Министерство образования Саратовской области

государственное Бюджетное профессиональное образовательное учреждение

САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

«Озинский лицей строительных технологий и сервиса»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

для профессии естественнонаучного профиля

43.01.09. «Повар, кондитер»

на базе основного общего образования

с получение среднего общего образования

Озинки,2017 г.

|  |  |
| --- | --- |
| **УТВЕРЖДАЮ**  зам. директора по учебно- методической работе  ГБПОУ СО «ОЛСТиС»  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/Шестоперова Т.Е.  «\_\_\_» январь 201\_\_\_ г.  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/ Шестоперова Т.Е.../  «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г.  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г.  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г.  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г. | Рабочая ПМ 01.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий и разнообразного ассортиментаразработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».В соответствии с подпунктом 5.2.41 Положения о Министерстве образования и науки Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 3 июня 2013 г. № 466 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 23, ст. 2923; № 33, ст. 4386; № 37, ст. 4702; 2014, № 2, ст. 126; № 6, ст. 582; № 27, ст. 3776; 2015, № 26, ст. 3898; № 43, ст. 5976; 2016, № 2, ст. 325; № 8, ст. 1121; № 28, ст. 4741), пунктом 17 Правил разработки, утверждения федеральных государственных образовательных стандартов и внесения в них изменений, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 5 августа 2013 г. № 661 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 33, ст. 4377; 2014, № 38, ст. 5069; 2016, № 16, ст. 2230), а также в целях реализации пункта 3 комплекса мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования, на 2015-2020 годы, утвержденного распоряжением Правительства Российской Федерации от 3 марта 2015 г. |
| **ОДОБРЕНО** на заседании методической комиссии специальных дисциплин  Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_»январь 201\_\_г.  Председатель комиссии /\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_./  Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г.  Председатель комиссии/\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г.  Председатель комиссии /\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г.  Председатель комиссии /\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г.  Председатель комиссии /\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ |  |

2

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1.** | **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ** |  |
| **ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | |  |
| **2.** | **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **3.** | **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ** |  |
| **4.** | **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ** |  |

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1. Область применения программы**

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

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

* результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему 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.

**Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля*.***

**Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Формируемые*** | ***Название раздела*** | |  |
| ***компетенции*** | ***Действия (дескрипторы)*** | ***Умения*** | ***Знания*** |

***Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***ПК 1.1.*** | Подготовка, уборка | Визуально проверять | | Требования | | охраны |  |
| Подготавливать | рабочего места повара при | чистоту и исправность | | труда, | пожарной | |  |
| рабочее место, | выполнении работ по | производственного | | безопасности | | и |  |
| оборудование, | обработке, нарезке, | инвентаря, | кухонной | производственной | | |  |
| сырье, исходные | формовке традиционных | посуды, инструментов | | санитарии |  | в |  |
| видов овощей, грибов, | перед использованием. | | организации питания. | | |  |
| материалы для |  |
| обработке рыбы, | Выбирать, |  | Виды, назначение, | | |  |
| обработки сырья, |  |  |
| нерыбного водного сырья, | рационально |  | правила безопасной | | |  |
| приготовления |  |  |
| мяса, мясных продуктов, | размещать на | рабочем | эксплуатации | |  |  |
|  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| полуфабрикатов в | домашней птицы, дичи | месте | | оборудование, | | | технологического | | | |  |  |
| соответствии с |  | инвентарь, | | | посуду, | | оборудования, | | | |  |  |
| инструкциями и |  | сырье, | | материалы | | в | производственного | | | |  |  |
| регламентами. |  | соответствии | | |  | с | инвентаря, | |  |  |  |  |
|  | инструкциями | | |  | и | инструментов, | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  | регламентами, | | |  |  | весоизмерительных | | | |  |  |
|  |  | стандартами чистоты. | | | | | приборов, посуды и | | | |  |  |
|  |  |  | Проводить | | текущую | | правила ухода за | | | |  |  |
|  |  | уборку рабочего места | | | | | ними. |  |  |  |  |  |
|  |  | в | соответствии | | | с | Способы | |  | правки | |  |
|  |  | инструкциями | | |  | и | кухонных | |  | ножей | |  |
|  |  | регламентами, | | |  |  | Последовательность | | | |  |  |
|  |  | стандартами чистоты. | | | | | выполнения | | |  |  |  |
|  |  |  | Владеть | | техникой | | технологических | | | |  |  |
|  |  | ухода | |  |  | за | операций, | |  |  |  |  |
|  |  | весоизмерительным | | | |  | современные | | | методы, | |  |
|  |  | оборудованием. | | | |  | техника |  | обработки, | | |  |
|  |  |  | Выбирать | |  | и | подготовки | |  | сырья | и |  |
|  |  | применять моющие | | | | и | продуктов. | |  |  |  |  |
|  |  | дезинфицирующие | | | |  | Регламенты, | | | |  |  |
|  |  | средства. | |  |  |  | стандарты, в том числе | | | | |  |
|  |  |  | Мыть | вручную и | | в | система |  |  | анализа, | |  |
|  |  | посудомоечной | | | |  | оценки | и | управления | | |  |
|  |  | машине, | | чистить | | и | опасными | | факторами | | |  |
|  |  | раскладывать | | |  | на | (система НАССР) и | | | |  |  |
|  |  | хранение | | кухонную | | | нормативно- | | | |  |  |
|  |  | посуду | |  |  | и | техническая | | |  |  |  |
|  |  | производственный | | | |  | документация, | | | |  |  |
|  |  | инвентарь, | | |  |  | используемая | | | при | |  |
|  |  | инструменты | | |  | в | обработке, | | подготовке | | |  |
|  |  | соответствии | | |  | со | сырья, приготовлении, | | | | |  |
|  |  | стандартами чистоты. | | | | | подготовке | |  |  | к |  |
|  |  |  | Проверять | |  |  | реализации | |  |  |  |  |
|  |  | поддержание | | |  |  | полуфабрикатов. | | | |  |  |
|  |  | требуемого | | |  |  | Возможные | | |  |  |  |
|  |  | температурного | | | |  | последствия | | |  |  |  |
|  |  | режима в холодильном | | | | | нарушения | | санитарии | | |  |
|  |  | оборудовании | | |  |  | и гигиены. | |  |  |  |  |
|  | Подбор, подготовка к |  | Выбирать | | |  | Требования | | |  | к |  |
|  | работе, проверка | оборудование, | | |  |  | соблюдению | | | личной | |  |
|  | технологического | производственный | | | |  | гигиены |  | персоналом | | |  |
|  | оборудования, | инвентарь, | | |  |  | при |  | подготовке | | |  |
|  | производственного | инструменты, | | | посуду в | | производственного | | | |  |  |
|  | инвентаря, инструментов, | соответствии | | | с видом | | инвентаря и кухонной | | | | |  |
|  | весоизмерительных | сырья и | | способом его | | | посуды. |  |  |  |  |  |
|  | приборов | обработки. | | |  |  | Виды, | назначение, | | | |  |
|  |  |  | Включать | | | и | правила применения и | | | | |  |
|  |  | подготавливать | | | | к | безопасного | | | хранения | |  |
|  |  | работе | |  |  |  | чистящих, | | моющих | | и |  |
|  |  | технологическое | | | |  | дезинфицирующих | | | |  |  |
|  |  | оборудование, | | |  |  | средств, |  | предназна- | | |  |
|  |  | производственный | | | |  | ченных |  |  | для | |  |
|  |  | инвентарь, | | |  |  | последующего | | | |  |  |
|  |  | инструменты, | | |  |  | использования. | | | |  |  |
|  |  | весоизмерительные | | | |  | Правила | | утилизации | | |  |
|  |  | приборы | |  |  | в | отходов. |  |  |  |  |  |
|  |  | соответствии | | |  | с | Виды, назначение | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | инструкциями |  | и | упаковочных |
|  |  | регламентами, |  |  | материалов, способы |
|  |  | стандартами чистоты. | | | хранения сырья и |
|  |  | Соблюдать | | | продуктов. |
|  |  | правила |  | техники | Виды, назначение |
|  |  | безопасности, |  |  | столовой посуды, |
|  |  | пожарной |  |  | столовых приборов. |
|  |  | безопасности, |  | охраны | Способы и правила |
|  |  | труда |  |  | порционирования |
|  | Подготовка рабочего места | Выбирать, | |  | (комплектования), |
|  | для порционирования | подготавливать | |  | упаковки на вынос |
|  | (комплектования), | материалы, |  | посуду, | готовых |
|  | упаковки на вынос | оборудование |  | для | полуфабрикатов. |
|  | готовых полуфабрикатов | упаковки, | хранения | |  |
|  |  | обработанного | | сырья, |  |
|  |  | приготовленных | | |  |
|  |  | полуфабрикатов. | | |  |
|  |  | Рационально | | |  |
|  |  | организовывать | | |  |
|  |  | рабочее место с учетом | | |  |
|  |  | стандартов чистоты | | |  |
| ***ОК 01*** | Распознавание сложных | Распознавать задачу | | | Актуальный |
| Выбирать способы | проблемных ситуаций в | и/или проблему в | | | профессиональный и |
| решения задач | различных контекстах. | профессиональном | | | социальный контекст, |
| профессиональной | Проведение анализа | и/или социальном | | | в котором приходится |
| деятельности, | сложных ситуаций при | контексте. |  |  | работать и жить. |
| применительно к | решении задач | Анализировать задачу | | | Основные источники |
| различным | профессиональной | и/или проблему и | | | информации и |
| контекстам | деятельности. | выделять её составные | | | ресурсы для решения |
|  | Определение этапов | части. |  |  | задач и проблем в |
|  | решения задачи. | Правильно выявлять и | | | профессиональном |
|  | Определение потребности в | эффективно искать | | | и/или социальном |
|  | информации. | информацию, |  |  | контексте. |
|  | Осуществление | необходимую для | | | Алгоритмы |
|  | эффективного поиска. | решения задачи и/или | | | выполнения работ в |
|  | Выделение всех | проблемы. |  |  | профессиональной и |
|  | возможных источников | Составлять план | | | смежных областях. |
|  | нужных ресурсов, в том | действия. |  |  | Методы работы в |
|  | числе неочевидных. | Определять |  |  | профессиональной и |
|  | Разработка детального | необходимые ресурсы. | | | смежных сферах. |
|  | плана действий. | Владеть актуальными | | | Структура плана для |
|  | Оценка рисков на каждом | методами работы в | | | решения задач |
|  | шагу. | профессиональной и | | | Порядок оценки |
|  | Оценка плюсов и минусов | смежных сферах. | | | результатов решения |
|  | полученного результата, | Реализовать |  |  | задач |
|  | своего плана и его | составленный план. | | | профессиональной |
|  | реализации, предложение | Оценивать результат и | | | деятельности |
|  | критериев оценки и | последствия своих | | |  |
|  | рекомендаций по | действий |  |  |  |
|  | улучшению плана | (самостоятельно или с | | |  |
|  |  | помощью наставника). | | |  |
| ОК 04. Работать в | Участие в деловом | Организовывать работу | | | Психология |
| коллективе и | общении для эффективного | коллектива и команды | | | коллектива |
| команде, | решения деловых задач | Взаимодействовать с | | | Психология личности |
| эффективно | Планирование | коллегами, |  |  | Основы проектной |
| взаимодействовать с | профессиональной | руководством, |  |  | деятельности |
|  |  |  |  |  | 6 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| коллегами, | деятельность | клиентами. |  |
| руководством, |  |  |  |
| клиентами. |  |  |  |
| *ОК 7* Содействовать | Соблюдение правил | Соблюдать нормы | Правила |
| сохранению | экологической | экологической | экологической |
| окружающей среды, | безопасности при ведении | безопасности | безопасности при |
| ресурсосбережению, | профессиональной | Определять | ведении |
| эффективно | деятельности; | направления | профессиональной |
| действовать в | Обеспечивать | ресурсосбережения в | деятельности |
| чрезвычайных | ресурсосбережение на | рамках | Основные ресурсы |
| ситуациях. | рабочем месте | профессиональной | задействованные в |
|  |  | деятельности по | профессиональной |
|  |  | профессии | деятельности |
|  |  | (специальности) | Пути обеспечения |
|  |  |  | ресурсосбережения. |

