**Сухобузимский филиал**
**«Красноярского аграрного техникума»**

| РАССМОТРЕНО | СОГЛАСОВАНО | УТВЕРЖДЕНО |
|---|---|---|
| Председатель ЦК общеобразовательных дисциплин | Начальник отдела по УПР | Заведующий филиалом «Красноярского аграрного техникума» |
| _____Е.М.Дмитриенко | _____ Р.С. Третьякова . | _____ Д.А. Петровский |
| Протокол № 6 | | |
| от «30» августа 2023 г. | от «30» августа 2023 г. | от «30» августа 2023 |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.**
**Профессия 43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»**

**2023**

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; Приказ Министерства образования и науки РФ № 1569 от 09.12.2016 года

Организация – разработчик: КГБПОУ Сухобузимский филиал «Красноярский Аграрный техникум»

Разработчики:
Дмитриенко Е.М. - преподаватель специальных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ

## 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 01 Приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности (ВД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции, профессиональные компетенции и личностные результаты:

1.2.1. Перечень общих компетенций

| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
|---|---|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственномязыке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладатьпрофессиональными компетенциями

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|---|---|
| ВД 2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |

| | |
|---|---|
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |

### 1.2.3. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

**Знать:**

- Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- Виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- Правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

**Уметь:**

- Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**Иметь практический опыт в:**

- Подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- В выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- Упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- Порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**
максимальной учебной нагрузки студента – 392 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 194 часа, в том числе

лабораторно-практических работ- 136 часов;

учебной (72) и производственной практики (108)- 180 часов.

Промежуточная аттестация по окончанию МДК проводится

в форме дифференцированного зачета. (МДК 01.01. -в 4 семестре, МДК 01.02. -в 5 семестре)

Учебной практики и производственной практики в форме

дифференцированного зачета. (УП- в 5 семестре, ПП-в 6 семестре)

Профессионального модуля - в форме экзамена по модулю. (МДК 01.01 -

6часов, МДК 01.02-6 часов)

## 2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

| Код | Наименование результата обучения |
|---|---|
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. |
| ПК 1.3. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. |
| ПК 1.4. | проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. |
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с |

| | |
|---|---|
| | коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 6. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 8. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |
| ОК 11. | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

## 3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА.

### 3.1. Структура профессионального модуля

| Коды профес-сиональных, общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образовательной программы, час | Объем образовательной программы, час | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | Консультации | Промежуточная аттестация |
| | | | Обучение по МДК, час. | | Практики | | | |
| | | | всего, часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | Учебная | Производственная | | |
| ПК 1.1.-1.4. ОК1-7, 9 | **Раздел 1.** МДК 01.01. Организация приготовления,подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | **54** | **54** | 38 | - | - | - | - |
| ПК 1.1.-1.4 ОК 1-7, 9,10 | **Раздел 2.** МДК01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | **158** | **140** | 98 | - | | 6 | **12** |
| ПК 1.1-1.4 ОК 1-7, 9,10 | Учебная и производственная практика | **180** | | | **72** | **108** | | |
| ПК 1.1-1.4 ОК 1-7, 9,10 | Квалификационный экзамен | **-** | | | | | | **12** |
| | **Всего:** | **392** | **194** | 86 | **72** | **108** | 6 | **12** |

