

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Сызранский политехнический колледж»

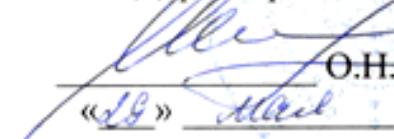
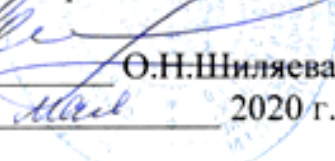
СОГЛАСОВАНО

Технолог пекарни «ХлебБери»

  
Е.В.Подрезова  
«17» \_\_\_\_\_ 2020 г.  


УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «СПК»

  
О.Н.Шилева  
«18» \_\_\_\_\_ 2020 г.  


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

профессиональный цикл  
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

Сызрань, 2020

## **ОДОБРЕНО**

Цикловой комиссией профессионального цикла профессий 15.01.05, 15.01.32, 43.01.09, 18466, 13.01.10

Протокол № 9 от «26» мая 2020 г.

Председатель \_\_\_\_\_ Р.Х. Багдалова

Разработчик: Баутина М.С., преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ «СПК»

Рабочая программа разработана на основе:

– федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «09» декабря 2016 г. № 1569,

– примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ «31» марта 2017 г. под номером № 43.01.09-170331.

Рабочая программа разработана с учетом требований профессионального стандарта 33.011 Повар, 4 уровня квалификации, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н.

Рабочая программа ориентирована на подготовку студентов к выполнению технических требований конкурса WorldSkills по компетенции Поварское дело.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
6. ПРИЛОЖЕНИЯ	32
7. ЛИСТ АКТУАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	40

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее – программа ПМ) является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, разработанной в ГБПОУ «СПК» в части освоения основного вида деятельности: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке персонала организаций и предприятий.

### 1.2 Цели и задачи профессионального модуля

#### Обязательная часть

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

#### **иметь практический опыт:**

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведении расчетов с потребителями;

#### **уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения;

#### **знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

Вариативная часть направлена на увеличение времени, необходимого на реализацию обязательной части профессионального модуля.

### 1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля

<b>Вид учебной деятельности</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	380
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	156
Курсовая работа/проект (при наличии)	не предусмотрено
Учебная практика	72
Производственная практика	108
Самостоятельная работа студента (всего) в том числе: подготовка к лабораторным работам, подготовка к практическим занятиям, ответы на вопросы, решение задач, работа с технической документацией.	20
Консультации	12
Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена	12

## 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными компетенциями (ПК), указанными в ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

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

В процессе освоения ПМ студенты должны овладеть общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование результата обучения
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 государственном языке 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 информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### 3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		Консультации	Промежуточная аттестация
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов		
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 1.1-1.4	Раздел 1 Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72	64	32	-	8	-	-	-	-	-
ПК 1.1-1.4	Раздел 2 Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	104	92	46	-	12	-	-	-	-	
	Учебная практика	72						72	-	-	-

	<b>Производственная практика (по профилю специальности), часов</b>	<b>108</b>						<b>108</b>	-	-
	<b>Консультации</b>	<b>12</b>							<b>12</b>	-
	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>12</b>							-	<b>12</b>
	<b>Всего:</b>	<b>380</b>	<b>156</b>	<b>78</b>	-	<b>20</b>	-	<b>72</b>	<b>108</b>	<b>12</b>



### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.		Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4	5	6
МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов				72		
Раздел 1 Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				72		
Тема 1.1 Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для	<b>Содержание</b>		Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	8		ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1-1.4
	1.	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов			1	
	2.	Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья,			1	

<b>блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>		приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН					
	3.	Правила составления заявки на сырье			1		
	4.	Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него.			1		
	5.	Упаковка на вынос или для транспортирования			2		
	6.	Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос			1		
	<b>Лабораторные работы</b>				не предусмотрено		
	<b>Практические занятия</b>			Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства			
	1.	Составление заявки на сырье		8	2		
<b>Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов</b>	<b>Содержание</b>		Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	8		ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1-1.4	
	1.	Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов					1
	2.	Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ					1
	3.	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки					1

		различных видов овощей и грибов				
	4.	Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде			1	
	5.	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними			1	
	<b>Лабораторные работы</b>			не предусмотрено		
	<b>Практические занятия</b>					
	1.	Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	8	2	
	2.	Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)			2	
<b>Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</b>	<b>Содержание</b>		Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	8		ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1-1.4
	1.	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них			1	
	2.	Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ			1	
	3.	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них			1	
	4.	Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде			1	

