Содержание</i>	
	Требования к безопасности хранения туш свинины, говядины, ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы в охлажденном и мороженом виде.	1
Тема 1.49. Минимизация отходов в процессе подготовки сырья.	<i>Содержание</i>	
	Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Виды отходов.	1
Тема 1.50. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования используемого для обработки мяса.	<i>Содержание</i>	
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов используемых для обработки мяса и мясных продуктов.	1
Тема 1.51. Основная характеристика и пищевая ценность мяса птицы.	<i>Содержание</i>	
	Основная характеристика и пищевая ценность домашней птицы, утиной и гусиной печени. . Калорийность. Состав	1
Тема 1.52. Подготовка	<i>Содержание</i>	

домашней птицы для приготовления полуфабрикатов.	Методы подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд. Классификация.	1
Тема 1.53. Требования к качеству обработанного мяса птиц.	<i>Содержание</i>	
	Требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени. Температурные режимы. ГОСТ.	1
Тема 1.54. Особенности при приготовлении полуфабрикатов из мяса птицы.	<i>Содержание</i>	
	Ассортимент полуфабрикатов из мяса домашней птицы, гусиной и утиной печени. Виды полуфабрикатов.	1
Тема 1.55. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из птицы.	<i>Содержание</i>	
	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Вкусовые добавки, приправы, специи, пряности. Правила использования. Виды.	1
Тема 1.56. Технология подготовки для приготовления начинок для фарширования мяса птицы.	<i>Содержание</i>	
	Технология подготовки для приготовления начинок для фарширования домашней птицы. Фарширование тушки с костями. Фарширование тушки домашней птицы без костей. Подготовка для фарширования шеек жирной птицы.	1
Тема 1.57. Правила	<i>Содержание</i>	

охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из птицы.	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из птицы, утиной, гусиной печени; требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.	1
Тема 1.58. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы.	<i>Содержание</i>	
	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной, утиной печени. Сроки хранения. ГОСТы.	1

	Самостоятельная работа учебная работа при изучении МДК 01.01 1. 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.	4
	Экзамен	3

Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него		102
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		102
<i>Содержание</i>		
Тема 2. 1.Механическая кулинарная обработка, нарезание и формовка овощей и грибов		22
Тема 2.1.1 Подготовка к использованию сырья, продуктов и других расходных материалов традиционных видов овощей	Классификация, ассортимент, значение овощей в питании. Пищевая ценность овощей. Определение качества традиционных видов овощей, грибов.	2
Тема 2.1.2 Механическая кулинарная обработка и нарезание	Обработка клубнеплодов, простые и сложные формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки, требования к качеству обработанных овощей, сроки хранения.	2

клубнеплодов.		
Тема 2.1.3 Механическая кулинарная обработка и нарезание корнеплодов.	Виды обработки и особенности обработки разных овощей, формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки, требования к качеству обработанных овощей, сроки хранения.	2
Тема 2.1.4 Механическая кулинарная обработка и нарезание капустных овощей.	Обработка белокочанной, краснокочанной и савойской капусты. Особенности обработки цветной капусты и капусты брокколи, брюссельской, кольраби. Формы нарезки капусты, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения.	2
Тема 2.1.5 Механическая кулинарная обработка и нарезание луковых овощей.	Обработка луковых овощей. Формы нарезки лука, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
Тема 2.1.6 Механическая кулинарная обработка, нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей.	Обработка плодовых овощей, подготовка к фаршированию, требования к качеству, сроки хранения.	2
Тема 2.1.7 Механическая кулинарная обработка десертных овощей	Обработка десертных овощей, кулинарное использование.	2
Тема 2.1.8 Механическая кулинарная обработка салатно- шпинатных овощей и зелени.	Подготовка салата, шпината и зелени к использованию. Кулинарная характеристика некоторых салатов и их подготовка к использованию. Хранение обработанных салатно-шпинатных овощей.	2
Тема 2.1.9 Механическая кулинарная обработка грибов.	Обработка свежих и сушеных грибов, обработка соленых, маринованных и консервированных грибов. Нарезание грибов и подготовка их к фаршированию.	2
Тема 2.1.10 Подготовка к использованию продуктов переработки овощей.	Подготовка квашеной капусты, подготовка соленых или маринованных огурцов. Сушеные, свежемороженые овощи.	2