**3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ. 01.Приготовление и подготовка к реализациипoлуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия обучающихся | | Объем часов | Умения, знания |
|---|---|---|---|---|
| **1** | **2** | | **3** | **4** |
| **ПМ.01Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** | | | **392** | |
| МДК. 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов | | | **54(38)** | |
| **Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов** | | | **54** | |
| **Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них ОК1-7,9,10ПК 1.1.-1.2** | **Содержание** | | **2** | |
| | | Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Правила составления заявки на сырье. | 2 | *З.1, З.2, З.3, З.4, З.5,З.6, З.8,З.9* |
| | **Тематика практических занятий:** | | **4** | |
| | | Составление заявки на сырьё. | 4 | *У2* |
| **Тема1.2. Организация и техническое оснащение работ пообработке овощей и грибов. ОК1-7,9,10ПК 1.1.-1.2** | **Содержание** | | **4** | |
| | | **Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей.** Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. | 2 | *З.1, З.2, З.3,З.5,З.6,* |
| | | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов для обработки и нарезки овощей и грибов. | 2 | *З.1, З.2, З.3, З.5, З.8* |
| | **Тематика практических занятий:** | | **10** | |
| | | Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов. | 4 | *У.1,У.4* |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки). | 6 | *У.1,У.4* |
| **Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ пообработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов изних. ОК1-7,9,10ПК 1.1.-1.2** | **Содержание** | | **6** | |
| | | Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. | 2 | *З.1, З.2, З.3, З.5,З.6,З.7,З.8,З.9* |
| | | Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. | 2 | *З.1, З.2, З.3, З.5,З.6,З.7,З.8* |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними. | 2 | *З.1, З.2, З.4,З.5,З.6,З.9* |
| | **Тематика практических занятий:** | | **8** | |
| | | Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.<br>Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины. | 4<br>4 | *У.1,У.4*<br>*У.1,У.4* |
| **Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ пообработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них ОК1-7,9,10ПК 1.1.-1.2** | **Содержание** | | **2** | |
| | | Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов,домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.<br>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов. | 2 | *З.1, З.2, З.3, З.4,З.5,З.6,З.7,З.8,З.9* |
| | **Тематика практических занятий:** | | **16** | |
| | | Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | 6 | *У.1,У.4* |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы | 4 | *У.1,У.4* |
| | | Отработка практических приемов безопасной эксплуатацииэлектромясорубки, куттера | 6 | *У.1,У.4* |
| **Промежуточная аттестация по МДК. 01.01- дифференцированный зачёт** | | | **2** | |
| **МДК. 01.02** Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | | **158(98/ 6/12)** | |
| **Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов** | | | **158** | |
| **Тема 2.1Обработка, нарезка, формовка овощей игрибов ОК1-7,9,10 ПК 1.1.-1.4** | **Содержание** | | **6** | |
| | | Классификация, ассортимент, основные характеристики.<br>Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки овощей.<br>Формы нарезки, кулинарное назначение.Международные наименования форм нарезки. | 2<br>2<br>2 | *З.1, З.2, З.3, З.4, З.5,З.6,З.7, З.8,З.9* |
| | **Тематика лабораторных работ:** | | **24** | |
| | | Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов.Методы защиты от потемнения обработанного картофеля.<br>Обработка, нарезка корнеплодов. | 6<br>6 | *У.1-У.5* |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, овощей.<br>Обработка, нарезка салатно-шпинатных овощей и зелени. | 6<br>6 | *У.1-У.5* |
| **Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водногосырья ОК1-7,9,10 ПК 1.1.-1.4** | **Содержание** | | **4** | |
| | | Методы разделки рыбы с костным скелетом и нерыбного водного сырья.<br><br>Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья. | 2<br><br>2 | *З.1, З.2, З.3,З.6, З.8,З.9* |
| **Тема 2.3Приготовление полуфабрикатов из рыбы ОК1-7,9,10ПК 1.1.-1.4** | **Содержание** | | **4** | |
| | | Классификация, ассортимент, кулинарное назначение, приготовление полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.<br><br>Приготовление рыбной котлетной массы, кнельной массы и полуфабрикатов из нее. | 2<br><br>2 | *З.1, З.2, З.3, З.4,З.5,З.6, З.7,З.8,З.9* |
| | **Тематика лабораторных работ:** | | **24** | |
| | | Обработка рыбы с костным скелетом.<br>Приготовлениепорционных полуфабрикатов из рыбы.<br>Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.<br>Обработка нерыбного водного сырья | 6<br>6<br>6<br>6 | *У.1-У.5* |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов ОК1-7,9,10 ПК 1.1.-1.4** | **Содержание** | | **4** | |
| | | Ассортимент, основные характеристики мяса и мясного сырья.<br>Пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения.<br><br>Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. | 2<br><br>2 | *3.1, 3.2, 3.3,3.8,3.9* |
| **Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов измяса, мясных продуктов ОК1-7,9,10ПК 1.1.-1.4** | **Содержание** | | **12** | |
| | | Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса,мясного сырья. | 2 | *3.1, 3.2, 3.3, 3.5,3.6, 3.8,3.9* |
| | | Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. | 2 | *3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6, 3.7,3.8,3.9* |
| | | Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. | 2 | *3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6, 3.7,3.8* |
| | | Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы полуфабрикатов изнеё. | 2 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом полуфабрикатов из неё. | 2 | *З.1, З.2, З.3, З.4, З.5,З.6,З.7, З.8* |
| | | Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из субпродуктов, кролика. | 2 | *З.1, З.2, З.3, З.4, З.5,З.6,З.7, З.8* |
| | **Тематика практических занятий:** | | **2** | |
| | | Расчёт количества мяса для приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса для ЛР. | 2 | *У.1-У.5* |
| | **Тематика лабораторных работ:** | | **24** | |
| | | Приготовление крупнокусковых, порционных из мяса.<br>Приготовление мелкокусковыхполуфабрикатов из мяса. | 6<br>6 | *У.1-У.5* |
| | | Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы схлебом.<br>Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы без хлеба. | 6<br>6 | *У.1-У.5* |
| **Тема 2.6 Обработка домашнейптицы, дичи, кролика ОК1-7,9,10ПК 1.1.-1.4** | **Содержание** | | **2** | |
| | | Основные характеристики домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. | 2 | *З.1, З.2, З.3, З.5,З.6, З.8,З.9* |
| **Тема 2.7** | **Содержание** | | **8** | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика ОК1-7,9,10ПК 1.1.-1.4** | | Классификация, ассортимент, характеристика полуфабрикатов из домашней птицы,дичи, кролика. | 2 | *З.1, З.2, З.3, З.5,З.6, З.8,З.9* |
| | | Технологический процесс приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. | 2 | *З.1, З.2, З.3, З.4,З.5,З.6,З.7,З.8,З.9* |
| | | Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из филе домашней птицы,дичи, кролика. | 2 | *З.1, З.2, З.3, З.4,З.5,З.6,З.7,З.8,З.9* |
| | | Приготовление котлетной массы, кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. | 2 | *З.1, З.2, З.3, З.4,З.5,З.6,З.7,З.8,З.9* |
| | **Тематика лабораторных работ** | | **24** | |
| | | Обработка домашней птицы<br>П риготовление порционных имелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.<br>Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек.<br>Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. | 6<br>6<br>6<br>6 | *У.1-У.5* |
| **Дифференцированный зачет МДК 01.02.** | | | **2** | |
| **Учебная практика ПМ. 01**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий | | | **72** | *О 1, О 2,* |