	5.	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними			1		
	<b>Лабораторныеработы</b>			не предусмотрено			
	<b>Практические занятия</b>		Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	8	2		
1.	Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы						
2.	Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки						
<b>Тема 1.4 Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них</b>	<b>Содержание</b>		Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	8	1	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1-1.4	
	1.	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них					
	2.	Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ					
	3.	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них					
	4.	Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде					
	5.	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними					

	<b>Лабораторныеработы</b>		Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	не предусмотрено			
	<b>Практические занятия</b>						
	1.	Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика					2
	2.	Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы					2
3.	Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера	2					
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1</b>			8		ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1-1.4		
1. Подготовка к практическим занятиям. 2. Ответы на вопросы. 3. Решение задач. 4. Работа с технической документацией.							
<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b>			104				
1. Механическая кулинарная обработка овощей. 2. Механическая кулинарная обработка различных видов рыб. 3. Механическая кулинарная обработка мяса, птицы.							
<b>МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>			104				
<b>Раздел 2 Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него</b>			104				
<b>Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов</b>		<b>Содержание</b>	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	5	1	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1-1.4	
1.	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение						

		традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов				
	2.	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки.			1	
	3.	Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов.			2	
	4.	Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов			2	
	5.	Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения			1	
	<b>Лабораторные работы</b>			не предусмотрено		
	<b>Практические занятия</b>					
	1.	Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	10	2	
	2.	Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты			2	

		к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)					
<b>Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья</b>	<b>Содержание</b>		Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	6		ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1-1.4	
	1.	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья.					1
	2.	Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья					2
	3.	Способы подготовки рыбы водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья					1
	4.	Способы подготовки нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья					2
	5.	Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы					1
	6.	Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности,					1

		условия и сроки хранения					
		<b>Лабораторныеработы</b>		не предусмотрено			
		<b>Практические занятия</b>		не предусмотрено			
<b>Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы</b>	<b>Содержание</b>		Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	5	1	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1-1.4	
	1.	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья					
	2.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках.					
	3.	Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы					
	4.	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее					
			<b>Лабораторныеработы</b>		не предусмотрено		
			<b>Практические занятия</b>	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	12	2	
	1.	Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы					
	2.	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы					
						2	
		3.	Обработка нерыбного водного сырья		2		
<b>Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов</b>	<b>Содержание</b>		Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	8	1	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1-1.4	
	1.	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья					



	2.	Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья			1		
	3.	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины			1		
	4.	Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение			1		
	<b>Лабораторные работы</b>			не предусмотрено			
	<b>Практические занятия</b>			не предусмотрено			
<b>Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</b>	<b>Содержание</b>		Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	8		ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1-1.4	
	1.	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса					1
	2.	Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения					1
	3.	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без,					1

		полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения					
	<b>Лабораторныеработы</b>			не предусмотрено			
	<b>Практические занятия</b>		Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	10	2		
1.	Приготовление порционных, крупнокусковых, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.						
2.	Приготовление рубленой массы с хлебом и без						
<b>Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика</b>	<b>Содержание</b>			6	1	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1-1.4	
	1.	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства				
	2.	Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение					
	<b>Лабораторныеработы</b>				не предусмотрено		
	<b>Практические занятия</b>				не предусмотрено		
<b>Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика</b>	<b>Содержание</b>		Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	8	1	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1-1.4	
	1.	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика					
	2.	Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.					
	3.	Приготовление котлетной массы из птицы и					

		полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения				
	<b>Лабораторные работы</b>			не предусмотрено		
	<b>Практические занятия</b>		Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	14	2	
1.	Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы					
2.	Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее					
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2</b>				12		ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1-1.4
1. Подготовка к практическим занятиям. 2. Ответы на вопросы. 3. Решение задач. 4. Работа с технической документацией						
<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b>						
1. Простая и сложная нарезка различных видов овощей. 2. Полуфабрикаты из рыбы. 3. Полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины. 4. Полуфабрикаты из птицы, дичи, кролика.						
<b>Тематика курсовых работ (проектов)</b>				не предусмотрено		
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)</b>				не предусмотрено		
<b>Учебная практика</b>				72		ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1-1.4
<b>Виды работ</b>						
1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды						

<p>овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</p> <p>3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</p> <p>4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика.</p> <p>5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</p> <p>6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).</p> <p>7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</p> <p>8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</p> <p>9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</p> <p>11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</p> <p>12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом.</p> <p>13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от</p>			
--	--	--	--

<p>потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</p> <p>15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>			
<p><b>Производственная практика (по профилю специальности)</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</p> <p>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.</p> <p>4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.</p> <p>6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p> <p>8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p> <p>9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.</p>		<p><b>108</b></p>	<p>ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1-1.4</p>
<p><b>Консультации</b></p>		<p><b>12</b></p>	

<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>12</b>		
	<b>Всего:</b>	<b>380</b>		

## **4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы ПМ требует наличия кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- механическое оборудование;
- тепловое оборудование;
- холодильное оборудование;
- инвентарь производственный с соответствующей маркировкой;
- доски разделочные;
- посуда кухонная;
- посуда столовая.