Тема 2.1.11 Подготовка к использованию пряностей и твердых приправ.	Подготовка к использованию пряностей и твердых приправ.	2
Тема 2. 2.Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья		28
Тема 2.2.1. Классификация, ассортимент и оценка качества рыбы и нерыбного водного сырья	<i>Содержание</i> Классификация и ассортимент рыбы и нерыбного водного сырья используемые в питании.	2
Тема 2.2.2 Характеристика сырья, пищевая ценность и требования к качеству рыбы и нерыбного водного сырья.	Характеристика сырья, пищевая ценность и требования к качеству рыбы и нерыбного водного сырья.	2
Тема 2.2.3 Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья	Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной рыбы, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья.	2
Тема 2.2.4 Обработка рыбы с костным скелетом	Обработка рыбы для использования в целом виде. Обработка рыбы на порционные куски (кругляши), обработка рыбы на филе (пластование)	2
Тема 2.2.5 Обработка рыбы с хрящевым скелетом.	Особенности обработки рыбы с хрящевым скелетом, разделка рыбы на звенья.	2
Тема 2.2.6 Обработка рыбы для фарширования	Обработка рыбы для использования в фаршированном виде, обработка рыбы для фарширования порционными кусками, обработка рыбы для фарширования в виде батона (рулета).	2
Тема 2.2.7 Обработка нерыбного водного сырья	Методы обработки нерыбного водного сырья.	2
Тема 2.2.8 Обработка пищевых рыбных	Обработка рыбных пищевых отходов и их использование	2

ОТХОДОВ.		
Тема 2.2.9 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.	2
Тема 2.2.10 Технология приготовления начинок для фарширования рыбы	Ассортимент, технология приготовления начинок для фарширования рыбы и нерыбного водного сырья.	2
Тема 2.2.11 Варианты подбора пряностей и приправ для рыбы.	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.	2
Тема 2.2.12 Приготовление и использование котлетной массы из рыбы.	Технология приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее	2
Тема 2.2.13 Приготовление и использование катлетной массы из рыбы.	Технология приготовления кнельной массы и полуфабрикатов из нее	2
Тема 2.2.14 Требования к качеству полуфабрикатов и подготовленной рыбы.	Требования к качеству, охлаждение и замораживание подготовленной рыбы, требования к безопасности хранения подготовленной рыбы и полуфабрикатов.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	22
	Лабораторная работа 1. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы и нерыбного водного сырья	2
	Практическая работа 2. Расчет массы брутто и нетто рыбных полуфабрикатов, количество отходов при кулинарной обработке с учетом кондиции сырья, и размера. Работа со сборником рецептур.	4
	Лабораторная работа 3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	4
	Лабораторная работа 4. Приготовление полуфабрикатов рыба фаршированная.	4

	Практическая работа 5. Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению рыбных полуфабрикатов.	4
	Лабораторная работа 6. Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению полуфабрикатов: из рыбной котлетной массы.	4
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса		28
Тема 2.3.1 Основные характеристики мяса	<i>Содержание</i>	
	Пищевая ценность и характеристика различных видов мяса.	2
Тема 2.3.2 Обработка и подготовка мяса для сложных блюд.	Прием и хранение сырья. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: обмывание, обсушивание, разделка на части, обвалка и жиловка, зачистка.	2
Тема 2.3.3 Обработка частей туши говядины.	Кулинарный разруб туш говядины, кулинарное назначение частей туши говядины.	2
Тема 2.3.4 Обработка частей туши баранины.	Кулинарный разруб туш баранины, кулинарное назначение частей туши баранины.	2
Тема 3.3.5 Обработка частей туши свинины	Кулинарный разруб туш свинины, кулинарное назначение частей туши свинины.	2
Тема 2.3.6 Обработка ягнят, поросят, свиных голов.	Обработка ягнят, поросят и свиных голов.	2
Тема 2.3.7 Обработка субпродуктов	Технология обработки субпродуктов	2
Тема 2.3.8 Требования к качеству и правила хранения мяса.	Остывшее и охлажденное мясо, мороженое мясо. Признаки качества поросят молочников, ягнятины, свиных голов. Условия и сроки хранения.	2
Тема 2.3.9 Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья	Полуфабрикаты натуральные, панированные, рубленые. Способы приготовления.	2
Тема 2.3.10 Приготовление	Полуфабрикаты из говядины (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые).	2