| | | |
|---|---|---|
| разнообразного ассортимента<br>**Виды работ:**<br>1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, 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.<br>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.<br>3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешушйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы)<br>4. Размораживать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика.<br>5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.<br>6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на риле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая тушка без головы; порционные куски обработанной плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски непластованной рыбы);порционные куски из различныхвидов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.)<br>7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.<br>8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.<br>9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.<br>10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционныевиды овощей, плодов и грибов.<br>11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.<br>12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом.<br>13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.<br>14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. | | *О 3, О 4,О5*<br><br>*У. 1, У .2, У.3, У.4,У.5* |

| | | |
|---|---|---|
| 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.<br>16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.<br>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. | | |
| **Производственная практика ПМ.01**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарныхизделий разнообразного ассортимента<br>**Виды работ:**<br>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.<br>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началомработы.<br>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты<br>4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,кролика различными методами.<br>5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбноговодного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.<br>6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковкадля отпуска на вынос, транспортирования.<br>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.<br>8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.<br>9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос | **108** | *О 1, О 2, О 3, О 4,О5*<br><br>*У .1, У .2, У. 3, У .4, У.5* |
| **Консультации** | **6** | |
| **Промежуточная аттестация по ПМ.01- квалификационный экзамен** | **12** | |
| **Всего** | **392** | |

Выпускная квалификационная работа по профессии проводится в виде демонстрационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кулинарно - кондитерского цеха, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства: Компьютер в комплекте, нетбук, экран,
мультимедийное оборудование,
универсальный УМК,
обучающие диски, муляжи,
натуральные образцы продукции.
Основное и вспомогательное технологическое оборудование.
Весоизмерительное оборудование:
Весы настольные электронные CSSW-10
Тепловое оборудование:
Микроволновая печь,
Плита электрическая 2 двухкомфорочная
Фритюрница,
Электроблинница,
Холодильное оборудование:
Холодильник «Атлант»,
Холодильник «Саратов»
Механическое оборудование:
Мультиповар,
Планетарный миксер Блендер BoschMSM 7500,
Рабочие места (рабочий стол, весы, электроплита «Мечта»)
шкаф жарочно – пекарный,
шкаф – жарочный,
микроволновая печь,
плита электрическая
кофемашина PhilipsSAECORI 9755
фртюрницаTefalFF1024
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),
Блендер электрический,
Мясорубка электрическая,
Соковыжималка (универсальная),
Кофемолка,
Кофеварка,
Набор инструментов для карвинга,
Вспомогательное оборудование:
Стол производственный,
Стеллаж передвижной,
Моечная ванна трехсекционная,
Сушилка для посуды.
Инструменты, приспособления, принадлежности,
инвентарь. Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л, Набор
сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л, Сковороды, гриль-сковорода,

Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерный стакан, венчик,
Миски нержавеющая сталь, сито,

Лопатки (металлические, силиконовые),

Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей «поварская тройка», насадки для кондитерских мешков, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, производственный стол с деревянным покрытием стол производственный разделочный, шкаф – буфет, противни, скребки пластиковые, металлические, кисти силиконовые,
Круглые разъемные формы для тортов, пирогов, формы для штучных кексов
(металлические),
Формы силиконовые для выпечки (штучные), нож, кондитерские мешки,
насадки для кондитерских мешков,
ножницы, набор мерных ложек, скалки,
терки, трафареты, инструменты для работы с мастикой, подставка для тортов, совки для сыпучих продуктов,
подносы, дуршлаг, подложки для тортов

**4.2. Информационное обеспечение обучения**
**Перечень используемых учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Самородова И.П Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - М: Издательский центр «Академия», 2017 – 128с.
2. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - М: Издательский центр «Академия», 2017 – 288с.
3.Качурина Т.А.Приготовление блюд из рыбы: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - М: Издательский центр «Академия», 2017 – 160с.
3.Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие – М: Издательский центр «Академия», 2017 – 845с.

**Дополнительные источники**

1. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610н
2. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №597н
3. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015. - 544с.

**Электронные ресурсы**

. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

**4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является освоение учебной практики и междисциплинарного курса Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС, мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чес предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

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

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

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни; Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение студентами профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях.

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

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, личностных результатов, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|---|---|---|
| **ПК 1.1**<br>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:<br>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;<br>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;<br>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;<br>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;<br>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;<br>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; | **Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br>- практических/ лабораторных занятий;<br>- заданий по учебной и производственной практикам;<br>- заданий по самостоятельной работе<br><br>**Промежуточная аттестация**:<br>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br>- практических заданий по МДК;<br>- выполнения заданий |

| | | |
|---|---|---|
| | – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;<br>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;<br>– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;<br>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты | экзамена по модулю;<br>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| **ПК 1.2.**<br>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.<br><br>**ПК 1.3**.<br>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.<br><br>**ПК 1.4**. | Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:<br>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;<br>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;<br>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);<br>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; | |

| | | |
|---|---|---|
| Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. | – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфбрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;<br>– соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:<br>• корректное использование цветных разделочных досок;<br>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;<br>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);<br>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;<br>– соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;<br>– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;<br>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;<br>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;<br>– аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в | |

| | | |
|---|---|---|
| | функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос | |
| **ОК 01**<br>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;<br>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;<br>– оптимальность определения этапов решения задачи;<br>– адекватность определения потребности в информации;<br>– эффективность поиска;<br>– адекватность определения источников нужных ресурсов;<br>– разработка детального плана действий;<br>– правильность оценки рисков на каждом шагу;<br>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | **Текущий контроль:**<br>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br>- заданий для практических/ лабораторных занятий;<br>- заданий по учебной и производственной практике;<br>- заданий для самостоятельной работы<br><br>**Промежуточная аттестация**:<br>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br>- практических заданий по МДК; |
| **ОК. 02**<br>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;<br>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;<br>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;<br>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; | |

| | | |
|---|---|---|
| **ОК.03**<br>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;<br>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии | - заданий экзамена по модулю;<br>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| **ОК 04.**<br>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;<br>– оптимальность планирования профессиональной деятельность | |
| **ОК. 05**<br>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе | |
| **ОК 06.**<br>Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | – понимание значимости своей профессии | |
| **ОК 07.**<br>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте | |
| **ОК. 09**<br>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | |

| | | |
|---|---|---|
| **ОК 10.**<br>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);<br>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;<br>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);<br>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | |
| **ЛР 1-8, ЛР 11-22** | - проявление гражданственности, патриотизма;<br>- знание истории своей страны, достижений отечественных учёных;<br>- соблюдение правил техники безопасности;<br>- проявление активной жизненной позиции;<br>- демонстрация готовности к самостоятельной, творческой деятельности;<br>- сознательное отношение к продолжению образования,<br>- демонстрация сформированности мировоззрения, отвечающего современным реалиям;<br>- демонстрация интереса к достижениям пищевой промышленности;<br>- демонстрация способностей к учебно-исследовательской и проектной деятельности;<br>- использование различных методов решения практических задач;<br>- использование различных ресурсов для достижения поставленных целей. | |