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- персональный компьютер;
- электронные плакаты по тематике лекций;
- выход в Интернет.

Реализация рабочей программы ПМ предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- мясорубка электрическая;
- блендер ручной погружной;
- машина взбивальная;
- слайсер;
- куттер;
- плиты электрические;
- пароконвектомат;
- термостат;
- термомикс;
- электрогриль;
- шкафы холодильные;
- шкафы морозильные;
- шкаф шоковой заморозки;
- столы производственные;
- стеллажи;
- ножи поварские;
- доски разделочные;
- шумовки;

- весы настольные;
- технологические карты.

## **4.2 Информационное обеспечение**

### **Основные источники**

Для преподавателей

1. Качурина Т.А, Кулинария, 2015.
2. Шатун Л.Г. «Технология приготовления пищи»уч. – 3-е издание –М.: Издательско- торговая корпорация «Дашков и К\*», 2015.

Для студентов

1. Качурина Т.А., Кулинария, 2015.
2. Шатун Л.Г. «Технология приготовления пищи»уч. – 3-е издание –М.: Издательско- торговая корпорация «Дашков и К\*», 2015.

### **Интернет-ресурсы**

1. <http://www.kulina.ru>,
2. <http://povary.ru>,
3. <http://vkus.by>,
4. <http://www.horeca.ru>.

### **Дополнительные источники**

Для преподавателей

1. АнфимоваН.А., Кулинария, 2014.
2. Богушева В.И. «Технология приготовления пищи» М.: ИКЦ «МарТ», Ростов н/Д., 2015.
3. Голубев В.Н., Назаренко Т.Н., Цыбулько Е.И. «Обработка рыбы и морепродуктов». М.: Изд. центр «Академия», 2016.

Для студентов

1. АнфимоваН.А., Кулинария, 2014.
2. Богушева В.И. «Технология приготовления пищи» М.: ИКЦ «МарТ», Ростов н/Д., 2015.
3. Голубев В.Н., Назаренко Т.Н., Цыбулько Е.И. «Обработка рыбы и морепродуктов». М.: Изд. центр «Академия», 2016.

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

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



соответствии с учебным планом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и календарным учебным графиком.

Образовательный процесс организуется по расписанию занятий. График освоения ПМ предполагает последовательное освоение МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов, МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Освоению ПМ предшествует обязательное изучение учебных дисциплин ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

При проведении практических занятий деление группы студентов на подгруппы не предусмотрено.

Практические занятия проводятся в специально кабинетах.

С целью методического обеспечения прохождения учебной и производственной практики, разрабатываются методические рекомендации для студентов.

#### **4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по МДК, проведение лабораторных работ и практических занятий, учебной практики, осуществляющих руководство производственной практикой:

- высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля);
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным;
- дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– тестирование;</li> <li>– экспертная оценка на практическом занятии;</li> <li>– экспертная оценка выполнения практического задания;</li> <li>– зачеты по учебной, производственной практике и по разделам профессионального модуля;</li> <li>– квалификационный экзамен по модулю.</li> </ul>

	<p>готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– 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,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– тестирование;</li> <li>– экспертная оценка на практическом занятии;</li> <li>– экспертная оценка выполнения практического задания;</li> <li>– зачеты по учебной, производственной практике и по разделам профессионального модуля;</li> <li>– квалификационный экзамен по модулю.</li> </ul>

	<p>продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</li> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>– 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);</li> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки</li> </ul>	
--	---	--

	<p>качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>	
--	--	--

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</li> </ul>
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</li> </ul>	программы.
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.</li> </ul>	– интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности.</li> </ul>	– интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе.</li> </ul>	– интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии.</li> </ul>	– интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.</li> </ul>	– интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной

		программы.
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	– интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	– интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**  
к рабочей программе профессионального модуля

