ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«ГОЛЫШМАНОВСКИЙ АГРОПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Приложение № 30 к ООП СПО (ППКРС)

по профессии 43.01.09

Повар, кондитер

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

2017 г.

Рабочая программа ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), на основе примерной основной образовательной программы, среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, регистрационный номер: 43.01.09-170331(дата регистрации в реестре: 31/03/2017).

Организация-разработчик:Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Голышмановский агропедагогический колледж» (ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедагогический колледж»).

Разработчик:

Федосенко Ирина Петровна, мастер производственного обучения ГАПОУ ТО "Голышмановский агропедколледж»

Рассмотрена на ЦМК (МК) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_

Председатель ЦМК (МК)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«Утверждаю»

Заместитель директора по УПР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.В.Ширшов

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 4 |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 18 |
| 1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ** | 27 |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 33 |
| 1. **ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ООП** | 40 |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности "Приготовление и подготовка к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатови соответствующие ему профессиональные компетенции":

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Профессиональные компетенции** |
| 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, 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, птицы, дичи. |

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций.

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | Общие компетенции |
| 1 | 2 |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Формируемые компетенции** | **Действия** | **Умения** | **Знания** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел модуля 1*.* Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** | | | |
| ПК 1.1.  Подготавливать  рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. | Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием.  Выбирать, рационально  размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  Проводить текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.  Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.  Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты.  Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании. | 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.  Способы правки кухонных ножей Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов.  Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации  полуфабрикатов.  Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. |
|  | Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. | Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки.  Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные | Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.  Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. | средств, предназначенных для последующего использования.  Правила утилизации отходов.  Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.  Виды, назначение столовой посуды, столовых приборов.  Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. |
|  | Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов | Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов.  Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты. |
| ОК 01.  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным  контекстам | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа  сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.  Определение этапов  решения задачи.  Определение потребности в информации.  Осуществление эффективного поиска.  Выделение всех возможных источников  нужных ресурсов, в том числе неочевидных.  Разработка детального плана действий.  Оценка рисков на каждом шагу.  Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составлять план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий  (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | рекомендаций по улучшению плана. |  |  |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.  Планирование профессиональной деятельности | Организовывать работу коллектива и команды.  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива .  Психология личности.  Основы проектной  деятельности. |
| ОК 07.  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.  Обеспечение ресурсосбережение на рабочем месте. | Соблюдать нормы экологической безопасности.  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности. | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.  Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| **Раздел модуля 2. Обработка овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика** | | | |
| ПК 1.2.  Осуществлять  обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика. | Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов. | Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения.  Своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота.  Сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным.  Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов.  Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами  чистоты, соблюдением товарного соседства. Подготавливать в соответствии с инструкциями, пользоваться весоизмерительным оборудованием при | Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.  Правила оформления заявок на склад.  Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.  Правила обращения с тарой поставщика.  Ответственность за сохранность материальных ценностей.  Правила поверки весоизмерительного оборудования.  Правила приема продуктов по количеству и качеству.  Правила снятия остатков на рабочем месте.  Правила проведения контрольного взвешивания продуктов |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | взвешивании продуктов.  Осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями.  Обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами.  Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. |  |
