ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
БАШКИРСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ Р.П.ЧИШМЫ

РАССМОТРЕНО И СОГЛАСОВАНО
на заседании ПЦК общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей
Протокол № 11 от «30» июня 2023 г.
Председатель ПЦК
_____Хайруллина С.А.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий филиалом ГАПОУ БАК
_____Гайнутдинова Г.Ф
«30» июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатовдля блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

МДК 01.01. Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
2023-2027 учебные года

Профиль: социально-экономический

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Центр питания»
_____/ Ураманова Н.С./
МП

2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии (профессиям) среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер(Зарегистрировано в Минюсте России22.12.2016 N 44898).

Организация - разработчик: филиал ГАПОУ БАК р.п. Чишмы.

Разработчики:

Ишбульдина Назия Анасовна- методист;

Галиуллина Елена Анатольевна- преподаватель, мастер производственного обучения

Рассмотрено и рекомендовано

на заседании педагогического совета

от «30» июня 2023 года №6

СОДЕРЖАНИЕ

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

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, предназначена для подготовки квалифицированных рабочих предприятий общественного питания по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе нормативных документов:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N1569 (ред. от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);
- Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработанная ФУМО в системе СПО по укрупненной группе профессий,специальностей 43.00.00 Сервис и туризм;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 28 августа 2020 г. № 441 “О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464” (документ не вступил в силу)
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерство просвещения Российской Федерации N 885/390 от 5 августа 2020 года «О практической подготовке обучающихся»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Рабочая программа профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, и входит в профессиональный цикл.

При разработке данной программы соблюдены особенности работы с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью. Реализация данной программы возможна с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Общие компетенции

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 государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандартыантикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	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.
ЛР13	Выполняющийпрофессиональныенавыкивсфереприготовленияиобслуживаниянапредприятиях общественногопитания
ЛР14	Выполняющийтрудовыефункциивсоответствиисполучаемой профессией
ЛР15	Демонстрирующийготовностьиспособностьвестидиалогс другимилюдьми,достигатьвнемвзаимопонимания,находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР16	Проявляющийсознательноеотношениекнепрерывному образованиюкакусловиюуспешнойпрофессиональнойиобщественнойдеятельности
ЛР17	Демонстрирующийпрофессиональныенавыкивсфереповарского, кондитерскогодела

1.1.2. Переченьпрофессиональныхкомпетенций

Код	Наименованиевидовдеятельностиипрофессиональныхкомпетенций
ВД1	Приготовлениеиподготовкакреализацииполуфабрикатовдляблюд,кулинарныхизделийразнообразногоассортимента
ПК1.1	Подготавливатьрабочееместо,оборудование,сырье,исходныематериалыдляобработкисырья,приготовленияполуфабрикатоввсоответствиисинструкциямиирегламентами.
ПК1.2	Осуществлятьобработку,подготовкуовощей,грибов,рыбы,нерыбноговодногосырья,мяса,домашнейптицы,дичи,кролика
ПК1.3	Проводитьприготовлениеиподготовкукреализацииполуфабрикатовразнообразногоассортиментадляблюд,кулинарныхизделийизрыбыинерыбноговодногосырья
ПК1.4	Проводитьприготовлениеиподготовкукреализацииполуфабрикатовразнообразногоассортиментадляблюд,кулинарныхизделийизмяса,домашнейптицы,дичи,кролика

1.1.3В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владетьнавыкам и	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведениярасчетов с потребителями
Уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

1.2 Количествочасов,отводимоенаосвоениепрофессиональногомодуля

Всегочасов 416 часов:

в том числе в форме практической подготовки 312 часов.

Изнихнаосвоение:МДК01.01-52 часов;

МДК 01.02- 92 часа;

20 часов на самостоятельную работу.

напрактикув форме практической подготовки:

учебную108часов ипроизводственную 144 часа

Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена

2.СТРУКТУРАИСОДЕРЖАНИЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ

2.1 Структурапрофессиональногомодуля

Кодыпрофес-сиональ-ных об-щих компе-тенций	Наименованияразделовпрофессиональногомодуля	Объемобразова-тельнойпрограммы,час.	*В т.ч. форме практической подготовки*	Объемобразовательнойпрограммы,час.					
				Занятиявовзаимодействииспреподавателем,час.					Самостоятельнаяработа[5]
				ОбучениепоМДК,час.			Практики		
				всего,часов	втомчисле		Учебная	Производственная	
					лабораторных и практических занятий,часов	Курсовойпроект(работа)*,часов			
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*
ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01-ОК 11	**Раздел модуля 1.** Организация процессов обработкисырья, приготовления иподготовки к реализацииполуфабрикатов для блюд,кулинарныхизделийразнообразногоассортимента	**62**	*20*	**52**	20	-	-	-	10
ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01-ОК 11	**Раздел модуля 2.** Обработка сырья и приготовлениеполуфабрикатовизнего	**102**	*40*	**92**	40		-	-	10
ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01-ОК 11	Учебнаяипроизводственнаяпрактикав форме практической подготовки	**252**	*252*				**108**	**144**	
	Всего:	**416**	*312*	**144**	60	**-**	**108**	**144**	20