***Раздел модуля 2. Обработка овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***ПК 1.2.*** | Подготовка к | Оценивать | | Ассортимент, |
| Осуществлять | использованию сырья | наличие, определять | | требования к |
| обработку, | (традиционных видов | объем заказываемых | | качеству, условия и |
| подготовку | овощей, грибов, рыбы, | продуктов в |  | сроки хранения |
| овощей, грибов, | нерыбного водного | соответствии с | | традиционных видов |
| рыбы, нерыбного | сырья, мяса, домашней | потребностями, | | овощей, грибов, |
| водного сырья, | птицы, дичи), продуктов | условиями хранения. | | рыбы, нерыбного |
| домашней птицы, | и других расходных | Своевременно | | водного сырья, мяса, |
| дичи, кролика | материалов | оформлять заявку на | | домашней птицы, |
|  |  | склад для получения | | дичи. |
|  |  | сырья, материалов в | | Правила |
|  |  | письменном виде или | | оформления заявок |
|  |  | с использованием | | на склад. |
|  |  | электронного | | Виды, |
|  |  | документооборота. | | назначение и |
|  |  | Сверять | | правила |
|  |  | соответствие | | эксплуатации |
|  |  | получаемых |  | приборов для |
|  |  | продуктов | заказу и | экспресс оценки |
|  |  | накладным. |  | качества и |
|  |  | Проверять |  | безопасности |
|  |  | органолептическим | | пищевого сырья, |
|  |  | способом | качество, | продуктов и |
|  |  | безопасность сырья, | | материалов. |
|  |  | продуктов, |  | Правила |
|  |  | материалов. |  | обращения с тарой |
|  |  | Обеспечивать | | поставщика. |
|  |  | хранение сырья и | | Ответственност |
|  |  | пищевых продуктов в | | ь за сохранность |
|  |  | соответствии с | | материальных |
|  |  | инструкциями и | | ценностей. |
|  |  | регламентами, | | Правила |
|  |  | стандартами | | поверки |
|  |  | чистоты, |  | весоизмерительного |
|  |  | соблюдением | | оборудования. |
|  |  | товарного соседства. | | Правила приема |
|  |  |  |  | 7 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Подготавливать | |  | прдуктов по | |  |
|  |  | в соответствии | | с | количеству и | |  |
|  |  | инструкциями, | |  | качеству. |  |  |
|  |  | пользоваться | |  | Правила снятия | | |
|  |  | весоизмерительным | |  | остатков на рабочем | | |
|  |  | оборудованием при | | | месте. |  |  |
|  |  | взвешивании | |  | Правила | |  |
|  |  | продуктов. | |  | проведения | |  |
|  |  | Осуществлять | |  | контрольного | |  |
|  |  | выбор сырья, | |  | взвешивания | |  |
|  |  | продуктов, | |  | 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 | Распознавать | |  | Методы | |  |
|  | методами, подготовка к | недоброкачественные | | | обработки |  |  |
|  | использованию | продукты. |  |  | традиционных видов | | |
|  | традиционных видов | Владеть | |  | овощей, |  | грибов, |
|  | овощей, грибов, рыбы, | приемами | мытья | и | рыбы, | нерыбного | |
|  | нерыбного водного | бланширования | |  | водного сырья, мяса, | | |
|  | сырья, мяса, мясных | различных | видов | | мясных | продуктов, | |
|  | продуктов, домашней | пищевого сырья. | |  | домашней |  | птицы, |
|  | птицы, дичи | Рационально | |  | дичи. |  |  |
|  |  | использовать сырье, | |  | Способы | |  |
|  |  | продукты при их | |  | сокращения | | потерь |
|  |  | обработке, |  |  | при | обработке, | |
|  |  | подготовке. | |  | хранении | пищевого | |
|  |  | Выбирать, | |  | сырья, продуктов. | | |
|  |  | применять, | |  | Способы | |  |
|  |  | комбинировать | |  | удаления | излишней | |
|  |  | различные методы | |  | горечи из отдельных | | |
|  |  | обработки пищевого | | | видов овощей. | | |
|  |  | сырья с учетом его | |  | Способы | |  |
|  |  | вида, кулинарного | |  | предотвращения | | |
|  |  | назначения, | |  | потемнения | |  |
|  |  | минимизации | |  | отдельных | | видов |
|  |  | отходов при | |  | овощей и | грибов в | |
|  |  | обработке. |  |  | процессе | обработки | |
|  |  | Выбирать, | |  | и хранения. | |  |
|  |  | применять различные | | | Санитарно- | | |
|  |  |  |  |  |  |  | 8 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | методы дефростации | гигиенические | | |
|  |  | замороженного | требования | | к |
|  |  | сырья, вымачивания | ведению | процессов | |
|  |  | соленых продуктов. | обработки, | |  |
|  |  | Обрабатывать | подготовки | |  |
|  |  | овощи вручную и с | пищевого | | сырья, |
|  |  | использованием | продуктов. | |  |
|  |  | технологического | Формы, | | техника |
|  |  | оборудования. | нарезки, | формования | |
|  |  | Удалять | традиционных видов | | |
|  |  | излюшнюю горечь из | овощей, грибов. | | |
|  |  | 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 |  |  |  |
|  | Утилизация отходов, | Различать | Правила, | | |
|  | упаковка, складирование | пищевые и | условия, сроки | | |
|  | неиспользованного | непищевые отходы, | хранения пищевых | | |
|  | сырья, пищевых | подготавливать | продуктов. | |  |
|  | продуктов | пищевые отходы к | Способы | | |
|  | Хранение обработанных | дальнейшему | упаковки, | |  |
|  | овощей, грибов, рыбы, | использованию с | складирования | | |
|  | нерыбного водного | учетом требований | пищевых продуктов. | | |
|  | сырья, мяса, домашней | по безопасности. | Виды, правила | | |
|  | птицы, дичи | Соблюдать правила | безопасной | |  |
|  |  | утилизации | эксплуатации | | |
|  |  | непищевых отходов. | оборудования, | | |
|  |  | Выбирать, | посуды, |  |  |
|  |  | рационально | используемых для | | |
|  |  | использовать | упаковки, хранения | | |
|  |  | материалы, посуду | пищевых продуктов. | | |
|  |  | для упаковки, | Требования | | |
|  |  | хранения | охраны |  | труда, |
|  |  | неиспользованного | пожарной, | |  |
|  |  | сырья. | электробезопасности | | |
|  |  |  |  |  | 9 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Осуществлять | в | организации | |
|  |  | маркировку | питания. |  |  |
|  |  | упакованных | виды, | |  |
|  |  | неиспользованных | назначение, правила | | |
|  |  | пищевых продуктов. | безопасной | |  |
|  |  | Выбирать, | эксплуатации | | |
|  |  | применять различные | технологического | | |
|  |  | способы хранения | оборудования, | | |
|  |  | обработанных | производственного | | |
|  |  | овощей, грибов, | инвентаря, | |  |
|  |  | рыбы, нерыбного | инструментов, | | |
|  |  | водного сырья, мяса, | весоизмерительных | | |
|  |  | мясных продуктов, | приборов, посуды и | | |
|  |  | птицы, дичи. | правила ухода за | | |
|  |  | Соблюдать | ними. |  |  |
|  |  | условия и сроки | Регламенты, | | |
|  |  | хранения | стандарты, | | в том |
|  |  | обработанного сырья, | числе |  | система |
|  |  | неиспользованного | анализа, | оценки и | |
|  |  | сырья и продуктов. | управления | |  |
|  |  | Соблюдать товарное | опасными | |  |
|  |  | соседство пищевых | факторами | | (система |
|  |  | продуктов при | НАССР) и | |  |
|  |  | складировании. | нормативно- | | |
|  |  | Безопасно | техническая | |  |
|  |  | использовать | документация, | | |
|  |  | оборудование для | используемая при | | |
|  |  | упаковки | обработке, | |  |
|  |  |  | подготовке сырья, | | |
|  |  |  | приготовлении, | | |
|  |  |  | подготовке к | | |
|  |  |  | реализации | |  |
|  |  |  | полуфабрикатов | | |
| ***ОК 01*** | Распознавание сложных | Распознавать задачу | Актуальный | |  |
| Выбирать способы | проблемные ситуации в | и/или проблему в | профессиональный и | | |
| решения задач | различных контекстах. | профессиональном | социальный контекст, | | |
| профессиональной | Проведение анализа | и/или социальном | в котором приходится | | |
| деятельности, | сложных ситуаций при | контексте; | работать и жить; | | |
| применительно к | решении задач | Анализировать задачу | Основные источники | | |
| различным | профессиональной | и/или проблему и | информации и | | |
| контекстам | деятельности | выделять её составные | ресурсы для решения | | |
|  | Определение этапов | части; | задач и проблем в | | |
|  | решения задачи. | Правильно выявлять и | профессиональном | | |
|  | Определение потребности в | эффективно искать | и/или социальном | | |
|  | информации | информацию, | контексте. | |  |
|  | Осуществление | необходимую для | Алгоритмы | |  |
|  | эффективного поиска. | решения задачи и/или | выполнения работ в | | |
|  | Выделение всех | проблемы; | профессиональной и | | |
|  | возможных источников | Составить план | смежных областях; | | |
|  | нужных ресурсов, в том | действия, | Методы работы в | | |
|  | числе неочевидных. | Определить | профессиональной и | | |
|  | Разработка детального | необходимые ресурсы; | смежных сферах. | | |
|  | плана действий | Владеть актуальными | Структура плана для | | |
|  | Оценка рисков на каждом | методами работы в | решения задач | | |
|  |  |  |  |  | 10 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | шагу | профессиональной и | Порядок оценки |
|  | Оценивает плюсы и | смежных сферах; | результатов решения |
|  | минусы полученного | Реализовать | задач |
|  | результата, своего плана и | составленный план; | профессиональной |
|  | его реализации, предлагает | Оценивать результат и | деятельности |
|  | критерии оценки и | последствия своих |  |
|  | рекомендации по | действий |  |
|  | улучшению плана. | (самостоятельно или с |  |
|  |  | помощью наставника). |  |
| ОК 04. Работать в | Участие в деловом | Организовывать работу | Психология |
| коллективе и | общении для эффективного | коллектива и команды | коллектива |
| команде, | решения деловых задач | Взаимодействовать с | Психология личности |
| эффективно | Планирование | коллегами, | Основы проектной |
| взаимодействовать с | профессиональной | руководством, | деятельности |
| коллегами, | деятельность | клиентами. |  |
| руководством, |  |  |  |
| клиентами. |  |  |  |
| *ОК 7* Содействовать | Соблюдение правил | Соблюдать нормы | Правила |
| сохранению | экологической | экологической | экологической |
| окружающей среды, | безопасности при ведении | безопасности | безопасности при |
| ресурсосбережению, | профессиональной | Определять | ведении |
| эффективно | деятельности; | направления | профессиональной |
| действовать в | Обеспечивать | ресурсосбережения в | деятельности |
| чрезвычайных | ресурсосбережение на | рамках | Основные ресурсы |
| ситуациях. | рабочем месте | профессиональной | задействованные в |
|  |  | деятельности по | профессиональной |
|  |  | профессии | деятельности |
|  |  | (специальности) | Пути обеспечения |
|  |  |  | ресурсосбережения. |