**Ведомость соотнесения требований профессионального стандарта 33.011 Повар, 4 уровня квалификации, требований  
WSи ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

<b>Обобщенная трудовая функция (ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ)</b>	<b>Вид деятельности (ФГОС СПО)</b>
Формулировка ОТФ: Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	Формулировка ВД: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.</p>

<b>Требования ПС</b>	<b>Требования WS</b>	<b>Образовательные результаты ФГОС СПО по ПМ</b>
В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе		<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов</p>



Требования ПС	Требования WS	Образовательные результаты ФГОС СПО по ПМ		
		разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.		
Трудовые действия	Практическая работа	Практический опыт	Задания на практику	Самостоятельная работа
<ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– проверка наличия сырья, оборудования, инвентаря;</li> <li>– общая подготовка ингредиентов, подготовка блюд (организация рабочего места повара);</li> <li>– правильное хранение пищевых продуктов;</li> <li>– подготовка необходимой кухонной утвари и т.п.</li> <li>– подготовка и нарезка фруктов и овощей;</li> <li>– разделка туши и нарезание на порции сырого мяса, птицы (перевязка птичьей тушки для формовки) и дичи;</li> <li>– нарезание и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовки, уборки рабочего места;</li> <li>– подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;</li> <li>– приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовка к практическим занятиям;</li> <li>– ответы на вопросы;</li> <li>– решение задач;</li> <li>– работа с технической документацией.</li> </ul>

Требования ПС	Требования WS	Образовательные результаты ФГОС СПО по ПМ	
	филетирование рыбы.	полуфабрикатов разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями.	
Необходимые умения	Умение	Умение	Практические задания
<ul style="list-style-type: none"> <li>– изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;</li> <li>– производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале;</li> <li>– оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;</li> <li>– оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;</li> <li>– соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;</li> <li>– использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности;</li> <li>– демонстрировать навыки владения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии и инструкциями регламентами;</li> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>– выбирать, применять,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов;</li> <li>– тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки);</li> <li>– подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы;</li> <li>– тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки;</li> <li>– организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы;</li> <li>– отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера.</li> </ul>

Требования ПС	Требования WS	Образовательные результаты ФГОС СПО по ПМ		
	<p>ножом и распространёнными методами нарезки;</p> <p>– подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи;</p> <p>– производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;</p> <p>– нарезать порционные полуфабрикаты из мяса;</p> <p>– подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать;</p> <p>– подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки.</p>	<p>комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</p>		
<b>Необходимые знания</b>	<b>Знание</b>	<b>Знание</b>	<b>Темы/ЛР</b>	

Требования ПС	Требования WS	Образовательные результаты ФГОС СПО по ПМ	
<p>– требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>– технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>– способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;</p> <p>– специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>– принципов использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;</p> <p>– основ охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;</p> <p>– кулинарного использования сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;</p> <p>– существующих видов мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;</p> <p>– строения тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса,</p>	<p>- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;</p> <p>- требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>рецептур, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>- способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовления полуфабрикатов.</p>	

Требования ПС	Требования WS	Образовательные результаты ФГОС СПО по ПМ		
	<p>птицы, дичи;  – методов разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;  – кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд;  – существующих видов рыб, моллюсков и ракообразных, способы их приготовления;  – частей рыбы, используемых в кулинарии;  – методов подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке;  – существующих видов фруктов, овощей, используемые в кулинарии и методов их подготовки к тепловой обработке;  – видов нарезки овощей и их</p>			

Требования ПС	Требования WS	Образовательные результаты ФГОС СПО по ПМ		
	кулинарное назначение; – видов оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов; – техники безопасности, правил эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря.			

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2**  
к рабочей программе профессионального модуля

**ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ  
АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ И МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ СТУДЕНТОВ**

<b>№ п/п</b>	<b>Тема учебного занятия</b>	<b>Активные и интерактивные формы и методы обучения</b>	<b>Код формируемых компетенций</b>
1.	Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	Дискуссия	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1-1.4
2.	Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	Мозговой штурм	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1-1.4
3.	Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	Интерактивный урок с применением видеоматериалов	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1-1.4
4.	Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение	Интерактивный урок с применением видеоматериалов	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1-1.4
5.	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения	Деловая игра	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1-1.4

## ЛИСТ АКТУАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

<b>Дата актуализации</b>	<b>Результаты актуализации</b>	<b>Фамилия И.О. и подпись лица, ответственного за актуализацию</b>