|  | Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. | Распознавать недоброкачественные продукты.  Владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья.  Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке.  Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке.  Выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов.  Обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования.  Удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов.  Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.  Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья. | Методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.  Способы сокращения потерь при обработке, хранении пищевого сырья, продуктов.  Способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей.  Способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов в процессе обработки и хранения.  Санитарно- гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов.  Формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов. |
| Утилизация отходов, упаковка, | Различать  пищевые и | Правила,  условия, сроки |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов | непищевые отходы,  подготавливать  пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности.  Соблюдать правила утилизации непищевых отходов.  Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья.  Осуществлять маркировку  упакованных неиспользованных пищевых продуктов.  Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи.  Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов.  Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании.  Безопасно использовать оборудование для упаковки | хранения пищевых  продуктов.  Способы упаковки, складирования пищевых продуктов.  Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов.  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.  Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно- техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов. |
| Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи |
| ОК 01.  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным  контекстам | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа  сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.  Определение этапов  решения задачи.  Определение потребности в информации.  Осуществление эффективного поиска. | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составлять план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | Выделение всех возможных источников  нужных ресурсов, в том числе неочевидных.  Разработка детального плана действий.  Оценка рисков на каждом шагу.  Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. | Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий  (самостоятельно или с помощью наставника). | решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.  Планирование профессиональной деятельности | Организовывать работу коллектива и команды.  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива .  Психология личности.  Основы проектной  деятельности. |
| ОК 07.  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.  Обеспечение ресурсосбережение на рабочем месте. | Соблюдать нормы экологической безопасности.  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности. | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.  Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| **Раздел модуля 3.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья** | | | |
| ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов  разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. | Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных | Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов.  Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции.  Владеть техникой работы с | Требования  охраны труда,  пожарной  безопасности и  производственной  санитарии в  организации питания.  Виды,  назначение, правила  безопасной  эксплуатации  технологического  оборудования,  производственного  инвентаря, |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты.  Править кухонные ножи.  Нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом.  Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья.  Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.  Соблюдать санитарно- гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду. | инструментов,  весоизмерительных  приборов, посуды и  правила ухода за ними.  Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  Методы приготовления полуфабрикатов.  Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.  Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы. |
|  | Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов. | Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием.  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, | Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов.  Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования  упакованных полуфабрикатов.  Правила заполнения этикеток. |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | упакованных полуфабрикатов.  Соблюдать выход готовых  полуфабрикатов при порционировании (комплектовании).  Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения | Правила складирования упакованных полуфабрикатов.  Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции.  Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов |
|  | Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.  Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | Рассчитывать стоимость полуфабрикатов.  Вести учет реализованных полуфабрикатов.  Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей.  Принимать оплату наличными деньгами;  принимать и оформлять безналичные платежи.  Составлять отчет по платежам.  Поддерживать визуальный контакт с потребителем.  Владеть профессиональной терминологией.  Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе.  Разрешать проблемы в рамках своей компетенции. | Ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей.  Правила торговли.  Виды оплаты по платежам.  Виды и характеристика контрольно- кассовых машин, правила осуществления кассовых операций.  Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.  Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.  Базовый словарный запас на иностранном языке. Правила, техника общения, ориентированная на потребителя |
| ОК 01.  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным  контекстам | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа  сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.  Определение этапов  решения задачи.  Определение потребности в информации.  Осуществление эффективного | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составлять план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах. |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | поиска.  Выделение всех возможных источников  нужных ресурсов, в том числе неочевидных.  Разработка детального плана действий.  Оценка рисков на каждом шагу.  Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. | смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий  (самостоятельно или с помощью наставника). | Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.  Планирование профессиональной деятельности | Организовывать работу коллектива и команды.  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива .  Психология личности.  Основы проектной  деятельности. |
