

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 реestr:
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 поддержание 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	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
знать	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

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.					
			Обучение по МДК, час.		Практики			
			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
1	2	3
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	<p>Содержание</p> <p>Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.</p>	1
Тема 1.2. Классификация кулинарной обработки сырья	<p>Содержание</p> <p>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>	1
Тема 1.3. Составление заявки на сырье	<p>Содержание</p> <p>Правила составления заявки на сырье</p>	1
Тема 1.4. Подготовка к реализации полуфабрикатов	<p>Содержание</p> <p>Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p>	1
Тема 1.5. Ведение	<p>Содержание</p>	

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	Содержание 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	Содержание Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	1
Тема 1.8. Ассортимент традиционных и экзотических овощей, характеристика.	Содержание 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.	Содержание 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.	Содержание Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов грибов. Овошерезка. Принцип действия, правила безопасной работы.	1
Тема 1.11.	Содержание	

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

Тема 1.15. Классификация, пищевая ценность рыбного сырья и нерыбных морепродуктов. Ассортимент нерыбных морепродуктов.	<p>Содержание</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>	2
Тема 1.16 Органолептическая оценка качества рыбы	<p>Содержание</p> <p>Органолептическая оценка качества рыбы. Требования к качеству рыбного сырья. Сроки хранения.</p>	1
Тема 1.17. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы и нерыбного водного сырья	<p>Содержание</p> <p>Особенности работы рыбного цеха. Оборудование для разделки рыбы. Безопасное использование видов технологического оборудования и производственного инвентаря.</p>	1
Тема 1.18. Технология подготовки рыбы для обработки.	<p>Содержание</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>	1
Тема 1.19. Методы подготовки рыбы с костным скелетом для приготовления сложных блюд	<p>Содержание</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>	1
Тема 1.20. Особенности	<p>Содержание</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 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. В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Практическое занятие. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины. Практическая работа. Освоение правил безопасности ручной рыбоочистки.	1 4 4 2
Тема 1.29. Основные характеристики и пищевая ценность мяса.	Содержание Основные характеристики и пищевая ценность туш говядины, свинины, молочных поросят и поросячьей 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.	<p><i>Содержание</i></p> <p>Ассортимент полуфабрикатов из говядины. Ростбиф, лангет, антрекот, ромштекс, тушёное мясо, шпицованное мясо, отварное мясо, зразы, бифштекс, азу, гуляш.</p>	1
Тема 1.32. Методы подготовки мяса туш свинины, молочных поросят, поросячей головы.	<p><i>Содержание</i></p> <p>Методы подготовки мяса туш свинины, молочных поросят, поросячей головы для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции.</p>	1
Тема 1.33. Полуфабрикаты из свинины, молочных поросят, поросячей головы.	<p><i>Содержание</i></p> <p>Ассортимент полуфабрикатов из свинины, молочных поросят, поросячей головы. Виды полуфабрикатов.</p>	1
Тема 1.34. Методы подготовки мяса туш баранины, козлятины, телятины, ягнят.	<p><i>Содержание</i></p> <p>Методы подготовки мяса туш баранины, козлятины, телятины, ягнят для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Виды кулинарной обработки.</p>	1
Тема 1.35. Полуфабрикаты из баранины, козлятины, телятины, ягнят.	<p><i>Содержание</i></p>	

	сортимент полуфабрикатов из баранины, козлятины, телятины, ягнят. 0 Виды полуфабрикатов.	1
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.	1
Тема 1.37. Методы субпродуктов и костей.	<i>Содержание</i> Методы подготовки субпродуктов и костей. Их классификация и технологическое значение. Категории субпродуктов.	1
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.	1
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, поросячьей головы.	1
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 туш диких животных, кроликов.	Содержание Технологический процесс подготовки для приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса туш диких животных, кроликов.	1
Тема 1.42. Подготовка мяса для приготовления полуфабрикатов.	Содержание Подготовка мяса для приготовления полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины. Технология приготовления	1
Тема 1.43. Подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса.	Содержание Подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса телят, ягнят, молочных поросят, поросьячей головы.	1
Тема 1.44. Критерии оценки качества полуфабрикатов из мяса.	Содержание Основные критерии оценки качества полуфабрикатов из мяса. Контроль качества. Виды контроля. ГОСТы.	1
Тема 1.45. Подготовка продукции для приготовления полуфабрикатов из рубленого мяса.	Содержание Подготовка продукции для приготовления полуфабрикатов из рубленого мяса. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рубленого мяса.	1
Тема 1.46.	Содержание	

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.	Содержание Технология подготовки начинок для фарширования мяса. Виды начинок. Основные ингредиенты.	1
Тема 1.48. Требования к безопасности хранения туш из мяса.	Содержание Требования к безопасности хранения туш свинины, говядины, ягнят, молочных поросят и поросячьей головы в охлажденном и мороженом виде.	1
Тема 1.49. Минимизация отходов в процессе подготовки сырья.	Содержание 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.	Содержание 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.	Содержание Основная характеристика и пищевая ценность домашней птицы, утиной и гусиной печени. . Калорийность. Состав	1
Тема 1.52. Подготовка	Содержание	

домашней птицы для приготовления полуфабрикатов.	Методы подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд. Классификация.	1
Тема 1.53. Требования к качеству обработанного мяса птиц.	Содержание Требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени. Температурные режимы. ГОСТ.	1
Тема 1.54. Особенности при приготовлении полуфабрикатов из мяса птицы.	Содержание 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.	Содержание 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.	Содержание 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	Содержание	

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.	Содержание 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
	Содержание	
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. Сушевые, 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	<p style="text-align: center;"><i>Содержание</i></p> <p>Классификация и ассортимент рыбы и нерыбного водного сырья используемые в питании.</p>	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 file (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	Содержание	
	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 туши говядины, кулинарное назначение частей туши говядины.	2
Тема 2.3.4 Обработка частей туши баранины.	Кулинарный разруб туши баранины, кулинарное назначение частей туши баранины.	2
Тема 3.3.5 Обработка частей туши свинины	Кулинарный разруб туши свинины, кулинарное назначение частей туши свинины.	2
Тема 2.3.6 Обработка ягнят, пороссят, свиных голов.	Обработка ягнят, пороссят 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 пороссят 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.	Содержание	
	Общие требования к птице и пернатой 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. Лабораторная работа 9. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Самостоятельная работа учебная работа при изучении МДК 01.02 1.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	2 4 2
	Экзамен	2
Учебная практика ПМ 01 Виды работ:	1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного 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 потрошеннную и непотрошеннюю рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, окружной 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 окружной 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>	
---	--

Производственная практика ПМ 01

Виды работ:

1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.
2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.
3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты
4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.
5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.
6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.
7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.
8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.
9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос

72

<i>Всего</i>	<i>517</i>
---------------------	-------------------

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. 1324-03Гигиенические 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 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: - практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<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.</p> <p>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3.</p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4.</p> <p>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 	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<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 критерииов оценки и рекомендаций по улучшению плана 	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
ОК. 02 осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; 	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в

	<ul style="list-style-type: none"> – точность структурирования отобранный информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 объяснять свои действия (текущие и планируемые); 	

	<ul style="list-style-type: none">– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--	---	--

