

Рабочая программа профессионального модуля

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	4
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	4
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-ПО</i> Ошибка! Залка не определена.	
2. Структура и содержание профессионального модуля	13
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	13
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	13
2.3. <i>Содержание профессионального модуля</i>	15
2.4. <i>Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)</i> Ошибка! Залка не определена.	
..... Ошибка! Залка не определена.	
3. Условия реализации профессионального модуля	25
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	25
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	25
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен¹:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации,	номенклатуру информационных	-

¹ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	<p>планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>	
ОК.03	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта</p>	

	<p>источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p>		
ОК.04	<p>организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности</p>	
ОК.05	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста</p>	
ОК.06	<p>проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость профессии повар, кондитер применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по профессии повар, кондитер стандарты</p>	

		антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	<p>соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии повар, кондитер</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>принципы бережливого производства</p> <p>основные направления изменения климатических условий региона</p> <p>правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p>	
ОК.08	<p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</p> <p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <p>пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии повар, кондитер</p>	<p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека</p> <p>основы здорового образа жизни</p> <p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для студентов по профессии повар, кондитер</p> <p>средства профилактики перенапряжения</p>	
ОК.09	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные</p>	

	<p>бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
ОК.10			
ПК 1.1	<ul style="list-style-type: none"> • 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; 	<ul style="list-style-type: none"> • 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; 	<p>подготовки, уборки рабочего места подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов 	
ПК 1.2.	<ul style="list-style-type: none"> • распознавать недоброкачественные продукты; • выбирать, применять различные методы обработки (вручную механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; • соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; • различать пищевые и непищевые отходы; • подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; • соблюдать правила утилизации непищевых отходов осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; • соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции 	<ul style="list-style-type: none"> • требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними • методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; • способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; • способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; • санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов • формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей грибов; • способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов 	<ul style="list-style-type: none"> • обработки различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; • хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	<ul style="list-style-type: none"> • соблюдать 	<ul style="list-style-type: none"> • требования 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>приготовлении</i>

<p>правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <ul style="list-style-type: none"> • выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; • выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; • владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; • нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; • порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; • соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); • проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; • применять различные техники порционирования, 	<p>охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); • способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; • техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; • правила и порядок 	<p>полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> • порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; • ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
---	---	--

	<p>комплектования с учетом ресурсосбережения;</p> <ul style="list-style-type: none"> • выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; • рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; • владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе 	<p>расчета с потребителями при отпуске на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> • ответственность за правильность расчетов; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке 	
ПК 1.4	<ul style="list-style-type: none"> • соблюдать правила сочетаемости, основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; • выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; • владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; 	<ul style="list-style-type: none"> • требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для 	<ul style="list-style-type: none"> • приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; • ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

	<ul style="list-style-type: none"> • владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; • нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; • готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; • рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; • владеть профессиональной терминологией 	<p>блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> • методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); • способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов • техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; • правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; • ответственность за правильность расчетов; • правила, техника общения с потребителями; • базовый словарный запас на иностранном языке 	
--	---	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	124	54
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	18	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 01.01 в форме зачета</i> <i>МДК 01.02 в форме экзамена</i> <i>УП 01 в форме зачёта</i> <i>ПП 01 в форме зачёта</i> <i>ПМ 01 в форме экзамена</i>	26	-
Всего	294	198

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:					
				Учебные занятия ²	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ³	Учебная практика	Производственная практика	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	Раздел 1 Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	38	18	38	14	-	6	-	-
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4.	Раздел 2 Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	86	36	86	28	-	12	-	-

² Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы

³ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 05 OK 06 OK 07 OK 09 OK 10									
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	26							
	Всего:	294	198	124	42	-	18	72	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		38/18	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	<p>Содержание</p> <p>1.Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.</p> <p>2. .Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПин (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013).</p> <p>3. Правила составления заявки на сырье.</p> <p>4.Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или транспортирования.</p> <p>5.Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос.</p> <p>В том числе практических и лабораторных занятий</p> <p>1. Составление заявки на сырье.</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10</p>
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по	<p>Содержание</p> <p>1.Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей.</p> <p>Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки</p>	4	<p>ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04</p>

<p>обработке овощей и грибов</p>	<p>овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. 3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. 4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. Правила ухода за ними.</p>		<p>OK 05 OK 06 OK 07 OK 09 OK 10</p>
	<p>В том числе практических и лабораторных занятий</p>	<p>6</p>	
	<p>3. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов.</p>	<p>2</p>	
	<p>4. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки).</p>	<p>4</p>	
<p>Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</p>	<p>Содержание 1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. 2. Виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном замороженном, вакуумированном виде. 3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. 4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест,</p>	<p>4</p>	<p>ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 05 OK 06 OK 07 OK 09 OK 10</p>

	оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. Правила ухода за ними.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	5. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы	2	
	6. 2.Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки.	2	
1.4 Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Содержание		ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	1.Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	4	
	2.Виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.		
	3.Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.		
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. Правила ухода за ними		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
1.Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	2		
2.Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы.	2		
3.Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера.	2		

	<p>В том числе самостоятельная работа обучающихся</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем) 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования. 5. Сбор информации, в том числе, с использованием сети Интернет, о систематизации новых видов технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними, ее анализ. Подготовка сообщений презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых. информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 	6	
Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него.		76/36	
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		76/36	
<p>Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов.</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов 2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, 	2	<p>ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10</p>

	<p>кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке.</p> <p>Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов.</p> <p>3. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения</p>		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	1.Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	2	
	2. Обработка, нарезкаплодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров).	4	
<p>Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья.</p> <p>3.Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы.</p> <p>4. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения</p>	4	<p>ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10</p>

			ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4.
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание		OK 01 OK 02
	1.Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формирования полуфабрикатов из рыбы. 3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	4	OK 03 OK 04 OK 05 OK 06 OK 07 OK 09 OK 10
	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	4	
	4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. 5. Обработка нерыбного водного сырья	4 4	
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Содержание		ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4.
1.Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. 2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. 3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. 4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение.	6	OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 05 OK 06 OK 07 OK 09 OK 10	
Тема 2.5	Содержание	6	ПК 1.1 ПК 1.2

Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. 2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. 3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	6. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	2	
	7. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без.	4	
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание		ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. 2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	2	
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание		ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика 2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. 3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	8. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых	6	

	полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.		
	9. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. 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. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела	12	
Учебная практика Виды работ:		72	
	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).		

<p>Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</p> <p>3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</p> <p>4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика.</p> <p>5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</p> <p>6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).</p> <p>7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</p> <p>8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</p> <p>9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</p> <p>11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</p> <p>12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</p> <p>13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</p> <p>15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости</p>		
<p>Производственная практика Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья,</p>	72	

<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</p> <p>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.</p> <p>4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p> <p>8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p> <p>9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.</p>		
Промежуточная аттестация	26	
Всего	294	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Технического оснащения и организации рабочего места» (наименования кабинетов из указанных в п. 6.1 ОПОП-П), оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) «Учебный кулинарный цех» (перечисляются через запятую наименования лабораторий из указанных в п. 6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации модуля), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ « Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» из указанных в п. 6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации модуля), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, М.: ИЦ «Академия», 2020

3.2.2. Дополнительные источники

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации

23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276.

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.phpshow_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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки ⁴
ПК 1.1 ОК XX	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий;
ПК 1.2 ОК XX	Осуществляет обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	- заданий по учебной и производственной практикам;
ПК 1.3 ОК XX	Проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	- заданий по самостоятельной работе
ПК 1.4 ОК XX	Проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	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

⁴ Примеры оформления формы контроля: контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Примеры оформления методов оценки: интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.