| ОК 07.  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.  Обеспечение ресурсосбережение на рабочем месте. | Соблюдать нормы экологической безопасности.  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности. | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.  Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| **Раздел модуля 4.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов**  **разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи** | | | |
| ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи. | Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных | Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов.  Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности | Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.  Виды, назначение, правила безопасной  эксплуатации технологического  оборудования, производственного  инвентаря, инструментов, |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | готовой продукции.  Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты.  Править кухонные ножи.  Нарезать, измельчать мясо, птицу вручную или механическим способом.  Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.  Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.  Соблюдать санитарно- гигиенические требования к  процессам приготовления  полуфабрикатов.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду. | весоизмерительных  приборов, посуды и  правила ухода за ними.  Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  Методы приготовления полуфабрикатов.  Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.  Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи |
|  | Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов | Качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием.  Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки.  Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации.  Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное | Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов.  Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования  упакованных полуфабрикатов. |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов.  Соблюдать выход готовых  полуфабрикатов при порционировании (комплектовании).  Применять различные техники порционирования,  комплектования с учетом ресурсосбережения. | Правила заполнения этикеток.  Правила складирования упакованных полуфабрикатов.  Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции.  Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов |
|  | Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.  Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | Рассчитывать стоимость полуфабрикатов.  Вести учет реализованных полуфабрикатов.  Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей.  Принимать оплату наличными деньгами;  принимать и оформлять безналичные платежи.  Составлять отчет по платежам.  Поддерживать визуальный контакт с потребителем.  Владеть профессиональной терминологией.  Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе.  Разрешать проблемы в рамках своей компетенции | Ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей.  Правила торговли. Виды оплаты по платежам.  Виды и характеристика  контрольно- кассовых машин, правила осуществления кассовых операций.  Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.  Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.  Базовый словарный запас на иностранном языке.  Правила, техника общения, ориентированная на потребителя |
| ОК 01.  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным  контекстам | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа  сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.  Определение этапов  решения задачи.  Определение потребности в информации.  Осуществление | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составлять план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | эффективного поиска.  Выделение всех возможных источников  нужных ресурсов, в том числе неочевидных.  Разработка детального плана действий.  Оценка рисков на каждом шагу.  Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. | профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий  (самостоятельно или с помощью наставника). | смежных сферах.  Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.  Планирование профессиональной деятельности | Организовывать работу коллектива и команды.  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива .  Психология личности.  Основы проектной  деятельности. |
| ОК 07.  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.  Обеспечение ресурсосбережение на рабочем месте. | Соблюдать нормы экологической безопасности.  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности. | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.  Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.  Пути обеспечения ресурсосбережения. |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды ПК и ОК** | **Наименование разделов**  **профессионального модуля** | **Всего часов**  **(макс. учебная**  **нагрузка**  **и практика)** | | **Объем времени, отведенных на освоение междисциплинарного курса** | | | | **Практика** | |
| **Обязательные аудиторные учебные занятия** | | | | **Учебная,**  **часов** | **Производственная, часов**  **(если предусмотрена рассредоточенная практика)** |
| **Всего**  **часов** | | **в т.ч лабораторные работы и практические занятия, часов** | **в т.ч**  **курсовая, проект**  **(работа),**  **часов** |
| 1 | 2 | 3 | | 4 | | 5 | 6 | 7 | 8 |
| ПК 1.1. - ПК 1.2.  ОК 01.- ОК 04., ОК 07. | **МДК 01.01.** Организация приготовления, подготовки и хранения полуфабрикатов.  **Раздел модуля 1.**Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |  | | **36** | | 18 |  | **18** |  |
| ПК 1.3. - ПК 1.4  ОК 01.- ОК 04., ОК 07. | **МДК 01.02.**Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов.  **Раздел** **модуля 2.**  Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |  | | **109** | | 55 | **54** |
| ПК 1.1. - ПК 1.4. | Учебная практика |  | | | | | |  | ***108*** |
| ПК 1.1. - ПК 1.4. | Производственная практика |  | | | | | |  | ***108*** |
|  | **Всего:** |  | **145** | | **73** | |  | **72** | **216** |