полуфабрикатов из говядины		
Тема 2.3.11 Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины	Полуфабрикаты из баранины и свинины (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые).	2
Тема 2.3.12 Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов	Технология приготовления полуфабрикатов из субпродуктов	2
Тема 2.3.13 Приготовление кнельной массы	Технология приготовления кнельной массы	2
Тема 2.3.14 Приготовление маринадов	Ассортимент, приготовление маринадов	2
Тема 2.3.15 Требования к качеству полуфабрикатов из мяса	Требования к качеству полуфабрикатов из мяса. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса, предназначенных для дальнейшего использования.	2
Тема 2.4 Подготовка домашней птицы дичи и кролика для приготовления сложной кулинарной продукции	Обработка птицы. Подготовка домашней птицы для приготовления сложных блюд. Заправка птицы.	2
Тема 2.4.1 Классификация, ассортимент и оценка качества птицы.	<i>Содержание</i>	
	Общие требования к птице и пернатов дичи. Характеристика сырья и пищевая ценность. Органолептическая оценка качества и безопасности домашней птицы.	2
Тема 2.4.2 Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы	Обработка птицы. Подготовка домашней птицы для приготовления сложных блюд. Заправка птицы.	2

Тема 2.4.3 Технологический процесс механической кулинарной обработки пернатой дичи.	Обработка дичи. Подготовка пернатой дичи для приготовления сложных блюд. Заправка дичи.	2
Тема 2.4.4 Технологический процесс механической кулинарной обработки кролика.	Обработка кролика. Подготовка кролика для приготовления сложных блюд.	2
Тема 2.4.5 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для приготовления сложных блюд.	Полуфабрикаты из птицы (порционные, мелкокусковые, рубленые, фаршированные).	2
Тема 2.4.6 Приготовление начинок для фарширования птицы	Ассортимент фаршей и начинок. Технология приготовления.	2
Тема 2.4.7 Варианты подбора пряностей для домашней птицы.	Варианты подбора пряностей для курицы, утки, гуся, индейки.	2
Тема 2.4.8 Технологический процесс обработки субпродуктов птицы и дичи.	Обработка субпродуктов птицы и дичи.	2
Тема 2.4.9 Приготовление котлетной массы из птицы.	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	2
Тема 2.4.10 Полуфабрикаты из утиной и гусиной печени.	Полуфабрикаты из утиной и гусиной печени. Технология приготовления.	2
Тема 2.4.11 Требования к качеству и сроки хранения домашней птицы.	Общие требования к качеству.	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	Лабораторная работа 7. Органолептическая оценка качества и безопасности домашней птицы,	2

	дичи для приготовления п/ф.	
	Практическая работа 8. Расчета сырья, количества отходов, выхода полуфабрикатов из домашней птицы. Расчет массы пищевых обработанных отходов птицы.	2
	Лабораторная работа 9. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	4
	Самостоятельная работа учебная работа при изучении МДК 01.02 1.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	2
	Экзамен	2
Учебная практика ПМ 01 Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 		72

<p>12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</p> <p>13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять 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>Производственная практика ПМ 01</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</p> <p>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>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.</p> <p>8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p> <p>9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос</p>	<p>72</p>
<p>Всего</p>	<p>517</p>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, 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.

1.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Соколова Е.И.Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.пособие для студ.учреждений сред.проф.образования/ Е.И.Соколова. - М.:Издательский центр «Академия», 2017.-288с.

10. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования/И.П.Самородова.-М.:Издательский центр «Академия», 2017.-192с.

Дополнительная литература:

1. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб.пособие для нач. проф. образования [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 112 с.

1.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
- СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
6. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
7. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
8. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
9. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
10. <http://www.pitportal.ru/>

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</p> <p>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); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного 	<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>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • 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 	

	<p>время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; 	

	<ul style="list-style-type: none"> – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
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 	
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 	
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 гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – 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	
--	---	--