***Раздел модуля 3.*** Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразногоассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***ПК 1.3.*** | Приготовление | Соблюдать | | | |  | Требования | | |  |
|  | полуфабрикатов для блюд, | правила | сочетаемости, | | | | охраны |  | труда, | |
|  | кулинарных изделий из | взаимозаменяемости | | | |  | пожарной |  |  |  |
|  | рыбы и нерыбного водного | основного | | сырья | | и | безопасности | |  | и |
|  | сырья разнообразного | дополнительных | | | |  | производственной | | |  |
|  | ассортимента, в том числе | ингредиентов. | | |  |  | санитарии |  |  | в |
|  | региональных | Выбирать, | | | |  | организации питания. | | | |
|  |  | применять, | |  |  |  | Виды, |  |  |  |
|  |  | комбинировать | | | |  | назначение, | | правила | |
|  |  | различные | |  | способы | | безопасной |  |  |  |
|  |  | приготовления | | | |  | эксплуатации | |  |  |
|  |  | полуфабрикатов | | | | с | технологического | | |  |
|  |  | учетом | рационального | | | | оборудования, | |  |  |
|  |  | использования | | | |  | производственного | | |  |
|  |  | ресурсов, | | обеспечения | | | инвентаря, |  |  |  |
|  |  | безопасности | | | готовой | | инструментов, | |  |  |
|  |  | продукции. | | |  |  | весоизмерительных | | |  |
|  |  | Владеть | | | техникой | | приборов, | посуды | | и |
|  |  | работы |  | с | ножом: | | правила | ухода | | за |
|  |  | нарезать, | | измельчать | | | ними. |  |  |  |
|  |  | обработанное | | | сырье, | | Ассортимент, | | |  |
|  |  | продукты. | |  |  |  | рецептуры, |  |  |  |
|  |  | Править кухонные | | | | | требования к качеству, | | | |
|  |  | ножи. |  |  |  |  | условия | и | сроки | |
|  |  | Нарезать, | | |  |  | хранения |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 11 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | измельчать | | рыбу | | полуфабрикатов | | | для |
|  |  | вручную |  |  | или | блюд, | кулинарных | | |
|  |  | механическим | | |  | изделий | из | рыбы и | |
|  |  | способом. |  |  |  | нерыбного | | водного | |
|  |  | Порционировать, | | | | сырья разнообразного | | | |
|  |  | формовать, | | панировать | | ассортимента, | | в | том |
|  |  | различными способами | | | | числе региональных. | | | |
|  |  | полуфабрикаты | | | из | Методы | |  |  |
|  |  | рыбы, |  | нерыбного | | приготовления | | |  |
|  |  | водного сырья. | | |  | полуфабрикатов. | | |  |
|  |  | Выбирать, | | |  | Способы | |  |  |
|  |  | подготавливать | | |  | сокращения потерь, | | | |
|  |  | пряности | и | приправы, | | сохранения пищевой | | | |
|  |  | хранить | пряности | | и | ценности продуктов | | | |
|  |  | приправы |  |  | в | при приготовлении | | |  |
|  |  | измельченном виде. | | |  | полуфабрикатов. | | |  |
|  |  | Соблюдать | | |  | Правила, | | способы | |
|  |  | санитарно- | |  |  | нарезки, |  |  |  |
|  |  | гигиенические | | |  | порционирования | | |  |
|  |  | требования | |  | к | полуфабрикатов | | | из |
|  |  | процессам |  |  |  | рыбы |  |  |  |
|  |  | 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 | | | |  |  |  |  |
|  | Порционирование | Проверять | | |  | Ассортимент, | | |  |
|  | (комплектование), упаковка | качество готовых | | |  | назначение, правила | | | |
|  | на вынос, хранение | полуфабрикатов перед | | | | обращения с | |  |  |
|  | полуфабрикатов | упаковкой, | |  |  | упаковочными | | |  |
|  |  | комплектованием. | | |  | материалами, посудой, | | | |
|  |  | Выбирать | | |  | контейнерами для | | |  |
|  |  | материалы, посуду, | | |  | хранения и | |  |  |
|  |  | контейнеры для | | |  | транспортирования | | |  |
|  |  | упаковки. |  |  |  | готовых |  |  |  |
|  |  | Эстетично | | |  | полуфабрикатов. | | |  |
|  |  | упаковывать, | | |  | Техника | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | 12 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | комплектовать | порционирования |  |
|  |  |  |  | полуфабрикаты в | (комплектования), |  |
|  |  |  |  | соответствии с их | упаковки и |  |
|  |  |  |  | видом, способом и | маркирования |  |
|  |  |  |  | сроком реализации. | упакованных |  |
|  |  |  |  | Обеспечивать | полуфабрикатов. |  |
|  |  |  |  | условия, сроки | Правила |  |
|  |  |  |  | хранения, товарное | заполнения этикеток. |  |
|  |  |  |  | соседство | Правила |  |
|  |  |  |  | скомплектованных, | складирования |  |
|  |  |  |  | упакованных | упакованных |  |
|  |  |  |  | полуфабрикатов. | полуфабрикатов. |  |
|  |  |  |  | Соблюдать выход | Правила |  |
|  |  |  |  | готовых | порционирования |  |
|  |  |  |  | полуфабрикатов при | (комплектования) |  |
|  |  |  |  | порционировании | готовой кулинарной |  |
|  |  |  |  | (комплектовании). | продукции. |  |
|  |  |  |  | Применять | Требования к |  |
|  |  |  |  | различные техники | условиям и срокам |  |
|  |  |  |  | порционирования, | хранения упакованных |  |
|  |  |  |  | комплектования с | полуфабрикатов |  |
|  |  |  |  | учетом |  |  |
|  |  |  |  | ресурсосбережения |  |  |
|  | Ведение | расчетов | с | Рассчитывать | Ассортимент и |  |
|  | потребителями при отпуске | | | стоимость | цены на |  |
|  | продукции на вынос. | | с | полуфабрикатов. | полуфабрикаты на |  |
|  | Взаимодействие | | Вести учет | день принятия |  |
|  | потребителями при отпуске | | | реализованных |  |
|  | платежей. |  |
|  | продукции |  | с | полуфабрикатов. |  |
|  |  | Правила |  |
|  | прилавка/раздачи | |  | Пользоваться |  |
|  |  | торговли. |  |
|  |  |  |  | контрольно-кассовыми |  |
|  |  |  |  | Виды оплаты по |  |
|  |  |  |  | машинами при |  |
|  |  |  |  | платежам. |  |
|  |  |  |  | оформлении платежей. |  |
|  |  |  |  | Принимать оплату | Виды и |  |
|  |  |  |  | наличными деньгами; | характеристика |  |
|  |  |  |  | принимать и | контрольно- |  |
|  |  |  |  | оформлять | кассовых машин, |  |
|  |  |  |  | безналичные | правила |  |
|  |  |  |  | платежи. | осуществления |  |
|  |  |  |  | Составлять отчет |  |
|  |  |  |  | кассовых операций. |  |
|  |  |  |  | по платежам. |  |
|  |  |  |  | Правила и |  |
|  |  |  |  | Поддерживать |  |
|  |  |  |  | порядок расчета |  |
|  |  |  |  | визуальный контакт с |  |
|  |  |  |  | потребителей при |  |
|  |  |  |  | потребителем. |  |
|  |  |  |  | оплате наличными |  |
|  |  |  |  | Владеть |  |
|  |  |  |  | профессиональной | деньгами, при |  |
|  |  |  |  | терминологией. | безналичной форме |  |
|  |  |  |  | Консультировать | оплаты. |  |
|  |  |  |  | потребителей, | Правила |  |
|  |  |  |  | оказывать им помощь в | поведения, степень |  |
|  |  |  |  | выборе. | ответственности за |  |
|  |  |  |  | Разрешать | правильность расчетов |  |
|  |  |  |  | проблемы в рамках | с потребителями. |  |
|  |  |  |  | своей компетенции | Базовый |  |
|  |  |  |  |  | словарный запас на |  |
|  |  |  |  |  | иностранном языке. |  |
|  |  |  |  |  | 13 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | Правила, техника |
|  |  |  | общения, |
|  |  |  | ориентированная на |
|  |  |  | потребителя |
| ***ОК 01*** | Распознавание сложных | Распознавать задачу | Актуальный |
| Выбирать способы | проблемные ситуации в | и/или проблему в | профессиональный и |
| решения задач | различных контекстах. | профессиональном | социальный контекст, |
| профессиональной | Проведение анализа | и/или социальном | в котором приходится |
| деятельности, | сложных ситуаций при | контексте; | работать и жить; |
| применительно к | решении задач | Анализировать задачу | Основные источники |
| различным | профессиональной | и/или проблему и | информации и |
| контекстам | деятельности | выделять её составные | ресурсы для решения |
|  | Определение этапов | части; | задач и проблем в |
|  | решения задачи. | Правильно выявлять и | профессиональном |
|  | Определение потребности в | эффективно искать | и/или социальном |
|  | информации | информацию, | контексте. |
|  | Осуществление | необходимую для | Алгоритмы |
|  | эффективного поиска. | решения задачи и/или | выполнения работ в |
|  | Выделение всех | проблемы; | профессиональной и |
|  | возможных источников | Составить план | смежных областях; |
|  | нужных ресурсов, в том | действия, | Методы работы в |
|  | числе неочевидных. | Определить | профессиональной и |
|  | Разработка детального | необходимые ресурсы; | смежных сферах. |
|  | плана действий | Владеть актуальными | Структура плана для |
|  | Оценка рисков на каждом | методами работы в | решения задач |
|  | шагу | профессиональной и | Порядок оценки |
|  | Оценивает плюсы и | смежных сферах; | результатов решения |
|  | минусы полученного | Реализовать | задач |
|  | результата, своего плана и | составленный план; | профессиональной |
|  | его реализации, предлагает | Оценивать результат и | деятельности |
|  | критерии оценки и | последствия своих |  |
|  | рекомендации по | действий |  |
|  | улучшению плана. | (самостоятельно или с |  |
|  |  | помощью наставника). |  |
| ОК 04. Работать в | Участие в деловом | Организовывать работу | Психология |
| коллективе и | общении для эффективного | коллектива и команды | коллектива |
| команде, | решения деловых задач | Взаимодействовать с | Психология личности |
| эффективно | Планирование | коллегами, | Основы проектной |
| взаимодействовать с | профессиональной | руководством, | деятельности |
| коллегами, | деятельность | клиентами. |  |
| руководством, |  |  |  |
| клиентами. |  |  |  |
| *ОК 7* Содействовать | Соблюдение правил | Соблюдать нормы | Правила |
| сохранению | экологической | экологической | экологической |
| окружающей среды, | безопасности при ведении | безопасности | безопасности при |
| ресурсосбережению, | профессиональной | Определять | ведении |
| эффективно | деятельности; | направления | профессиональной |
| действовать в | Обеспечивать | ресурсосбережения в | деятельности |
| чрезвычайных | ресурсосбережение на | рамках | Основные ресурсы |
| ситуациях. | рабочем месте | профессиональной | задействованные в |
|  |  | деятельности по | профессиональной |
|  |  | профессии | деятельности |
|  |  | (специальности) | Пути обеспечения |
|  |  |  | ресурсосбережения. |