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | | **Объем часов** |
| 1 | 2 | | 3 |
| **МДК. 01.01*.* Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов** | | | **36** |
| **Раздел модуля 1*.* Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** | | | **36** |
| **Тема 1.1.**  **Характеристика процессов**  **обработки сырья и**  **приготовления**  **полуфабрикатов из них** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **4** |
| Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Характеристика, последовательность этапов. | **2** | 2 |
| Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него. Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов | **2** | 2 |
| **Тема 1.2.**  **Организация и**  **техническое оснащение**  **работ по обработке овощей и грибов** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **10** |
| Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. | **2** | 2 |
| Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними | **2** | 2 |
| **Тематика практических и лабораторных работ:** | | **6** |
| **Практическая работа № 1**  Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов | | 2 |
| **Практическая работа № 2**  Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки) | | 4 |
| **Тема 1.3.**  **Организация и** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **22** |
| 1 | 2 | | 3 |
| **техническое оснащение**  **работ по обработке рыбы и**  **нерыбного водного сырья, приготовлению**  **полуфабрикатов из них** | Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. | **2** | 2 |
| Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ | **2** | 2 |
| Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них. | **2** | 2 |
| Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. | **2** | 2 |
| Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними | **2** | 2 |
| **Тематика практических и лабораторных работ:** |  | 12 |
| **Практическая работа №3**  Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, мясорубки. | | 6 |
| **Практическая работа №4**  Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера. | | 6 |
| **МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов** | | | **109** |
| **Раздел модуля 2*.*** **Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов** | | | **109** |
| **Тема 2.1**  **Обработка, нарезка,**  **формовка овощей и грибов** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **24** |
| Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов.Технологический процесс механической кулинарной обработки клубнеплодов, корнеплодов. Формы нарезки, кулинарное назначение. | **2** | 2 |
| Технологический процесс механической кулинарной обработки капустных, луковых. Формы нарезки, кулинарное назначение.Технологический процесс механической кулинарной обработки плодовых, салатно-шпинатных. Формы нарезки, кулинарное назначение. | **2** | 2 |
| Технологический процесс механической кулинарной обработки зелени. Грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. | **2** | 2 |
| 1 | 2 | | 3 |
|  | Подготовка овощей к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации | **2** | 2 |
| Хранение, подготовка к реализации обработанных овощей, грибов. Правила охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанных и нарезанных овощей, плодов, грибов. Требования к качеству, безопасности обработанных овощей и грибов. Условия и сроки хранения обработанных охлажденных, замороженных, вакуумированных овощей, плодов, грибов | **2** | 2 |
| **Тематика практических и лабораторных работ:** | | 14 |
| **Лабораторная работа № 1**  Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Защита от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов | | 8 |
| **Лабораторная работа № 2**  Обработка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. | | 6 |
| **Тема 2.2**  **Обработка рыбы и**  **нерыбного водного сырья** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **8** |
| Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение | **2** | 2 |
| рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья. |  |  |
| Способы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой формы) последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы разделки бесчешуйчатой рыбы, последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. | **2** | 2 |
| Способы разделки рыбы округлой и плоской формы, последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности обработанной рыбы, условия и сроки хранения обработанной рыбы. | **2** | 2 |
| Способы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, условия и сроки хранения нерыбного водного сырья. | **2** | 2 |
| **Тема 2.3**  **Приготовление**  **полуфабрикатов из** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **24** |
| Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного | **2** | 2 |
| 1 | 2 | | 3 |
| **рыбы** | водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши» |  |  |
| Приготовление полуфабрикатов из рыбы: порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты панированные в различных панировках. | **2** | 2 |
| Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. | **2** | 2 |
| **Тематика практических и лабораторных работ:** | | 18 |
| **Лабораторная работа № 3**  Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. | | 6 |
| **Лабораторная работа № 4**  Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы | | 6 |
| **Лабораторная работа № 5**  Обработка нерыбного водного сырья | | 6 |
| **Тема 2.4**  **Обработка, подготовка, мясных продуктов** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **6** |
| Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. | **2** | 2 |
| Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка. | **2** | 2 |
| Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. | **2** | 2 |
| **Тема 2.5**  **Приготовление**  **полуфабрикатов из мяса,**  **мясных продуктов** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **24** |
| Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. | **2** | 2 |
| Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. | **2** | 2 |
| Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. | **2** | 2 |
| Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. | **2** | 2 |
| 1 | 2 | | 3 |
|  | Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. | **2** | 2 |
| Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. | **2** | 2 |
| **Тематика практических и лабораторных работ:** | | 12 |
| **Лабораторная работа № 6**  Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. | **2** | 6 |
| **Лабораторная работа № 7**  Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без | **2** | 6 |
| **Тема 2.6**  **Обработка домашней**  **птицы, дичи, кролика** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **8** |
| Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы. Оценка качества и безопасности. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение. | **2** | 2  2 |
| Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности | **2** | 2 |
| Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения кролика | **2** | 2 |
| **Тема 2.7**  **Приготовление**  **полуфабрикатов из**  **домашней птицы, дичи,**  **кролика** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **15** |
| Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика | **2** | 2 |
| Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения | **2** | 2 |
| **Тематика практических и лабораторных работ:** | | 11 |
| **Лабораторная работа № 8**  Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. | | 6 |
| **Лабораторная работа № 9**  Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. | | 5 |
| **Учебная практика ПМ 01**  Виды работ:  1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ  органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также  соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных  полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.  2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов  традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации  отходов при обработке сырья.  3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства,  нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую,  бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).  4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты,  домашнюю птицу, дичь, кролика  5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.  6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле,  во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы  плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из  различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной  котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).  7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.  8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.  9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.  10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные  виды овощей, плодов и грибов.  11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.  12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,  кролика органолептическим способом;  13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса,  мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять  излишнюю горечь.  15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в  охлажденном и замороженном виде.  16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для  транспортирования.  17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость  продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. | | | **108** |
| **Производственная практика ПМ 01**  **Виды работ:**  1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и  дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.  2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.  3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов,  стандартов чистоты  4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика  различными методами.  5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного  водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.  6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка  для отпуска на вынос, транспортирования.  7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов,  домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции | | | **108** |
| **Всего** | | | **145/108/108** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места кулинарного и кондитерского производства. Организации хранения и контроля запасов и сырья, лаборатория организации обслуживания.

