



Комитет образования, науки и молодежной политики  
Волгоградской области  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Дубовский зооветеринарный колледж  
имени Героя Советского Союза А. А. Шарова»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор «ДЗК им А. А. Шарова»  
Н.Я. Корнеев  
30.08.2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ  
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

г. Дубовка  
2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта среднего  
профессионального образования по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Организация – разработчик: ГБПОУ «Дубовский зооветеринарный колледж  
имени героя Советского Союза А.А. Шарова»

Разработчики: Арчакова Вера Александровна – преподаватель специальных  
дисциплин

Работодатель:



**СОГЛАСОВАНО**

*08* 2022 г

## **Содержание**

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Результаты освоения учебной дисциплины	7
3. Структура и содержание учебной дисциплины	9
4. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины	22
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	26

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля **«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»** является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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, кролик.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

### **уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

### **иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места;

- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведении расчетов с потребителями.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД)- «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.
<b>Общие компетенции</b>	
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды,

	ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Структура профессионального модуля

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Учебная нагрузка обучающихся (час.)			
		Обязательная аудиторная			
		всего занятий	из них лекций	в т. ч. лаб. и практ. занятий	Самостоятельные работы
1	2	3	4	5	6
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	46	28	12	6
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	115	73	30	12

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

Наименование тем профессионального модуля (ПМ) и междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<i>МДК. 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов</i>		всего <b>46</b> часов (в т.ч. лаб. и практ., самост. занятия)	
<b>Тема 1.1.</b> <b>Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	1. Значение и ассортимент полуфабрикатов для блюд разнообразного ассортимента.	<b>1</b>	<b>2</b>
	2. Характеристика, последовательность этапов приготовления полуфабрикатов.	<b>1</b>	<b>2</b>
	3. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья.	<b>1</b>	<b>2</b>
	4. Классификация полуфабрикатов из сырья.	<b>1</b>	<b>2</b>
	5. Организация хранения сырья.	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>Тема 1.2.</b> <b>Организация и техническое</b>	<b>Содержание</b>	<b>11</b>	
	7. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке	<b>1</b>	<b>2</b>

<b>оснащение работ по обработке овощей и грибов, приготовления полуфабрикатов из них</b>	овощей.		
	8. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов.	<b>1</b>	<b>2</b>
	9. Назначение технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.	<b>1</b>	<b>2</b>
	10. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.	<b>1</b>	<b>2</b>
	11. Организация хранения обработанных овощей и грибов	<b>1</b>	<b>2</b>
	12-13. <i>Практическое занятие 1.</i> Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	<b>2</b>	<b>3</b>
	14-15. <i>Практическое занятие 2.</i> Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	<b>2</b>	<b>3</b>
	16-17. Самостоятельная работа. Составление таблицы: «Технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, используемые для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов»	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них</b>	<b>Содержание</b>	<b>13</b>	
	18. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья.	<b>1</b>	<b>2</b>
	19. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	<b>1</b>	<b>2</b>
	20. Виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	<b>1</b>	<b>2</b>
	21. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	<b>1</b>	<b>2</b>
	22. Организация хранения обработанной	<b>1</b>	<b>2</b>

	рыбы.		
	23. Организация хранения обработанного нерыбного водного сырья.	1	2
	24. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест.	1	2
	25. Санитарно-гигиенические требования к содержанию оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.	1	2
	26. Правила ухода за рабочим местом, оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой.	1	2
	27-28. <i>Практическое занятие 3.</i> Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2	3
	29-30. Самостоятельная работа. Составление таблицы: «Технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из них»	2	3
<b>Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них</b>	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	
	31. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	1	2
	32. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	1	2
	33. Виды и назначение технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.	1	2
	34. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.	1	2
	35. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в охлажденном, замороженном виде.	1	2
	36. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест.	1	2
	37. Санитарно-гигиенические требования к содержанию оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.	1	2

	38. Правила ухода за рабочим местом, оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой.	<b>1</b>	<b>2</b>
	39-40. <i>Практическое занятие 5.</i> Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	<b>2</b>	<b>3</b>
	41-42. <i>Практическое занятие 6.</i> Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы.	<b>2</b>	<b>3</b>
	43-44. Самостоятельная работа. Составить таблицу по организации приготовления полуфабрикатов из мясных продуктов, домашней птицы	<b>2</b>	<b>3</b>
45-46. Дифференцированный зачет		<b>2</b>	<b>3</b>
<i>МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</i>		всего <b>115</b> часов (в т.ч. лаб. и практ. И самост. занятия)	
<b>Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов</b>	<b>Содержание</b>	<b>25</b>	
	1. Технологический цикл обработки сырья.	<b>1</b>	<b>2</b>
	2. Приготовления полуфабрикатов из овощей.	<b>1</b>	<b>2</b>
	3. Приготовления полуфабрикатов из грибов.	<b>1</b>	<b>2</b>
	4. Последовательность, характеристика этапов обработки сырья.	<b>1</b>	<b>2</b>
	5. Технологический процесс механической кулинарной обработки и нарезки клубнеплодов, капустных, луковых.	<b>1</b>	<b>2</b>
	6. Технологический процесс механической кулинарной обработки и нарезки плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов.	<b>1</b>	<b>2</b>
	7. Формы нарезки, кулинарное назначение.	<b>1</b>	<b>2</b>
	8. Подготовка овощей и грибов к фаршированию.	<b>1</b>	<b>2</b>
	9. Способы минимизации отходов при обработке и нарезке.	<b>1</b>	<b>2</b>
	10. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов.	<b>1</b>	<b>2</b>
	11. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов.	<b>1</b>	<b>2</b>
	12. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов	<b>1</b>	<b>2</b>
	13. Хранение, подготовка к реализации обработанных овощей, грибов.	<b>1</b>	<b>2</b>

	14. Правила охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанных и нарезанных овощей, плодов, грибов.	1	2
	15. Требования к качеству, безопасности овощей и грибов.	1	2
	16. Условия и сроки хранения обработанных охлажденных, замороженных овощей, плодов, грибов.	1	2
	17. Условия и сроки хранения обработанных вакуумированных овощей, плодов, грибов.	1	2
	18. <i>Практическое занятие № 1.</i> Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов.	1	3
	19. <i>Практическое занятие № 2.</i> Методы защиты от потемнения обработанного картофеля.	1	3
	20. <i>Практическое занятие № 3.</i> Обработка, нарезка корнеплодов	1	3
	21. <i>Практическое занятие № 4.</i> Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени.	1	3
	22. <i>Практическое занятие № 5.</i> Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.	1	3
	23. <i>Практическое занятие № 6.</i> Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров).	1	3
	24-25. Самостоятельная работа. Составить таблицу нарезки картофеля и корнеплодов	2	3
<b>Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сыр</b>	<b>Содержание</b>	<b>11</b>	
	26. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность кулинарное назначение рыбы.	1	2
	27. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность кулинарное назначение нерыбного водного сырья.	1	2
	28. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья.	1	2
	29. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья.	1	2
	30. Способы подготовки рыбы к обработке.	1	2

	ья31. Способы подготовки нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной.	1	2
	32. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой).	1	2
	33. Последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде.	1	2
	34. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы.	1	2
	35. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанного нерыбного сырья.	1	2
	36-37. Самостоятельная работа. Составить схему разделки рыбы с костным скелетом	2	3
<b>Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы</b>	<b>Содержание</b>	<b>25</b>	
	38. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	1	2
	39. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.	1	2
	40. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши».	1	2
	41. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: порционный кусок непластованной рыбы (стейк).	1	2
	42. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики.	1	2
	43. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: чистое филе, «бабочка», рулетики.	1	2
	44. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: мелкие куски рыбы.	1	2
	45. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: панированные в различных панировках.	1	2
	46. Способы и техника маринования рыбы.	1	2
	47. Способы и техника панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	1	2
	48. Приготовление рыбной котлетной массы.	1	2
49. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	1	2	

	50-52. <i>Практическое занятие № 7.</i> Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	3	3
	53-55. <i>Практическое занятие № 8.</i> Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	3	3
	56-58. <i>Практическое занятие № 9.</i> Обработка нерыбного водного сырья	3	3
	59-61. <i>Практическое занятие № 10.</i> Приготовление натуральных порционных полуфабрикатов из рыбы.	3	3
	62. Самостоятельная работа. Составить таблицу: «Полуфабрикаты из рыбы»	1	3
<b>Тема 2.4.</b> <b>Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</b>	<b>Содержание</b>	<b>31</b>	
	63. Классификация полуфабрикатов из мяса, мясного сырья.	1	2
	64. Ассортимент полуфабрикатов из мяса, мясного сырья.	1	2
	65. Кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья.	1	2
	66. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	1	2
	67. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мясных продуктов.	1	2
	68. Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины и телятины.	1	2
	69. Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса свинины.	1	2
	70. Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса баранины.	1	2
	71. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из мяса говядины и телятины.	1	2
	72. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из мяса свинины.	1	2
	73. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из мяса баранины.	1	2
	74. Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины и телятины.	1	2
	75. Технологический процесс	1	2

	приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса свинины.		
	76. Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса баранины.	1	2
	77. Кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса говядины и телятины, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	2
	78. Кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса свинины, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	2
	79. Кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса баранины, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	2
	80. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом.	1	2
	81. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рубленой массы с хлебом.	1	2
	82. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы без хлеба.	1	2
	83. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мясной рубленой массы без хлеба.	1	2
	84. Кулинарное назначение полуфабрикатов из рубленой массы с хлебом, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	2
	85. Кулинарное назначение полуфабрикатов из рубленой массы без хлеба, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	2
	86-88. <i>Практическое занятие № 11.</i> Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	3	3
	89-91. <i>Практическое занятие № 12.</i> Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	3	3
	92-93. Самостоятельная работа. Составить технологическую карту приготовления мясной рубленой массы с хлебом и полуфабрикатов из нее.	2	3
<b>Тема 2.5. Обработка домашней птицы,</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	94. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия	1	2

<b>дичи, кролика</b>	и сроки хранения домашней птицы. Оценка качества и безопасности.		
	95. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	<b>1</b>	<b>2</b>
	96. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика.	<b>1</b>	<b>2</b>
	97. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	<b>1</b>	<b>2</b>
	98-99. Самостоятельная работа. Составить характеристику видов заправки тушек домашней птицы	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>Тема 2.6. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика</b>	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	
	100. Классификация полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	<b>1</b>	<b>2</b>
	101. Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	<b>1</b>	<b>2</b>
	102. Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	<b>1</b>	<b>2</b>
	103. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	<b>1</b>	<b>2</b>
	104. Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	<b>1</b>	<b>2</b>
	105. Кулинарное назначение порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	<b>1</b>	<b>2</b>
	106. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	<b>1</b>	<b>2</b>
	107. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из котлетной массы из птицы.	<b>1</b>	<b>2</b>
	<i>108-110. Практическое занятие № 13.</i> Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	<b>3</b>	<b>3</b>
	<i>111-113. Практическое занятие № 14.</i> Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	<b>3</b>	<b>3</b>
	<i>114-115.</i> Самостоятельная работа.	<b>2</b>	<b>3</b>

	Составить технологическую карту приготовления котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее		
--	--	--	--

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет: 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).

*Технические средства обучения* (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные материалы).

### **4.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

#### 4.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-0101. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
10. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
11. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
12. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы :учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
13. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

14. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

15. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

16. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

17. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы :учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.

18. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

19. Шатун Л.Г. Кулинария : учеб.для нач. проф. образования – М. : Издательский центр «Академия», 2008. -320с.

#### **4.2.2. 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/>.

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

6. 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/>

#### **4.2.3. Дополнительные источники:**

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария «повар- кондитер»: Учеб. Для нач. проф. образования: Учеб. Пособие для сред. проф. образования .- М.: ПрофОбрИздат, 2001.- 328 с

2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учеб.длянач.проф. образования: - М.:ПрофОбрИздат, 2001. -136с.

3. <http://www.gastromag.ru>.

4. E-mail: [mail@gastromag.ru](mailto:mail@gastromag.ru).

5. [mirknig.com](http://mirknig.com) > [zhurnal\\_nasha\\_kukhnja](http://zhurnal_nasha_kukhnja.com).

6. [advesti.ru](http://advesti.ru) > [price/moscow/priyatnogo appetite](http://price/moscow/priyatnogo_appetite)

7. [kuking.net](http://kuking.net)>Библиотека здорового питания.

#### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели – должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС СПО.

Мастера производственного обучения: должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководители практики - представители организации, на базе которой проводится практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности – повара или кондитера

Наставники - представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии): должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности – повара или кондитера.

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Код и наименование ПК и ОК, 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"> <li>– 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);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий дифференцированного зачета по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.</li> </ul>

	<p>работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.</li> </ul>	
<p>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"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и</li> </ul> </li> </ul>	

	<p>неорганических отходов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования.</li> </ul>	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и</li> </ul>	

	его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	
ОК. 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</li> </ul>	
ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.</li> </ul>	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности.</li> </ul>	
ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе.</li> </ul>	
ОК 06. Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии.</li> </ul>	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.</li> </ul>	
ОК 8. Использовать	– сохранение и укрепление здоровье в	

<p>средства физической культуры сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>процессе профессиональной деятельности.</p>	
<p>ОК. 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>– 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.</p>	