***Раздел модуля 4.*** Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатовразнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи

14

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***ПК 1.4.*** | Приготовление | Соблюдать | | |  |  | Требования | | |  |
|  | полуфабрикатов для блюд, | правила | сочетаемости, | | | | охраны |  | труда, | |
|  | кулинарных изделий из | взаимозаменяемости | | | |  | пожарной |  |  |  |
|  | мяса, птицы, дичи | основного | | сырья | | и | безопасности | |  | и |
|  | разнообразного | дополнительных | | |  |  | производственной | | |  |
|  | ассортимента, в том числе | ингредиентов. | | |  |  | санитарии |  |  | в |
|  | региональных | Выбирать, | | |  |  | организации питания. | | | |
|  |  | применять, | |  |  |  | Виды, |  |  |  |
|  |  | комбинировать | | |  |  | назначение, | | правила | |
|  |  | различные | | способы | | | безопасной | |  |  |
|  |  | приготовления | | |  |  | эксплуатации | |  |  |
|  |  | полуфабрикатов | | |  | с | технологического | | |  |
|  |  | учетом рационального | | | | | оборудования, | |  |  |
|  |  | использования | | |  |  | производственного | | |  |
|  |  | ресурсов, | обеспечения | | | | инвентаря, |  |  |  |
|  |  | безопасности | | готовой | | | инструментов, | |  |  |
|  |  | продукции. | |  |  |  | весоизмерительных | | |  |
|  |  | Владеть | | техникой | | | приборов, | посуды | | и |
|  |  | работы | с | ножом: | | | правила | ухода | | за |
|  |  | нарезать, | измельчать | | | | ними. |  |  |  |
|  |  | обработанное | | | сырье, | | Ассортимент, | | |  |
|  |  | продукты. | |  |  |  | рецептуры, | |  |  |
|  |  | Править кухонные | | | | | требования к качеству, | | | |
|  |  | ножи. |  |  |  |  | условия | и | сроки | |
|  |  | Нарезать, | | |  |  | хранения |  |  |  |
|  |  | измельчать мясо, птицу | | | | | полуфабрикатов | | | для |
|  |  | вручную |  |  | или | | блюд, | кулинарных | | |
|  |  | механическим | | |  |  | изделий | из | мяса, | |
|  |  | способом. | |  |  |  | птицы, |  | дичи | |
|  |  | Порционировать, | | | | | разнообразного | | |  |
|  |  | формовать, панировать | | | | | ассортимента, | | в том | |
|  |  | различными способами | | | | | числе региональных. | | | |
|  |  | полуфабрикаты | | |  | из | Методы | |  |  |
|  |  | мяса, |  | мясных | | | приготовления | | |  |
|  |  | продуктов, | | домашней | | | полуфабрикатов. | | |  |
|  |  | птицы, дичи. | |  |  |  | Способы | |  |  |
|  |  | Выбирать, | | |  |  | сокращения потерь, | | | |
|  |  | подготавливать | | |  |  | сохранения пищевой | | | |
|  |  | пряности | и | приправы, | | | ценности продуктов | | | |
|  |  | хранить | пряности | | | и | при приготовлении | | |  |
|  |  | приправы |  |  |  | в | полуфабрикатов. | | |  |
|  |  | измельченном виде. | | | |  | Правила, | | способы | |
|  |  | Соблюдать | | |  |  | нарезки, |  |  |  |
|  |  | санитарно- | |  |  |  | порционирования | | |  |
|  |  | гигиенические | | |  |  | полуфабрикатов | | | из |
|  |  | требования | |  |  | к | мяса, |  | мясных | |
|  |  | процессам | |  |  |  | продуктов, | домашней | | |
|  |  | приготовления | | |  |  | птицы, дичи | |  |  |
|  |  | полуфабрикатов. | | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Изменять закладку | | | | |  |  |  |  |
|  |  | продуктов в | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | соответствии с | | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | изменением выхода | | | |  |  |  |  |  |
|  |  | полуфабрикатов. | | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Осуществлять | | | |  |  |  |  |  |
|  |  | взаимозаменяемость | | | |  |  |  |  |  |
|  |  | продуктов в процессе | | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 15 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | приготовления |  |  |  |
|  |  |  |  | полуфабрикатов с |  |  |  |
|  |  |  |  | учетом принятых норм | |  |  |
|  |  |  |  | взаимозаменяемости. |  |  |  |
|  |  |  |  | Выбирать | в |  |  |
|  |  |  |  | соответствии | со |  |  |
|  |  |  |  | способом |  |  |  |
|  |  |  |  | приготовления, |  |  |  |
|  |  |  |  | безопасно |  |  |  |
|  |  |  |  | использовать |  |  |  |
|  |  |  |  | технологическое |  |  |  |
|  |  |  |  | оборудование, |  |  |  |
|  |  |  |  | производственный |  |  |  |
|  |  |  |  | инвентарь, |  |  |  |
|  |  |  |  | инструменты, посуду |  |  |  |
|  | Порционирование | |  | Проверять |  | Ассортимент, |  |
|  | (комплектование), упаковка | | | качество готовых |  | назначение, правила |  |
|  | на вынос, | хранение |  | полуфабрикатов перед | | обращения с |  |
|  | полуфабрикатов | |  | упаковкой, |  | упаковочными |  |
|  |  |  |  | комплектованием. |  | материалами, посудой, |  |
|  |  |  |  | Выбирать |  | контейнерами для |  |
|  |  |  |  | материалы, посуду, |  | хранения и |  |
|  |  |  |  | контейнеры для |  | транспортирования |  |
|  |  |  |  | упаковки. |  | готовых |  |
|  |  |  |  | Эстетично |  | полуфабрикатов. |  |
|  |  |  |  | упаковывать, |  | Техника |  |
|  |  |  |  | комплектовать |  | порционирования |  |
|  |  |  |  | полуфабрикаты в |  | (комплектования), |  |
|  |  |  |  | соответствии с их |  | упаковки и |  |
|  |  |  |  | видом, способом и |  | маркирования |  |
|  |  |  |  | сроком реализации. |  | упакованных |  |
|  |  |  |  | Обеспечивать |  | полуфабрикатов. |  |
|  |  |  |  | условия, сроки |  | Правила |  |
|  |  |  |  | хранения, товарное |  | заполнения этикеток. |  |
|  |  |  |  | соседство |  | Правила |  |
|  |  |  |  | скомплектованных, |  | складирования |  |
|  |  |  |  | упакованных |  | упакованных |  |
|  |  |  |  | полуфабрикатов. |  | полуфабрикатов. |  |