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.

Кондитерский цех.

1) Основное оборудование:

- весы настольные электронные - 15 шт.;

- пароконвектомат -1 шт.;

- конвекционная печь - 1 шт.;

- микроволновая печь - 1 шт.;

- расстоечный шкаф - 1 шт.;

- плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося - 7 шт.;

- фритюрница - 1 шт.;

- электрогриль(жарочная поверхность) - 1 шт.;

- плита wok - 1 шт.;

- гриль сламандр - 1 шт.;

- электроблинница - 1 шт.;

- электромармиты - 3 шт.;

- кофемашина с капучинатором - 1 шт.;

- кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе) - 1 шт.;

- ховоли (оборудование для варки кофе кофе на песке) - 2 шт.;

- электромармит - 1 шт.;

- шкаф холодильный -1 шт;

- шкаф морозильный – 1 шт;

- шкаф шоковой заморозки - 1 шт.;

- льдогенератор - 1 шт.;

- гранитор;

- охлажденный прилавок - витрина -1 шт.;

- фризер -1 шт.;

- стол холодильный с охлождаемой горкой -1 шт.;

- тестораскаточная машина - 1 шт.;

- планетарный миксер - 5 шт.;

- диспансер для подогрева тарелок - 1 шт.;

- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - 1 шт.;

- мясорубка - 1 шт.;

- слайсер - 1 шт.;

- машина для вакуумной упаковки - 1 шт.;

- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) - 1 шт.;

- процессор кухонный - 1 шт.;

- овощерезка - 1 шт.;

- миксер для коктелей - 1 шт.;

- привод универсальный с механизмами для нарезки, протитирания, взбивания - 1 шт.;

- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) - 1 шт.;

- кофемолка - 1 шт.;

- лампа для карамели - 1шт.;

- аппрат для темперирования шоколада - 1шт.;

- стол с охлаждаемой поверхностью - 1шт.;

- сифон – 3 шт.;

- газовая горелка (для карамелизации) – 3 шт.;

- барная станция для порционировая соусов – 1 шт.;

- набор инструментов для карвинга – 15 шт.;

- овоскоп-1шт.;

- нитроттестер – 1 шт;

- машина посудомоечная - 1 шт.;

- стол производственный с моечной ванной – 15 шт.;

- стеллаж передвижной - 2 шт;

- моечная ванна двухсекционная – 1 шт.;

- гастроемкости из нержавеющей стали - 7 шт.;

- набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - 15 шт.;

- набор сотейников 0.6л, 0.8л - 15 шт.;

- сковорода - 15 шт.;

- сковорода гриль - 5 шт.;

- набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая -15 комплектов;

- подставка для разделочных досок - 15 шт.;

- мерный стакан - 15 шт.;

- венчик -15 шт.;

- миски нержавеющая сталь - 45 шт.;

- сито - 15 шт.;

- шенуа -15 шт.;

- лопатки (металлические, силиконовые) - 15 шт.;

- половник - 7 шт.;

- шумовка - 5 шт.;

- шипцы кулинарные универсальные - 5 шт ;

- шипцы кулинарные для пасты -2 шт ;

- набор ножей «поварская тройка» - 15 шт ;

- насадки для кондитерских мешков - 3 комплекта;

- набор выемок (различной формы) - 2 комплекта;

- корзина для мусора - 4 шт.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Нормативные 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].

1. 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].
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
   1. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
   2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758.
   3. 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
   4. 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:
10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
11. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
12. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
14. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. -М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996.– 615 с.
16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

**Основные источники:**

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум.- М. : Юрайт, 2016.- с.

**Дополнительные источники:**

1. Шатун Н.Г.и др. Повар: учебное пособие. - 8-е изд., перер. и доп. - Ростов н/Д.: Феникс, 2010. - 342 с.
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие.- Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 374 с.
3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие.-2-е изд., испр. и доп.-М. : Юрайт, 2017.- 248 с.
4. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч. 1 учебное пособие.- 6-е изд., испр.- М.: Академия, 2012. - 112 с.
5. Мальчикова И.Г. Кулинария: учебное пособие.- М.: Альфа- М; ИНФРА - М, 2008.- 368 с.
6. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие.- 4-е изд., стер.- М.: Академия, 2008.- 321 с.
7. Шатун Н.Г. Кулинария: учебник для нач. проф. образования.- 2-е изд., испр.- М.: «Академия», 2008.- 320 с.
8. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь.- 3-е изд., стер.- М.: Академия, 2008.- 160 с.
9. Дубцов, Г. Г. Технология приготовления пищи : учеб. пособие для сред, проф. образования : учеб. пособие. - 5-е изд., стер. - М. : Академия, 2008. - 272 с.