2.2 Тематическийплан исодержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессиональногомодуля(ПМ),междисциплинарныхкурсов(МДК)		Содержаниеучебногоматериала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся,курсовая работа(проект) (если предусмотрены)	Объемчасов	Код ПК, ОК
1		**2**	**3**	
Разделмодуля1.Организацияработыповарапообработкесырья,приготовлениюиподготовкекреализацииполуфабрикатовдля блюд,кулинарныхизделий разнообразного ассортимента			**52**	
МДК.01.01.Организацияприготовления,подготовкикреализацииихраниениякулинарныхполуфабрикатов			**52**	
Тема1.1. Характеристика процессовобработки сырья,приготовления подготовки к реализации полуфабрикатовизних		**Содержание**	**6+4=10 ч**	
	1	**Технологическийциклобработкисырьяиприготовленияполуфабрикатовизнего.**Последовательность,характеристикаэтапов.	1	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01-ОК 11
	2	**Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья**. Приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологическогооборудования,контроль качествообработанного сырьяпо. ГОСТ30390-2013.	1	
	3	**Общая характеристика технологических процессов предприятий различного типа**	1	
	4	**Правиласоставлениязаявкинасырье.**	1	
	5	**Способыподготовкикреализацииполуфабрикатов**:порционирование(комплектование)обработанногосырья,полуфабрикатовизнего.Упаковка на вынос или для транспортирования.	1	
	6	**Правилаведениярасчетовспотребителемприотпускеполуфабрикатовнавынос**	1	
		Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ	***4ч***	
	7-8	**Практическоезанятие1.**Составлениезаявкинасырье	2	
	9-10	**Практическое занятие 2. Проверка органолептическим способом качества овощей,**безопасность сырья и продуктов, сопоставить данные о времени изготовления и сроках хранения скоропортящихся продуктов.	2	

Тема1.2. Организация и техническое оснащение работпообработкеовощейи грибов	**Содержание**		**12+6=18ч**	
	11	**Организацияработвовощномцехе**(зонекухниресторана)пообработкеовощей.Организация процессамеханическойкулинарнойобработки,нарезкиовощейигрибов.	1	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01- ОК 11
	12	**Технологическийцикл,последовательность.**Требования корганизациирабочихмест.Правилабезопаснойорганизацииработ	1	
	13	**Характеристикаэтаповобработки картофеля и корнеплодов**	1	
	14	**Организацияхраненияобработанныховощейигрибов**вохлажденном,замороженном,вакуумированномвиде	1	
	15	**Способы обработки сырья и продуктов** (механический).Организация рабочего места повара при обработке и доочистки овощей вручную. Инструменты для ручного нарезания овощей и грибов	1	
	16	**Характеристика способов очистки овощей:** термический, химический.	1	
	17	**Виды технологическогооборудования и производственного инвентаря**(ножи, инструменты для фигурной нарезки) используемыедляобработкиинарезкиразличныхвидововощейигрибов	1	
	18	**Требования к инвентарю и инструментам, кухонной посуде и таре.**	1	
	19	**Способы утилизацииотходов**	1	
	20	**Организация работы и правила эксплуатации оборудования овощного цеха** картофелеочистительной машины МОК- 125, овощерезательной машины МРО 50-200, протирочной машины	1	
	21	**Органолептическая оценка качества сырья** .Метод определения показателей качества с помощью органов чувств - зрения, обоняния, слуха, осязания, вкуса	1	
	22	**Санитарно-гигиеническиетребованияксодержаниюрабочих мест овощного цеха**,оборудования,инвентаря,инструментов,посуды,правилауходазаними	1	
		Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ	***6ч***	
	23-24	**Практическоезанятие 3.**Тренингпоорганизациирабочегоместаповарапообработке,нарезкеовощейигрибов	2	

	25-28	**Практическоезанятие4.**Тренингпоотработкебезопасныхприемовэксплуатациимеханического оборудованиявпроцессеобработки,нарезкиовощейигрибов(картофелеочистительноймашины, овощерезки)	4	
Тема1.3. Организация и техническое оснащение работпо обработке рыбы инерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатовиз них	**Содержание**		**6+4=10ч**	
	29	**Организацияпроцессамеханическойкулинарнойобработкирыбы**,нерыбноговодногосырья,приготовленияполуфабрикатовизних.Требованиякорганизациирабочихмест.Правилабезопаснойорганизацииработ.	**1**	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01-ОК 11
	30	**Виды, назначение, технологического оборудования, инвентаря,инструментов,**используемыхдляобработкирыбы, нерыбноговодногосырьяиприготовленияполуфабрикатовизних.	1	
	31	**Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления п\ф из рыбы.** Правила безопасной организации работ	1	
	32	**Организацияхранения обработаннойрыбы,**нерыбноговодногосырьявохлажденном,заморожен-ном,вакуумированномвиде инструментов,посуды, правилауходазаними	1	
	33	**Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест**, оборудования, инвентаря	1	
	34	**Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования**: рыбоочиститель РО-1, мясорубка МИМ-105	1	
		Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ	***4ч***	
	35-36	**Практическое занятие5.**Подбориразмещениеоборудования,инвентаря,посудыдляпроцессовоб-работкиприготовления полуфабрикатов из рыбы.	2	
	37-38	**Практическоезанятие6.**Тренингпоосвоениюправилбезопаснойэксплуатациирыбоочистительноймашины, ручной рыбочистки	2	
Тема1.4. Организация и техническое оснащение работпообработкем		**Содержание**	**7+6=13ч**	
	39	**Организацияпроцессамеханическойкулинарнойобработкимясныхпродуктов**,домашнейптицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Правилабезопаснойорганизацииработ	1	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4;
	40	**Требования к помещению мясного цеха** Требования к организации рабочих мест.	1	