|  |  |  |  | Соблюдать выход | | Правила |  |
|  |  |  |  | готовых |  | порционирования |  |
|  |  |  |  | полуфабрикатов при |  | (комплектования) |  |
|  |  |  |  | порционировании |  | готовой кулинарной |  |
|  |  |  |  | (комплектовании). |  | продукции. |  |
|  |  |  |  | Применять |  | Требования к |  |
|  |  |  |  | различные техники |  | условиям и срокам |  |
|  |  |  |  | порционирования, |  | хранения упакованных |  |
|  |  |  |  | комплектования с |  | полуфабрикатов |  |
|  |  |  |  | учетом |  |  |  |
|  |  |  |  | ресурсосбережения |  |  |  |
|  | Ведение | расчетов | с | Рассчитывать |  | Ассортимент и |  |
|  | потребителями при отпуске | | | стоимость |  | цены на |  |
|  | продукции на вынос. | | с | полуфабрикатов. |  | полуфабрикаты на |  |
|  | Взаимодействие | | Вести учет |  | день принятия |  |
|  | потребителями при отпуске | | | реализованных |  |  |
|  |  | платежей. |  |
|  | продукции | | с | полуфабрикатов. |  |  |
|  |  | Правила |  |
|  | прилавка/раздачи | |  | Пользоваться |  |  |
|  |  |  | торговли. |  |
|  |  |  |  | контрольно-кассовыми | |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | 16 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | машинами при | Виды оплаты по |  |
|  |  | оформлении платежей. | платежам. |  |
|  |  | Принимать оплату | Виды и |  |
|  |  | наличными деньгами; | характеристика |  |
|  |  | принимать и |  |
|  |  | контрольно- |  |
|  |  | оформлять |  |
|  |  | кассовых машин, |  |
|  |  | безналичные |  |
|  |  | правила |  |
|  |  | платежи. |  |
|  |  | осуществления |  |
|  |  | Составлять отчет |  |
|  |  | кассовых операций. |  |
|  |  | по платежам. |  |
|  |  | Поддерживать | Правила и |  |
|  |  | визуальный контакт с | порядок расчета |  |
|  |  | потребителем. | потребителей при |  |
|  |  | Владеть | оплате наличными |  |
|  |  | профессиональной | деньгами, при |  |
|  |  | терминологией. | безналичной форме |  |
|  |  | Консультировать |  |
|  |  | оплаты. |  |
|  |  | потребителей, |  |
|  |  | Правила |  |
|  |  | оказывать им помощь в |  |
|  |  | поведения, степень |  |
|  |  | выборе. |  |
|  |  | ответственности за |  |
|  |  | Разрешать |  |
|  |  | правильность расчетов |  |
|  |  | проблемы в рамках |  |
|  |  | с потребителями. |  |
|  |  | своей компетенции |  |
|  |  | Базовый |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  | словарный запас на |  |
|  |  |  | иностранном языке. |  |
|  |  |  | Правила, техника |  |
|  |  |  | общения, |  |
|  |  |  | ориентированная на |  |
|  |  |  | потребителя |  |
| ***ОК 01*** | Проведение анализа | Распознавать задачу | Актуальный |  |
| Выбирать способы | сложных ситуаций при | и/или проблему в | профессиональный и |  |
| решения задач | решении задач | профессиональном | социальный контекст, |  |
| профессиональной | профессиональной | и/или социальном | в котором приходится |  |
| деятельности, | деятельности | контексте. | работать и жить; |  |
| применительно к | Определение этапов | Анализировать задачу | Основные источники |  |
| различным | решения задачи. | и/или проблему и | информации и |  |
| контекстам | Определение потребности в | выделять её составные | ресурсы для решения |  |
|  | информации, | части. | задач и проблем в |  |
|  | осуществление | Правильно выявлять и | профессиональном |  |
|  | эффективного поиска. | эффективно искать | и/или социальном |  |
|  | Разработка детального | информацию, | контексте. |  |
|  | плана действий. | необходимую для | Алгоритмы |  |
|  | Оценка рисков на каждом | решения задачи и/или | выполнения работ в |  |
|  | шагу. | проблемы. | профессиональной и |  |
|  | Оценивает плюсы и | Составить план | смежных областях; |  |
|  | минусы полученного | действия, | Методы работы в |  |
|  | результата, своего плана и | определить | профессиональной и |  |
|  | его реализации, предлагает | необходимые ресурсы. | смежных сферах. |  |
|  | критерии оценки и | Владеть актуальными | Структура плана для |  |
|  | рекомендации по | методами работы в | решения задач |  |
|  | улучшению плана. | профессиональной и | Порядок оценки |  |
|  |  | смежных сферах. | результатов решения |  |
|  |  | Реализовать | задач |  |
|  |  | составленный план. | профессиональной |  |
|  |  | Оценивать результат и | деятельности |  |
|  |  | последствия своих |  |  |
|  |  |  | 17 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | действий |  |
|  |  | (самостоятельно или с |  |
|  |  | помощью наставника). |  |
| ОК 04. Работать в | Участие в деловом | Организовывать работу | Психология |
| коллективе и | общении для эффективного | коллектива и команды | коллектива |
| команде, | решения деловых задач | Взаимодействовать с | Психология личности |
| эффективно | Планирование | коллегами, | Основы проектной |
| взаимодействовать с | профессиональной | руководством, | деятельности |
| коллегами, | деятельность | клиентами. |  |
| руководством, |  |  |  |
| клиентами. |  |  |  |
| *ОК 7* Содействовать | Соблюдение правил | Соблюдать нормы | Правила |
| сохранению | экологической | экологической | экологической |
| окружающей среды, | безопасности при ведении | безопасности | безопасности при |
| ресурсосбережению, | профессиональной | Определять | ведении |
| эффективно | деятельности; | направления | профессиональной |
| действовать в | Обеспечивать | ресурсосбережения в | деятельности |
| чрезвычайных | ресурсосбережение на | рамках | Основные ресурсы |
| ситуациях. | рабочем месте | профессиональной | задействованные в |
|  |  | деятельности по | профессиональной |
|  |  | профессии | деятельности |
|  |  | (специальности) | Пути обеспечения |
|  |  |  | ресурсосбережения |

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

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | *Объем времени, отведенный на освоение* | | | | |  | *Практика* |  |  |
|  |  |  |  | *междисциплинарного курса (курсов)* | | | |  |  |  |  |
| *Коды* |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | *внеаудиторная* | |  |  |  |
| *профес-* |  | *Всего часов* |  | *Обязательные аудиторные учебные* | | | |  |  |  |
|  |  | *(самостоятельная)* | |  | *производственная* |  |
| *сиональ-* |  | *(макс.* |  | *занятия* | |  |  |  |  |
| *Наименования разделов* |  |  |  | *учебная работа* | |  | *часов* |  |
| *ных* | *учебная* |  |  |  |  |  |  |  |
| *профессионального модуля\** |  |  |  |  |  |  |  | *учебная,* | *(если* |  |
|  |  |  | *в т.ч.* | *в т.ч.,* |  | *в т.ч.,* |  |
| *общих* |  | *нагрузка и* |  |  |  | *лабораторные* | *курсовая* |  | *курсовой* | *часов* | *предусмотрена* |  |
| *компете* |  | *практики)* |  | *всего,* |  | *всего,* |  |
|  |  |  | *работы и* | *проект* | *проект* |  | *рассредоточенная* |  |
| *нций* |  |  |  | *часов* |  | *часов* |  |  |
|  |  |  |  | *практические* | *(работа)\*,* | *(работа)\*,* |  | *практика)* |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | *занятия, часов* | *часов* |  | *часов* |  |  |  |
| *1* | *2* | *3* | *4* | |  | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* | *10* |  |
| ПК1.1.- ПК1.2. | **МДК.01.01** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов |  |  |  |  |  | *\** |  | *\** |  |  |  |
|  |  | 30 |  | 30 |  | 18 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПК 1.1.- | **МДК.01.02.**Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | *66* | *66* | |  | *36* |  | *\** |  | *\** | *\** |  |
| 1.4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *ПК 1.1-* | *Учебная и производственная* | *180* |  |  |  |  |  |  |  | *72* | *108* |  |
| *1.4* | *практика* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *ПК 1.1-* | *Демонстрационный экзамен* | *12* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *1.4* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ***Всего:*** | ***288*** | ***108*** | |  | ***54*** | ***\**** | ***\**** | ***\**** | ***72*** | ***108*** |  |

* *Только для программы подготовки специалистов среднего звена*

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и*** |  |  |  |  |  |
| ***тем профессионального*** | ***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная*** | | |  |  |
| ***модуля (ПМ),*** | ***Объем часов*** |  |
| ***(самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)*** | | |  |
| ***междисциплинарных*** |  |  |
|  |  |  |  |  |
| ***курсов (МДК)*** |  |  |  |  |  |
| ***1*** |  | ***2*** |  | ***3*** |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **МДК.01.01** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | | | | ***30*** |  |
|  | | |  |  |  |
|  | | |  |  |  |
|  |  |  |
| ***Тема 1.1.*** | ***Содержание*** | | ***Уровень освоения*** |  |  |
| Характеристика процессов | 1. | Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из | ***2*** |  |  |
| обработки сырья и |  | него. Характеристика, последовательность этапов. |  | ***4*** |  |
| приготовления | 2. | Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, |  |  |
|  |  |  |
| полуфабрикатов из них |  | приготовления полуфабрикатов из него. |  |  |  |
|  | 3. Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов | |  |  |  |
| ***Тема 1.2.*** | ***Содержание*** | | ***Уровень освоения*** |  |  |
| Организация и |  |  |  |  |  |
| ***1.*** | Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки | ***2*** |  |  |
| техническое оснащение |  |  |
|  | овощейигрибов.Технологическийцикл,характеристика, |  |  |  |
| работ по обработке овощей |  |  |  |  |
| и грибов |  | последовательность этапов. Требования к организации рабочих мест. |  |  |  |
|  |  | Правила безопасной организации работ. |  |  |  |
|  | ***2.*** | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического |  | ***8*** |  |
|  |  | 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 |  |  |  |
|  | ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | |  | ***6*** |  |
|  | ***Практическое занятие 1.*** Организация рабочего места повара по обработке,нарезке овощей и грибов | | | *2* |  |
|  | ***Практическое занятие 2.*** Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в | | | *4* |  |
|  | процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки) | | |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  | 21 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Тема 1.3.*** | ***Содержание*** | |  |  |  |  | ***Уровень освоения*** |  |  |
| Организация и | 1. | Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, | | | | | ***2*** |  |  |
| техническое оснащение |  | нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. | | | | |  |  |  |
| работ по обработке рыбы и |  | Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации | | | | |  |  |  |
| нерыбного водного сырья, |  | работ. |  |  |  |  |  |  |  |
| приготовлению | 2. | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического | | | | |  | ***8*** |  |
| полуфабрикатов из них |  | оборудования, инвентаря, инструментов, используемых | | | | для обработки |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  | рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них. | | | | |  |  |  |
|  | 3. | Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в | | | | |  |  |  |
|  |  | охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. | | | |  |  |  |  |
|  | ***4.*** | Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, | | | | |  |  |  |
|  |  | оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними | | | | |  |  |  |
|  | ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | | | |  |  | ***4*** |  |
|  | ***Практическое занятие 3.*** Подбор и размещение оборудования,инвентаря,посуды для процессов | | | | | | |  |  |
|  | обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. | | | | |  |  | *4* |  |
|  | Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, мясорубки | | | | | |  |  |  |
| ***Тема 1.4.*** | ***Содержание*** | |  |  |  |  | ***Уровень освоения*** |  |  |
| Организация и | 1. | Организация процесса механической кулинарной обработки мясных | | | | | ***2*** |  |  |
| техническое оснащение |  | продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов | | | | |  |  |  |
| работ по обработке мясных |  | из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной | | | | |  |  |  |
| продуктов, домашней |  | организации работ. | |  |  |  |  |  |  |
| птицы, дичи, кролика, | 2. | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического | | | | |  |  |  |
| приготовления |  | оборудования, | инвентаря, | инструментов, | используемых | для обработки |  | ***10*** |  |
| полуфабрикатов из них |  | 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 | | | | |  |  |  |
|  | ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | | | |  |  | ***6*** |  |
|  | ***Практическое занятие 5.*** Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов,домашней птицы, | | | | | | | ***2*** |  |
|  | дичи, кролика | |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ***Практическое занятие 6.*** Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной | | | | | | | ***2*** |  |
|  | массы |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ***Практическое занятие 7.*** Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, | | | | | | | ***2*** |  |
|  | куттера |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | 22 |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1:*** | | |  |  |  |
| 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. | |  | ***7*** |  |
| 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического | | | |  |  |
|  | оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними 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 по организации рабочих мест. | | |  |  |  |
| 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | |  |  |  |
| **Раздел модуля 2.** | |  |  | ***66*** |  |
| **Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него** | | |  |  |
|  |  |  |
| **МДК 01.02.** Процессы приготовления,подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | |  | ***66*** |  |
| ***Тема 2.1*** | | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** |  |  |
| Обработка, нарезка, | | 1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, | ***2*** |  |  |
| формовка овощей и грибов | | требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение |  |  |  |
|  |  | традиционных видов овощей, грибов |  |  |  |
|  |  | 2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки | ***2*** |  |  |
|  |  | клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных |  |  |  |
|  |  | овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Подготовка |  |  |  |
|  |  | овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке |  |  |  |
|  |  | и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. |  | ***8*** |  |
|  |  | Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное |  |  |  |
|  |  | использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации |  |  |  |
|  |  | обработанных овощей, плодов и грибов. |  |  |  |
|  |  | 3. Хранение, подготовка к реализации обработанных овощей, грибов. Правила | ***2*** |  |  |
|  |  | 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 |  |  |  |
|  |  | ***Тематика учебных занятий*** |  | ***\**** |  |
|  |  | **Лабораторная работа № 1.** Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов.Защита от | | ***2*** |  |
|  |  | потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | 23 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Лабораторная работа № 2.** Обработка капустных,луковых,салатно-шпинатных овощей и зелени. | | | | |  |  |
|  | Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля | | | | | ***2*** |  |
|  | капустного, капустных шариков. | |  |  |  |  |  |
| ***Тема 2.2.*** | ***Содержание*** | |  |  | ***Уровень освоения*** |  |  |
| Обработка рыбы и | ***1.*** | Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, | |  | ***2*** |  |  |
| нерыбного водного |  | требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение | |  |  |  |  |
| сырья |  | рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и | |  |  |  |  |
|  |  | безопасности рыбы, нерыбного водного сырья. | |  |  |  |  |
|  | ***2.*** | Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: | |  | ***2*** |  |  |
|  |  | размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы. | |  |  |  |  |
|  | ***3.*** | Способы разделки | рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, |  |  | ***6*** |  |
|  |  | бесчешуйчатой, 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 | |  |  |  |  |
|  | ***4.*** | Способы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации | |  | ***2*** |  |  |
|  |  | отходов. Требования к качеству, условия и сроки хранения нерыбного | |  |  |  |  |
|  |  | водного сырья. |  |  |  |  |  |
| ***Тема 2.3*** | ***Содержание*** | |  |  | ***Уровень освоения*** |  |  |
| Приготовление | **1.** | Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов | |  | ***\*\**** |  |  |
| полуфабрикатов из рыбы |  | 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 | |  |  | ***16*** |  |
|  |  | филе, «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты | |  |  |  |  |
|  |  | панированные в различных панировках. | |  |  |  |  |
|  |  | Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из | |  |  |  |  |
|  |  | рыбы. |  |  |  |  |  |
|  | **3.** | Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. | |  | ***\*\**** |  |  |
|  | ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | | |  | ***\**** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | | | | |  |  |
|  | ***Лабораторная работа 3.*** Обработка рыбы с костным скелетом.Приготовление порционных | | | | | ***4*** |  |
|  | полуфабрикатов из рыбы. | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | ***Лабораторная работа 4.*** Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы | | | |  | ***4*** |  |
|  | ***Лабораторная работа 5.*** Обработка нерыбного водного сырья | | | |  | ***4*** |  |
| ***Тема 2.4*** | ***Содержание*** | |  |  | ***Уровень освоения*** | ***10*** |  |
| Обработка, подготовка | ***1.*** | Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к | |  | ***2*** |  |
|  |  |  |