10. Качурина Т.А. Кулинария: учебник для НПО.- М.: Академия, 2007.- 272 с.

11. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов учебное пособие. - 2-е изд., испр.- М.: Академия, 2007.- 96 с.

**Информационные ресурсы***:*

1. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам http://windo.edu.ru - свободный доступ к каталогу образовательных интернет- ресурсов и полнотекстовой электронной учебно- методической библиотеке для общего и профессионального образования.
2. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов http://school-collection.edu.ru
3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов (ФЦИОР) http://fcior. edu.ru
4. ЭБС "Юрайт"https://biblio-online.ru/

**3.3. Организация образовательного процесса**

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Практика является обязательным разделом ООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать 35 состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается. Программа ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений. Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов World Skills Russia по компетенции Поварское дело. При реализации программы модуля проводятся консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией. При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

**3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет). Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций. Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Профессиональные**  **компетенции** | **Оцениваемые знания и умения, действия** | | **Методы оценки** | **Критерии оценки** |
| 1 | 2 | | 3 | 4 |
| **Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов.** | | | | |
| 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, 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 | | Знать:  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.  Последовательность выполнения технологических операций.  Современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов.  Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.  Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.  Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.  Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.  Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов.  Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов.  Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.  Способы правки кухонных ножей | Письменный , устный опрос;  тестирование. | Полнота ответов,  точность формулировок, не  менее 70% правильных  ответов. |
| 1 | | 2 | 3 | 4 |
| изделий из мяса, птицы, дичи. | | Уметь:  Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием.  Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.  Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.  Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании.  Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов.  Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты | Выполнение практических и лабораторных работ;  защита отчетов практики | Экспертная оценка |
|  | | Действия:  Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке , нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, приготовлении полуфабрикатов из них.  Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоиз­мерительных приборов;  Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. | Выполнение практических и лабораторных работ;  защита отчетов практики | Экспертная оценка |
| 1 | | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него** | | | | |
| 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, 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, птицы, дичи. | | Знать:  Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.  Правила оформления заявок на склад.  Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.  Правила обращения с тарой поставщика. Ответственность за сохранность материальных ценностей.  Правила поверки весоизмерительного оборудования.  Правила приема продуктов по количеству и качеству.  Правила снятия остатков на рабочем месте. Правила проведения контрольного взвешивания продуктов .  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, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  Методы приготовления полуфабрикатов.  Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.  Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи  Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов.  Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов.  Правила заполнения этикеток. Правила складирования упакованных полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции.  Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов. | Письменный , устный опрос;  тестирование. | Полнота ответов,  точность формулировок, не  менее 70% правильных  ответов. |
| 1 | | 2 | 3 | 4 |
|  | | Уметь:  Распознавать недоброкачественные продукты. Владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья.  Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке.  Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке.  Выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов.  Обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования.  Удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов.  Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.  Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности.  Соблюдать правила утилизации непищевых отходов.  Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья.  Осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов.  Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи.  Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов.  Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании.  Безопасно использовать оборудование для упаковки соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов.  Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального | Выполнение практических и лабораторных работ;  защита отчетов практики | Экспертная оценка |
| 1 | | 2 | 3 | 4 |
|  | | использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции. Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты. Править кухонные ножи.  Нарезать, измельчать рыбу, мясо, птицу вручную или механическим способом.  Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.  Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.  Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.  Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием.  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.  Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании).  Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения |  |  |
|  | | Действия:  Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов.  Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.  Утилизация отходов, упаковка, | Выполнение практических и лабораторных работ;  защита отчетов практики | Экспертная оценка |
| 1 | | 2 | 3 | 4 |
|  | | складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов. Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.  Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных  Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов |  |  |

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблицей).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Процент результативности  (правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательных  достижений | |
| балл (отметка) | вербальный аналог |
| 90 ÷ 100 | 5 | отлично |
| 80 ÷ 89 | 4 | хорошо |
| 70 ÷ 79 | 3 | удовлетворительно |
| менее 70 | 2 | не оценивается |

**5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ООП**

Данная программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в рамках о программы профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)». Кроме того, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар.