



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.
Общие компетенции	
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 46 часов (в т.ч. лаб. и практ., самост. занятия)	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание	6	
	1. Значение и ассортимент полуфабрикатов для блюд разнообразного ассортимента.	1	2
	2. Характеристика, последовательность этапов приготовления полуфабрикатов.	1	2
	3. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья.	1	2
	4. Классификация полуфабрикатов из сырья.	1	2
	5. Организация хранения сырья.	1	2
Тема 1.2. Организация и техническое	Содержание	11	
	7. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке	1	2

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

	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
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Содержание	14	
	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.	1	2
	39-40. <i>Практическое занятие 5.</i> Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	2	3
	41-42. <i>Практическое занятие 6.</i> Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы.	2	3
	43-44. Самостоятельная работа. Составить таблицу по организации приготовления полуфабрикатов из мясных продуктов, домашней птицы	2	3
45-46. Дифференцированный зачет		2	3
<i>МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</i>		всего 115 часов (в т.ч. лаб. и практ. И самост. занятия)	
Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание	25	
	1. Технологический цикл обработки сырья.	1	2
	2. Приготовления полуфабрикатов из овощей.	1	2
	3. Приготовления полуфабрикатов из грибов.	1	2
	4. Последовательность, характеристика этапов обработки сырья.	1	2
	5. Технологический процесс механической кулинарной обработки и нарезки клубнеплодов, капустных, луковых.	1	2
	6. Технологический процесс механической кулинарной обработки и нарезки плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов.	1	2
	7. Формы нарезки, кулинарное назначение.	1	2
	8. Подготовка овощей и грибов к фаршированию.	1	2
	9. Способы минимизации отходов при обработке и нарезке.	1	2
	10. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов.	1	2
	11. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов.	1	2
	12. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов	1	2
	13. Хранение, подготовка к реализации обработанных овощей, грибов.	1	2

	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
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сыр	Содержание	11	
	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
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание	25	
	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
Тема 2.4. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание	31	
	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
Тема 2.5. Обработка домашней птицы,	Содержание	6	
	94. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия	1	2

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

	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.

5. mirknig.com > [zhurnal_nasha_kukhnja](http://zhurnal_nasha_kukhnja.com).

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

7. 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"> – 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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий дифференцированного зачета по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.

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

	<p>неорганических отходов;</p> <ul style="list-style-type: none"> • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> – 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. 	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и 	

	его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.
ОК. 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности.
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 гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– 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 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>	