24

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| мяса, мясных продуктов |  | качеству, условия и сроки хранения *мяса и мясного сырья.* |  |  |  |
|  | 2. | Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. |  |  |  |
|  | **3.** | Последовательность выполнения и характеристика технологических операций | ***2*** |  |  |
|  |  | механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, |  |  |  |
|  |  | обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и |  |  |  |
|  |  | мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации |  |  |  |
|  |  | отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. 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 |  |  |  |
| ***Тема 2.5*** | ***Содержание*** | | ***Уровень освоения*** |  |  |
| Приготовление | ***1.*** | Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов | ***2*** |  |  |
| полуфабрикатов из мяса, |  | из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления |  |  |  |
| мясных продуктов |  | полуфабрикатов из мяса. |  |  |  |
|  | ***2.*** | Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, | ***2*** | ***10*** |  |
|  |  | 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 | ***2*** |  |  |
|  |  | и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к |  |  |  |
|  |  | качеству, условия и сроки хранения. |  |  |  |
|  | ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | |  | ***6*** |  |
|  | ***Лабораторная работа 6.*** Приготовление крупнокусковых,порционных,мелкокусковых полуфабрикатов | | | ***2*** |  |
|  | из мяса. | |  |  |  |
|  | ***Лабораторная работа 7.*** Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без | | | ***4*** |  |
| ***Тема 2.6*** | ***Содержание*** | | ***Уровень освоения*** |  |  |
| Обработка домашней | ***1.*** | Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия | ***2*** |  |  |
| птицы, дичи, кролика |  | и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества |  | ***4*** |  |
|  |  | и безопасности. |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | ***2.*** | Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды | ***2*** |  |  |
|  |  | заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение*.* |  |  |  |
| ***Тема 2.7*** | ***Содержание*** | | ***Уровень освоения*** |  |  |
| Приготовление | 1. | Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству | ***2*** |  |  |
| полуфабрикатов из |  | полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика |  | ***12*** |  |
| домашней птицы, дичи, | ***2.*** | Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых | ***2*** |  |  |
| кролика |  | полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, |  |  |  |

25

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | требования к качеству, условия и сроки хранения. | |  |  |  |
|  |  | 3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. | | ***2*** |  |  |
|  |  | Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |  |  |  |
|  |  | ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | |  | ***8*** |  |
|  |  |  |  | |  |  |
|  |  | ***Лабораторная работа 8.*** Обработка домашней птицы, | приготовление порционных и мелкокусковых | | ***4*** |  |
|  |  | полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. |  |  |  |  |
|  |  | ***Лабораторная работа 9.*** Обработка домашней птицы, | дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной | | ***4*** |  |
|  |  | массы из птицы и полуфабрикатов из нее. |  |  |  |  |
| ***Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2*** | | |  |  |  |  |
| 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 | |  |  |  |  |
| ***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. | |  |  | ***36*** |  |
| 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). | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | 26 |  |

1. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика
2. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.
3. 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.).
4. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.
5. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.
6. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.
7. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.
8. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.
9. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;
10. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.
11. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.
12. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.
13. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.
14. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***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. | ***72*** |
| 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. |  |
|  |  | 27 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 |  |
| ***Всего*** | | ***288*** |

28

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства», учебного кулинарного цеха .

Технические средства обучения:

-компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет

-мультимедийный проектор.

Оборудование WSR: лаборатории технологии приготовления пищи с учетом требований

• Плиты электрические

• Сковороды электрические

• Холодильник

• Комплект ученической мебели

• Стол с моечной ванной\*\*

• Стол нейтральный 1200 и 1400\*\*

• Стол производственный с бортом

• Морозильник

• Кухонный комбайн

• Немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, стеллажи кухонные, шкафы)

• Наборы производственного инвентаря, посуды (тарелки круглые, тарелки прямоугольные и другая посуда), приборы для дегустации

• Кухонная посуда и инвентарь

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Основные источники для обучающихся:**

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с

2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 128 с

3. Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 400 с.

4.. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с.

5. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: контрольные материалы. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 208 с.

6. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 112 с.

7. 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

**Дополнительная литература:**

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512

*Основные источники для преподавателя:*

* + - 1. Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1. Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» от 2 августа 2013г. № 798,
2. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н,
3. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.

4 Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.

5. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.

6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования

/ З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

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

**3.3. Организация образовательного процесса**

Профессиональный модуль ПМ 01*.* Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

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.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП 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 рассредоточенно, 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

34

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.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

* случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25%

обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

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.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

35

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться 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.

1. **Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Профессиональные*** | ***Оцениваемые знания и умения, действия*** | ***Методы оценки*** | ***Критерии оценки*** |  |
| ***компетенции*** |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *ПК 1.1.-1.4* | ***МДК 01. 01***  ***Знания:*** |  |  | ***Текущий контроль*** |  |
|  | Требования охраны труда, пожарной безопасности и | | | ***при провдении:*** | *Полнота ответов, точность* |
|  | производственной санитарии в организации питания. | | | *-письменного/устного* | *формулировок, не менее 70%* |
|  | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации | | | *опроса;* | *правильных ответов.* |
|  | технологического оборудования, производственного | | | *-тестирования;* | *Не менее 75% правильных* |
|  | инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, | | | *-оценки результатов* | *ответов.* |
|  | посуды и правила ухода за ними. | |  | *внеаудиторной* |  |
|  | Последовательность | выполнения | технологических | *(самостоятельной) работы* |  |
|  | операций. |  |  | *(докладов, рефератов,* |  |
|  | Современные методы, техника обработки, подготовки | | | *теоретической части* | *Актуальность темы,* |
|  | сырья и продуктов. |  |  | *проектов, учебных* | *адекватность результатов* |
|  | Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, | | | *исследований и т.д.)* | *поставленным целям,* |
|  | оценки и управления опасными факторами (система НАССР) | | |  | *полнота ответов, точность* |
|  | и нормативно-техническая документация, используемая при | | |  | *формулировок, адекватность* |
|  | обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к | | | ***Промежуточная*** | *применения профессиональной* |
|  | реализации полуфабрикатов. |  |  | ***аттестация*** | *терминологии* |
|  | Возможные последствия нарушения санитарии и | | | *в форме* |  |
|  | гигиены. |  |  | *дифференциированного* |  |
|  | Требования к соблюдению личной гигиены персоналом | | | *зачета/ экзамена по МДК в* |  |
|  | при подготовке производственного инвентаря и кухонной | | | *виде:* |  |
|  | посуды. |  |  | *-письменных/ устных* | *Полнота ответов, точность* |
|  | Виды, назначение, правила применения и безопасного | | | *ответов,* | *формулировок, не менее 70%* |
|  | хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, | | | *-тестирования.* | *правильных ответов.* |
|  | предназначенных для последующего использования. | | |  |  |
|  | Правила утилизации отходов. | |  | ***Итоговый контроль:*** |  |
|  | Виды, назначение упаковочных материалов, способы | | | *Тестирование на* | *Не менее 75% правильных ответов* |
|  | хранения сырья и продуктов. |  |  | *демонстрационном экзамене* |  |
|  | 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 | | | | |  |  |  |  |  |  |
|  | ***Умения:*** |  |  |  |  |  |  |  |  | ***Текущий контроль:*** |  |
|  | Визуально | | проверять | чистоту | | и | исправность | | | *- защита отчетов по* | *Правильность, полнота* |
|  | производственного инвентаря, кухонной посуды перед | | | | | | | | | *практическим/ лабораорным* | *выполнения заданий, точность* |
|  | использованием. | |  |  |  |  |  |  |  | *занятиям;* | *формулировок, точность* |
|  | Выбирать, рационально размещать на рабочем месте | | | | | | | | | *- оценка заданий для* | *расчетов, соответствие* |
|  | оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в | | | | | | | | | *внеаудиторной* | *требованиям* |
|  | соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами | | | | | | | | | *(самостоятельной) работы* |  |
|  | чистоты. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Проводить текущую уборку рабочего места повара в | | | | | | | | |  |  |
|  | соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами | | | | | | | | | *- экспертная оценка* |  |
|  | чистоты. |  |  |  |  |  |  |  |  | *демонстрируемых умений,* |  |
|  | Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие | | | | | | | | | *выполняемых действий в* | *-Адекватность, оптимальность* |
|  | средства. |  |  |  |  |  |  |  |  | *процессе* | *выбора способов действий,* |
|  | Владеть техникой ухода за весоизмерительным | | | | | | | | | *практических/лабораторных* | *методов, техник,* |
|  | оборудованием. | |  |  |  |  |  |  |  | *занятий,* | *последовательностей действий и* |
|  | Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и | | | | | | | | | *учебной и производственной* | *т.д.* |
|  | раскладывать | на | хранение | | кухонную | | посуду | | и | *практики* | *-Точность оценки* |
|  | производственный инвентарь, инструменты в соответствии со | | | | | | | | |  | *-Соответствие требованиям* |
|  | стандартами чистоты. | | |  |  |  |  |  |  |  | *инструкций, регламентов* |
|  | Проверять поддержание требуемого температурного режима в | | | | | | | | |  | *-Рациональность действий и т.д.* |
|  | холодильном оборудовании; | | |  |  |  |  |  |  | ***Промежуточная*** |  |
|  | Выбирать оборудование, производственный инвентарь, | | | | | | | | | ***аттестация****:* |  |
|  | инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и | | | | | | | | | *- экспертная оценка* |  |
|  | способом его обработки. | | |  |  |  |  |  |  | *выполнения практических* |  |
|  | Включать и подготавливать к работе технологическое | | | | | | | | | *заданий на зачете/экзамене* | *-Адекватность, оптимальность* |
|  | оборудование, производственный инвентарь, инструменты, | | | | | | | | | *по МДК;* | *выбора способов действий,* |
|  | весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и | | | | | | | | | *- экспертная оценка* | *методов, техник,* |
|  | регламентами, стандартами чистоты. | | | |  |  |  |  |  | *отчетов по учебной и* | *последовательностей действий и* |
|  | Соблюдать правила техники безопасности, пожарной | | | | | | |  |  | *производственной практике* | *т.д.* |
|  | безопасности, охраны труда; | | |  |  |  |  |  |  |  | *-Точность оценки* |
|  | Выбирать, | | подготавливать | | материалы, | | | посуду, | |  | *-Соответствие требованиям* |
|  | оборудование | для упаковки, | | хранения обработанного сырья, | | | | | |  | *инструкций, регламентов* |
|  | приготовленных полуфабрикатов. | | | |  |  |  |  |  | ***Итоговый контроль****:* | *-Рациональность действий и т.д.* |
|  | Рационально организовывать рабочее место с учетом | | | | | | | |  | *- экспертная оценка* |  |
|  | стандартов чистоты | |  |  |  |  |  |  |  | *сформированности ПК и ОК* |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 38 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | ***Действия:*** |  |  |  |  |  |  |  |  | *на демонстрационном* | *Правильное выполнение заданий в* |
|  |  | Подготовка, уборка рабочего места повара при | | | | | | | | | *экзамене* | *полном объеме* |
|  |  | 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 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | | | | | | | | | |  |  |
| *ПК 1.1-1.4* |  | ***МДК 01.02***  ***Знания:*** |  |  |  |  |  |  |  |  | ***Текущий контроль*** |  |
|  |  | Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки | | | | | | | | | ***при провдении:*** |  |
|  |  | хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, | | | | | | | | | *-письменного/устного* | *Полнота ответов, точность* |
|  |  | нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи. | | | | | | | | | *опроса;* | *формулировок, не менее 70%* |
|  |  | Правила оформления заявок на склад. | | | | | |  |  |  |  | *правильных ответов.* |
|  |  | Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для | | | | | | | | | *-тестирования;* | *Не менее 75% правильных* |
|  |  | экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, | | | | | | | | |  | *ответов.* |
|  |  | продуктов и материалов. | | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Правила обращения с тарой поставщика. | | | | | | |  |  | *-оценки результатов* | *Актуальность темы,* |
|  |  | Ответственность | | | за | сохранность | | | материальных | | *внеаудиторной* | *адекватность результатов* |
|  |  | ценностей. |  |  |  |  |  |  |  |  | *(самостоятельной) работы* | *поставленным целям,* |
|  |  | Правила поверки весоизмерительного оборудования. | | | | | | | | | *(докладов, рефератов,* | *полнота ответов, точность* |
|  |  | Правила приема прдуктов по количеству и качеству. | | | | | | | | | *теоретической части* | *формулировок, адекватность* |
|  |  | Правила снятия остатков на рабочем месте. | | | | | | |  |  | *проектов, учебных* | *применения профессиональной* |
|  |  | Правила | проведения | | | контрольного | | | взвешивания | | *исследований и т.д.)* | *терминологии* |
|  |  | продуктов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Требования охраны труда, пожарной безопасности и | | | | | | | | |  |  |
|  |  | производственной санитарии в организации питания. | | | | | | | |  | ***Промежуточная*** |  |
|  |  | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации | | | | | | | | | ***аттестация*** |  |
|  |  | технологического | |  | оборудования, | |  | производственного | | | *в форме* | *Полнота ответов, точность* |
|  |  | инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, | | | | | | | | | *дифференциированного* | *формулировок, не менее 70%* |
|  |  | посуды и правила ухода за ними. | | | | |  |  |  |  | *зачета/ экзамена по МДК в* | *правильных ответов.* |
|  |  | Ассортимент, рецептуры, | | | | требования к качеству, условия | | | | | *виде:* |  |

* сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных *-письменных/* *устных* изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, *ответов,*

|  |  |
| --- | --- |
| дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных. *-тестирования.* | *Не менее 75% правильных ответов* |

39

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Умения:*** |  |  | ***Текущий контроль:*** |  |
| Распознавать недоброкачественные продукты. | | | *- защита отчетов по* | *Правильность, полнота* |
| Владеть приемами мытья и бланширования различных | | | *практическим/ лабораорным* | *выполнения заданий, точность* |
| видов пищевого сырья. | |  | *занятиям;* | *формулировок, точность* |
| Рационально использовать сырье, продукты при их | | | *- оценка заданий для* | *расчетов, соответствие* |
| обработке, подготовке. | |  | *внеаудиторной* | *требованиям* |
| Выбирать, применять, комбинировать различные методы | | | *(самостоятельной) работы* |  |
| обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного | | |  |  |
| назначения, минимизации отходов при обработке. | | | *- экспертная оценка* |  |
| Выбирать, применять различные методы дефростации | | | *демонстрируемых умений,* |  |
| замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов. | | | *выполняемых действий в* |  |
| Обрабатывать овощи вручную и с использованием | | | *процессе* | *-Адекватность, оптимальность* |
| технологического оборудования. | |  | *практических/лабораторных* | *выбора способов действий,* |
| Удалять излюшнюю горечь из отдельных видов овощей, | | | *занятий,* | *методов, техник,* |
| предотвращать потемнение некоторых видов обработанных | | | *учебной и производственной* | *последовательностей действий и* |
| овощей и грибов. |  |  | *практики* | *т.д.* |
| Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте. | | |  | *-Точность оценки* |
| Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и | | |  | *-Соответствие требованиям* |
| регламентами | эксплуатировать | технологическое |  | *инструкций, регламентов* |
| оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки | | | ***Промежуточная*** | *-Рациональность действий и т.д.* |
| сырья |  |  | ***аттестация****:* |  |
| Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать | | | *- экспертная оценка* |  |
| пищевые отходы | к дальнейшему использованию с учетом | | *выполнения практических* |  |
|  |  |  |  | 40 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | требований по безопасности. Соблюдать правила утилизации | | | *заданий на зачете/экзамене* |  |
|  | непищевых отходов. |  |  | *по МДК;* | *-Адекватность, оптимальность* |
|  | Выбирать, рационально использовать материалы, посуду | | | *- экспертная оценка* | *выбора способов действий,* |
|  | для упаковки, хранения неиспользованного сырья. | | | *отчетов по учебной и* | *методов, техник,* |
|  | Осуществлять | маркировку | упакованных | *производственной практике* | *последовательностей действий и* |
|  | неиспользованных пищевых продуктов. | |  |  | *т.д.* |
|  | Выбирать, применять различные способы хранения | | |  | *-Точность оценки* |
|  | обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного | | |  | *-Соответствие требованиям* |
|  | сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. | |  | ***Итоговый контроль****:* | *инструкций, регламентов* |
|  | Соблюдать условия | и сроки хранения | обработанного | *- экспертная оценка* | *-Рациональность действий и т.д.* |
|  | сырья, неиспользованного сырья и продуктов. Соблюдать | | | *сформированности ПК и ОК* |  |
|  | товарное соседство пищевых продуктов при складировании. | | | *на демонстрационном* |  |
|  | Безопасно использовать оборудование для упаковки | | | *экзамене* | *Правильное выполнение заданий в* |
|  | Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости | | |  | *полном объеме* |
|  | 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 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 | | |  |  |
|  |  |  |  |  | 41 |

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, 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