ясных продуктов, домашнейптицы, дичи, кролика,приготовления полуфабрикатовизних	41	**Виды,назначение,технологическогооборудования**,правилабезопаснойэксплуатацииинвентаря, инструментов,используемыхдляобработкимясныхпродуктов,домашнейптицы,дичи,кроликаи приготовления полуфабрикатов из них	1	ОК 01-ОК 11
	42	**Организация труда в мясном цехе.**	1	
	43	**Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования:** Котлетоформовочная машина. Устройство, принцип работы, правила безопасного использования. Фаршемешалка. Рыхлитель мяса (тендерайзер). Устройство, принцип работы, правила безопасного использования	1	
	44	**Организацияхранения обработанныхмясныхпродуктов**,домашнейптицы,дичи,кролика,полу-фабрикатовизнихвохлажденном,замороженном,вакуумированномвиде	1	
	45	**Санитарно-гигиеническиетребованияксодержаниюрабочих мест**,оборудования,инвентаря,ин-струментов,посуды,правилаухода заними	1	
		Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ	***6ч***	
	46-47	**Практическоезанятие7.** Организациярабочихместпообработкемясныхпродуктов,домашней птицы,дичи,кролика	2	
	48-49	**Практическоезанятие8**Организациярабочихместоприготовлениюполуфабрикатовизкотлет-ноймассы	2	
	50-51	**Практическоезанятие 9.**Отработкапрактическихприемовбезопаснойэксплуатацииэлектромясо-рубки,куттера	2	
	52	**Дифференцированный зачет**	**1**	

Самостоятельнаяучебнаяработаприизучениираздела1: 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленнымпреподавателем). 2. Работаснормативнойитехнологическойдокументацией,справочнойлитературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочнойлитературы,нормативныхдокументов. 4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различныхвидовтехнологического оборудования. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и под-готовкасообщений ипрезентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информацион-но-образовательных ресурсов. 7. Анализпроизводственныхситуаций,решениепроизводственныхзадачпоорганизацииарабочихмест. 8. Подготовкакомпьютерныхпрезентацийпотемамраздела.			*10*	
Разделмодуля2. **Обработкасырьяиприготовлениеполуфабрикатовизнего**			**92**	
МДК01.02.Процессыприготовления,подготовкикреализациикулинарныхполуфабрикатов			**92**	
Тема2.1		**Содержание**	**10+8=18ч**	
Обработка,нарезка, формовка овощей и грибов	1	**Традиционные виды овощей** (корнеплоды, клубнеплоды, плодовые, луковые и нарезки традиционных и капустные) Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, экзотических овощей и требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей(корнеплоды, клубнеплоды, плодовые, луковые и капустные. Органолептическая оценка качества и безопасности	1	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01-ОК 11
	2	**Салатно-шпинатные, пряно-вкусовые, десертные овощи, грибы**. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение салатно-шпинатных, пряно-вкусовых десертных овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	1	
	3	**Характеристикаспособовхраненияобработанныхинарезанных овощейигрибов**:интенсивноеох-лаждение,шоковаязаморозка,вакуумирование:условия,температурныйрежим,срокихранения	1	
	4	**Техника первичной кулинарной обработки и нарезки корнеплодов** (простая, сложная).кулинарное использование Способы минимизации отходов при обработке и нарезке	1	

		корнеплодов		
	5	**Техника первичной кулинарной обработки и нарезки капустных и луковых овощей.** Кулинарное использование. Требование к качеству. Способы минимизации отходов при обработке и нарезке капустных и луковых овощей.	1	
	6	**Подготовка к фаршированию плодовых овощей** Механическая кулинарная обработка, нарезание .	1	
	7	**Механическая кулинарная обработка десертных овощей:** спаржа, ревень, сельдерей, фенхель. Классификация, товароведная характеристика. Требования к качеству, упаковка, сроки и условия хранения.	1	
	8	**Кулинарная обработка консервированных овощей**. Организация технологического процесса кулинарной обработки консервированных овощей: сушеных, соленых, маринованных, мороженных .	1	
	9	**Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок,** применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов: виды, характеристика, требования к качеству, применение.	1	
	10	**Значение грибов в питании, ассортимент, различные виды грибов.** Механическая кулинарная обработка грибов: свежих трубчатых, пластинчатых, сумчатых, сушеных, соленых, маринованных и консервированных. Нарезка и подготовка грибов к фаршированию	1	
		Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ	***8ч***	
	11-12	**Практическое занятие №** 1. Расчет % отходов различных овощей после обработки	2	
	13-14	**Лабораторнаяработа1.Обработкаинарезкакартофеляидругихклубнеплодов.**Методызащитыот потемнениягобработанногокартофеля.Обработка,нарезкакорнеплодов	2	
	15-18	**Лабораторная работа 2.Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатныхоовощейизелени.**Подготовкабелокочаннойкапустыкфаршированиюидляприготовленияголубцовишницелякапустного,капустныхшариков.Подготовкакфаршированиюплодовыхоовощей(перца, кабачков,баклажан,помидоров)	4	
Тема2.2. Обработка рыбы и нерыбноводного сырья	**Содержание**		**6 ч**	
	19	**Классификация и ассортиментрыбы и нерыбного водного сырья**. Основныехарактеристики,пищеваяценность,требованияккачеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначениеОрганолептическаяоценкакачестваибезопасности рыбы,нерыбноводного сырья	**1**	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4;

	20	**Способыподготовкирыбыинерыбноговодногосырьяк обработке:**размораживаниезамороженной,вымачиваниесоленойрыбы,подготовканерыбноговодногосырья	**1**	ОК 01-ОК 11
	21	**Методы разделкирыбы с костным скелетом** . Последовательность приготовления обработанной рыбы в целомипластованномвиде.Способыминимизацииотходов.Требованияккачеству,безопасности, условияисрокихраненияобработаннойрыбы	1	
	22	**Технология обработки осетровой рыбы, особенности приготовления, органолептическая оценка качества .**Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	1	
	23	**Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы** (сом, налим, угорь, зубатка, миноги, бельдюга, судак, линь, камбала, навага, пикша, щука, сельдь, салака, хамса, морской язык)	1	
	24	**Методыобработкинерыбноговодногосырья,способыминимизацииотходов.**Требованияккачеству,безопасности, условияисрокихранения	1	
Тема2.3 Приготовлениеполуфабрикатовизрыбы	**Содержание**		**7+16=23ч**	
	25	**Классификация,ассортимент,кулинарноеназначениеполуфабрикатовизрыбы,нерыбного водногосырья.**	1	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01-ОК 11
	26	**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 безкостей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированныевразличныхпанировках.Способытехникамаринования,панирования,формования полуфабрикатовизрыбы.	1	
	27	**Технологический процесс фаршированиярыбы**(щука фаршированная целиком, карп фаршированный гречневой кашей, судак фаршированный, рулет из морского языка, котлеты оригинальные, зразы донские, фаршированныйрулетики, подушечки)	1	
	28	**Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность пряностей**, приправ, пищевых добавок, панировок. Способы панирования, виды панировок. Правила охлаждения, замораживания и хранения панированных и непанированных полуфабрикатов из рыбы. Требования к качеству.	1	
	29	**Приготовлениерыбнойкотлетноймассыиполуфабрикатовизнее.**	1	
	30	**Нерыбные пищевые морепродукты.** Организация технологического процесса кулинарной механической обработки нерыбных продуктов моря: крабы, креветки, омары, лангусты, раки, устрицы, мидии, гребешок, кальмары, трепанги, морской еж, морские водоросли.	1	

	31	**История рыбной кухни:** Древней Греции, Древнего Рима, Древней Руси	1	
		Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ	**16ч**	
	32-33	**Практическое занятие № 2. Составление технологической карты приготовления котлетной массы и рыбных полуфабрикатов**	2	
	34-35	**Практическое занятие № 3. Расчет массы отходов при обработки чешуйчатой рыбы.** Расчет выхода полуфабрикатов изготавливаемых из заданного количества сырья (решение задач)	2	
	36-39	**Лабораторнаяработа 3.Приготовлениепорционныхполуфабрикатовизрыбы.** Обработкарыбыс костнымскелетом	4	
	40-43	**Лабораторнаяработа4.Приготовлениеполуфабрикатовизрыбнойкотлетноймассы**	4	
	44-47	**Лабораторнаяработа5.Обработканерыбноговодногосырья**	4	
Тема2.4 Обработка, подготовкамяса,мясныхпродуктов		**Содержание**	**9ч**	
	48	**Ассортимент,основныехарактеристики,пищеваяценность,требованияккачеству,условия исрокихранения мясаимясногосырья.**	1	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01-ОК 11
	49	**Органолептическаяоценкакачества,безопасностимяса,мясногосырья.**	1	
	50	**Механическая кулинарная обработка мяса:** Последовательностьвыполнения ихарактеристикатехнологическихоперацийоттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разрубтушговядины,баранины,свинины,телятины,обвалка,зачистка,жиловка.Способыминимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначениечастейтуши говядины, баранины,свинины, телятины.	1	
	51	**Технологический процесс разруба и обвалки говяжьей туши (передней четвертины)** кулинарное использование частей) Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей	1	
	52	**Технологический процесс разруба и обвалки говяжьей туши (задней четвертины)** кулинарное использование частей) Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей	1	
	53	**Технологический разруб и обвалка бараньей и телячьей туши**, Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение	1	

		частей		
	54	**Технологический процесс разруба и обвалка свиной туши,** Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей	1	
	55	**Технологический процесс обвалки ягнятины, молочных поросят, свиных голов.** Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей	1	
	56	**Механическаякулинарнаяобработкамясныхпродуктов.**Способыминимизацииотходовв процессеподготовкисырьяиегообработки.Хранение,кулинарноеназначение	1	
Тема 2.5Приготовлени еполуфабрикатов из мяса,мясныхпрод уктов		**Содержание**	**11+8=19ч**	
	57	**Классификация,ассортимент,кулинарноеназначениеполуфабрикатовизмяса,мясногосыр ья.**Характеристикаметодовприготовленияполуфабрикатовизмяса.	1	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01-ОК 11
	58	**Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, телятины: для жарки, варки, тушения** (ростбиф, мясо шпигованное, мясной рулет) Технологический процесс приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	59	**Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины для жарки и тушения.** Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества полуфабрикатов	1	
	60	**Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины для жарки и тушения.** Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества полуфабрикатов	1	
	61	**Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины для жарки, тушения** (баранина, свинина жареная, баранина жареная (жиго), буженина, карбонат). Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества полуфабрикатов	1	
	62	**Технология приготовления молочного поросенка фаршированного.** Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества	1	
	63	**Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов фаршированных (рулет из лопатки и окорока, рулет из свиной головы, грудинка фаршированная, седло ягненка).** Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества	1	
	64	**Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов национальных кухонь:** рулет карпаччо с моцареллой, говяжий край фаршированный яйцом, рулет башкирский, конина	1	

		шпигованная чесноком). Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества		
	65	**Приготовление порционных полуфабрикатов из баранины и свинины** (котлеты натуральные, котлеты отбивные, эскалоп, свинина духовая, шницель натуральный). Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества	1	
	66	**Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины.** Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества	1	
	67	**Технологическийпроцесспригoтовлениямяснойрубленоймассысхлебом и без**,полуфабрикатовизних: бифштекс рубленный, котлеты натуральные рубленные, котлеты полтавские, шницель натуральный рубленный, люля-кебаб, купаты, фрикадельки, котлеты по-хлыновски, котлеты по-башкирски. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества	1	
		Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ	***8ч***	
	68-69	**Практическое занятие № 4 Составление технологической схемы производства мясных полуфабрикатов**	2	
	70-71	**Лабораторнаяработа6.**Приготовлениекрупнокусковых,порционных,мелкокусковыхполуфабрикатовизмяса.	2	
	72-75	**Лабораторнаяработа7.**Приготовлениеполуфабрикатовизрубленоймясноймассысхлебомибез	4	
Тема2.6 Обработка домашнейптицы, дичи,кролика		**Содержание**	**3ч**	
	76	**Основныехарактеристики,пищеваяценность домашнейптицы,пернатойдичи,кролика.**Оценкакачестваибезопасности, требованияккачеству,условияисрокихранения	1	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01-ОК 11
	77	**Методыобработкидомашнейптицыипернатойдичи,кролика.**Видызаправкитушекдомашней птицы,дичи,кулинарноеназначение.	1	
	78	**Обработка субпродуктов и пищевых отходов домашней птицы**: голова, гребешки, шейки, ножки, крылышки, желудок, печень, сердце. Утиная и гусиная печень фуа-гра. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества	1	
Тема2.7 Приготовление полу-фабрикатов из		**Содержание**	**5+8=13ч**	
	79	**Классификация,ассортимент,характеристика,требованияккачествуполуфабрикатовиздомашней птицы,дичи,кролика**	1	ПК 1.1; ПК 1.2

домашнейптицы,дичи,кролика	80	**Приготовление порционных полуфабрикатов из домашней птицы**: котлеты натуральные, панированные, шницель столичный, котлеты по-киевски. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая	1	ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01-ОК 11
	81	**Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции:** курица галантин, рулет из мякоти птицы, у куриный рулет с фисташками. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества	1	
	82	**Приготовление полуфабрикатов и домашней птицы фаршированных:** курица фаршированная целиком, утка фаршированная капустой. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества	1	
	83	**Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы национальных кухонь:**Тултырылган-тауык, курица по-башкирски, цыплята-табака. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества	1	
		Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ	***8ч***	
	84-87	**Лабораторнаяработа 8.**Обработка домашнейптицы,приготовление полуфабрикатов.	4	
	88-91	**Лабораторнаяработа 9.**Приготовлениекотлетноймассыизптицыиполуфабрикатовизнее.	4	
	92	**Дифференцированный зачет**	**1**	
Самостоятельнаяучебнаяработаобучающихсяприизучениираздела2 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленнымпреподавателем). 2. Работаснормативнойитехнологическойдокументацией,справочнойлитературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочнойлитературы,нормативныхдокументов. 4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразногоассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовкасообщенийипрезентаций. 6. ОсвоениеучебногоматериалатемыспомощьюЭОР,втомчислесиспользованиемфедеральныхцифровыхинформационно			10	

-образовательныхресурсов. 7. Анализпроизводственныхситуаций,решениепроизводственныхзадач. 8. Решениезадачпорасчетумассыбрутто,выходаобработанногосырьясучетомсезона,кондициисырья,способаобработки. 9. Подготовкакомпьютерныхпрезентацийпотемамраздела		
УчебнаяпрактикаПМ01 **Видыработ:** 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, кроликаперед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов игрибов (вручную имеханическим способом). Владетьприемамиминимизации отходовприобработкесырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбноеводное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой иплоскойформы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнююптицу,дичь, кролика 5. Измельчатьпряностииприправывручнуюимеханическимспособом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, вофритюре),тушенияизапекания:целаятушкасголовой,целаябезголовы;порционныекускиобработаннойрыбыплоскойи округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видовфиле; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет,котлеты,биточки, фрикадельки и др.). 7. Готовитьполуфабрикатыизмяса,мясныхпродуктовкрупнокусковые,порционные,мелкокусковые. 8. Проводитьзаправкутушекдомашнейптицы,дичи,подготовкукпоследующейтепловойобработке. 9. Готовитьпорционныеимелкокусковыеполуфабрикатыиздомашнейптицы,дичи,кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные видыовощей,плодови грибов. 11. Готовитьполуфабрикатыизмяснойрубленоймассысхлебомибез. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кроликаорганолептическимспособом;		**108**

13. Охлаждать,замораживать,вакуумироватьобработанныеовощи,плодыигрибы,полуфабрикатыизрыбы,мяса,мясныхпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранитьобработанныеовощи,плодыигрибы,предохранятьотпотемнениеобработанныеовощиигрибы,удалятьизлишнююгоречь. 15. Хранитьобработаннуюрыбу,мясо,мясныепродукты,домашнююптицу,дичь,кроликаиполуфабрикатыизнихвохлаж-денномизамороженномвиде. 16. Порционировать(комплектовать)обработанноесырье,полуфабрикатыизнего.Упаковыватьнавыносилидлятранспортирования. 17. Изменятьзакладкупродуктоввсоответствиисизмененнемвыходаполуфабрикатов.Осуществлятьвзаимозаменяемостьпродуктовпроцессеприготовленияполуфабрикатов сучетомпринятых нормвзаимозаменяемости.	
Производственная практика ПМ 01Видыработ: 1. Оценканаличия,выбор,оценкаорганолептическимспособомкачествасоответствиясырья,основныхпродуктовидополнительныхингредиентовтехнологическимтребованиям. 2. Оформлениезаявокнасырье,продукты,материалы,проверкапонакладнойсоответствиязаявкепередначаломработы. 3. Организациярабочихмест,уборкарабочихмествпроцессеприготовлениясучетоминструкцийирегламентов,стандартовчистоты 4. Обработкаовощей,грибов,рыбыинерыбноговодногосырья,мяса,мясныхпродуктов,домашнейптицы,дичи,кроликаразличнымиметодами. 5. Нарезка,формовкаовощей,грибов,приготовлениеотдельныхкомпонентовиполуфабрикатовизрыбы,нерыбноговодногосырья,мяса,мясных продуктов, домашней птицы.дичи, кроликаразличными методами. 6. Подготовкакхранению(вакуумрование,охлаждение,замораживание),порционирование(комплектование),упаковкадляотпусканавынос, транспортирования. 7. Хранение обработанногосырья,полуфабрикатовизрыбы,нерыбноговодногосырья,мяса,мясныхпродуктов,домашнейптицы.дичи,кроликас учетомтребований побезопасностиобработанного сырьяиготовойпродукции. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья,полуфабрикатов изнего. Упаковканавыносилидлятранспортирования. 9. Ведениерасчетовспотребителемприотпускенавынос	**144**
Всего	**396**

3.УСЛОВИЯРЕАЛИЗАЦИИПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ

3.1Для реализации программы профессионального модуля предусмотреныследующиеспециальныепомещения:

Кабинеты:

Техническогооснащенияиорганизацииарабочегоместа,Технологиикулинарногои кондитерского производства,оснащенные:

учебным оборудованием(доскойучебной, рабочим местом преподавателя,столами,стульями(почислуобучающихся),шкафамидляхранения муляжей(инвентаря),раздаточного дидактического материалаидр.);

техническимисредствамиобучения(компьютером,средствамиаудиовизуализации,мультимедийнымпроектором);

наглядныминособиями(натуральнымиобразцамипродуктов,муляжами,плакатами, DVDфильмами,мультимедийнымипособиями).

Лаборатория:

Учебнаякухнярестораиа,оснащеннаявсоответствиисп.6.2.1.программыпо профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базыпрактики, всоответствиисп.6.2.3 образовательнойпрограммыпо профессии43.01.09 Повар,кондитер.

3.2Информационноеобеспечениереализациипрограммы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

Литература для преподавателя

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. - М: Издательский центр «Академия», 2015 - 328с.
2. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие - М: Издательский центр «Академия», 2017 - 845с.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. В. Усов. - 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2016. - 416с.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф. Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. - 615 с.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 /

Под общ.ред. Н. А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П.Матюхина. – 5-е изд, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017 - 336с
7. Электронный образовательный ресурс профессиональный модуль «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» по профессии «Повар, кондитер».,/Самородова И.П. М.: Издательский центр «Академия», 2016
8. Электронный образовательный ресурс/ Профессиональный модуль «Приготовление блюд из овощей и грибов» по профессии «Повар, кондитер» Соколова Е.И./М.: Издательский центр «Академия», 2016
9. Электронный образовательный ресурс/Профессиональный модуль «Приготовление блюд из рыбы» по профессии «Повар, кондитер» Качурина Т.А. М.: Издательский центр «Академия», 2014.
10. Электронный образовательный ресурс/ Профессия «повар, кондитер». Профессиональные модули ПМ.01 – ПМ.08. Учебно-методический комплекс/Диполь, 2014
11. Электронный учебник/Профессиональный модуль «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» по профессии «Повар, кондитер»/ Самородова И.П./М.: Издательский центр «Академия», 2014
12. Электронный учебник./Профессиональный модуль «Приготовление блюд из овощей и грибов» по профессии «Повар, кондитер» Соколова Е.И. М.: Издательский центр «Академия», 2014 М.: Издательский центр «Академия», 2014
13. Электронный учебник/Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве/Мартинчик А.Н., Королев А.А./ М.: Издательский центр «Академия», 2014
14. Электронный учебник/Технологическое оборудование предприятий общественного питания./ Золин В.П. М.: Издательский центр «Академия», 2014
15. Электронный учебник /Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Усов В.В. М.: Издательский центр «Академия», 2017

Дополнительные источники

1. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки 09.12.2016 г.
2. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н
3. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом

Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №597н
4. Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01. 12. 2015 № 914н
5. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров.-М.:ИТКДашков и К», 2007.
6. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образованиря / Н.Э. Харченко, Л.Г.Чеснокова. 7-е изд., стер. _ М., Издательский центр «Академия», 2014 - 304с
7. Сборник рецептур и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. проф. А.Т.Васюковой. – И. Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°,», 2013 – 212с.
8. Арсланова И.А..Современная башкирская кухня. Уфа:- Издательство «Башкортостан», 2004. – 256 с.
9. Белецкая Н.М., Боряев В.Е., Теплов В.И. Функциональные продукты питания.-М.:А-Приор, 2008.
10. Антонова Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий.-М.:ПрофиКС, 2007.
11. Антимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария.-М.:Академия, 2002.
12. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.-М.:Академия, 2002.
13. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий общественного питания: учебное пособие / Л.З.Шильман. – 5-е изд., стер. - М: Издательский центр «Академия», 2014 - 192с.

Литература для студентов

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / (11-е изд.) - М: Издательский центр «Академия», 2016
2. Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум (2-е изд, стер): учебное пособие/- М: Издательский центр «Академия», 2016 - 296с.
3. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (4-е изд) учебник/- М: Издательский центр «Академия», 2016 - 476с.
4. Самородова И. П.организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд , кулинарных изделий сложного ассортимента учебник/- М: Издательский центр «Академия», 2017 - 192с.
5. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (3-е изд, стер):учебник/- М: Издательский центр «Академия», 2016 - 347с.
6. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов (2-е изд, стер), учебник/- М: Издательский центр «Академия», 2016 - 315с.
7. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.):

учебное пособие - М: Издательский центр «Академия», 2017 - 845с.

2. Справочники.

1. Голунова Л.Е., Лабазина М.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-СПб.:ПРОФИКС, 2008.
2. Данилевская Е.В. . Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания всех форм собственности.-М.:ГаммаПресс, 2002.

Электронные ресурсы

http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1http://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;

www.kulina.ru
www.mirrestorana.info
www.pir.ru
www.shefs.ru
И-Р 1 «Кулинарный портал» форма доступа: http// www/kulina/ru
: http// www povary/ru
http// www vkus/ru
И-Р 3»Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания»
http// 100 menu/pages/index/tovaroved/moloko/8
И-Р «Институт ресторанных технологий»
http://www.reste.ru/pages/training.htm

Периодические издания.

Журнал «Ресторанные ведомости»
Журнал Шеф»
Журнал «Ресторатор»
Журнал «Современный ресторан»

3.3 **Общие требования к организации образовательного процесса**

Профессиональный модуль ПМ **01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** является основой для дальнейшего изучения технологии приготовления блюд и кулинарных изделий. В рамках изучения МДК большое место отводится практическим и лабораторным занятиям, которые являются основой для прохождения практической подготовки (учебной практики и практики по профилю профессии). Программой предусматривается системная работа с нормативной и технологической документацией, осуществление технологических расчетов.

В рамках каждой темы осуществляется контроль качества сырья и полуфабриката, что обеспечивает системность и непрерывность процесса обеспечения качества продукции общественного питания.

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях, созданный средой, как в учебном заведении, так и в предприятиях, соответствующих профилю профессии повар.

Практическая подготовка (учебная и производственная практика) проводится при освоении обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля и реализуется как концентрировано в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля в профильных организациях.

4.КОНТРОЛЬИОЦЕНКАРЕЗУЛЬТАТОВОСВОЕНИЯПРОГРАММЫПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ

Кодинаименованиепрофессиональныхи общих компетенций, формируемых врамкахмодуля	Критерииоценки	Методыоценки
ПК1.1 Подготавливатьрабочееместо,оборудование,сырье,исходныематериалыдляобработкисырья,приготовленияполуфабрикатоввсоответствиисинструкциямиирегламентами	Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочегоместаповара**всоответствиисинструкциямиирегламентами,стандартамичистоты(системаХАССП),требованиямиохранытрудаи техникибезопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способуобработки сырья, виду и способу приготовления полуфабри-катов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря,посуды,инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартовчистоты,охраны труда,техникибезопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места по-вара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих идезинфицирующихсредств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительнымоборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной ма-шине), организации хранения кухонной посуды и производст-венногоинвентаря,инструментовинструкциям,регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовыхполуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни издоровья человека (соблюдение температурного режима, товарногососедствавхолодильномоборудовании,правильностьупаковки,складирования); – соответствиеметодовподготовкикработе,эксплуатациитехнологическогооборудования,производственногоинвентаря,	**Текущийконтроль:** экспертное наблюдениеиоценка впроцессевыполнения: - заданий для практических/ лабораторныхзаняти й; - заданий по учебной ипроизводственнойпрактикам; - заданийпосамостоятельнойработе **Промежуточнаяат-тестация**: экспертнное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданийна зачете/экзаменепоМДК; - выполнения

	инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда,санитарии и гигиене; – правильная,всоответствиисинструкциями,безопаснаяправканожей; – точность,соответствиезаданиюрасчетапотребностивсырьепродуктах; – соответствиеправиламоформлениязаявкинасырье,продукты	заданийэкзаменапомодулю; - экспертная оценказащиты отчетов поучебнойипроизводственнойпрактикам
ПК1.2. Осуществлятьобработку,подготовкуовощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи,кролика. **ПК1.3**. Проводить приготовление и подготовкук реализации полуфабрикатов разнооб-разного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбноводногосырья. **ПК1.4**. Проводить приготовление и подготовкук реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарныхизделийизмяса,домашнейптицы,дичи,кролика.	Подготовка, обработка различными методами традиционных видововощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов,домашней птицы, дичи,кролика: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознаваниенедоброкачественныхпродуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовленииполуфабрикатовдействующимнормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовленияполуфабрикатов(экономияресурсов:продуктов,времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиямрецептуры); – профессиональнаядемонстрациянавыковработысножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование иведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов,приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям,регламентам; соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны трудаитехникебезопасности: • корректноеиспользованиецветныхразделочныхдосок; раздельноеиспользованиеконтейнеровдляорганических инеорганическихотходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда,	

	• чистотарук,работавперчаткахпривыполнениконкретны хопераций,хранениеножейвчистомвидевовремя работы,правильная (обязательная) дегустация впроцессе приготовления, чистота на рабочем месте и вхолодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использованиеоборудования,инвентаря,инструментов,посуды; – соответствиевременивыполненияработнормативам; – соответствиемассыобработанногосырья,готовыхполуфабр икатовтребованиямрецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выходаполуфабрикатов,взаимозаменяемостисырья,продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствияеетребованиямрецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиямрецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов вфункциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатовдля отпусканавынос	
ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительнокразличнымконтекста м.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различныхконтекстах; – адекватностьанализасложныхситуацийприрешениизадачпроф ессиональнойдеятельности; – оптимальностьопределенияэтаповрешениязадачи; – адекватностьопределенияпотребностивинформации; – эффективностьпоиска; – адекватностьопределенияисточниковнужныхресурсов; – разработкадетальногопланадействий; – правильностьоценкирисковнакаждомшагу; – точностьоценки плюсов иминусовполученного результата,своего плана и его реализации, предложение критериев оценкиирекомендацийпоулучшениюплана	**Текущий контроль:** экспертное наблюдениеиоценкавп роцессевыполнения: - заданий для практических/ лабораторныхзанятий; - заданий по учебной ипроизводственной практике; - заданийдлясамостоя тельнойработы **Промежуточнаяатте**

ОК02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимойдля выполнения задач профессиональнойдеятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкогонабораисточников,необходимогодлявыполнения профессиональныхзадач; – адекватностьанализаполученнойинформации,точностьвыделениявней главныхаспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствииспараметрами поиска; – адекватностьинтерпретацииполученнойинформациивкон-текстепрофессиональной деятельности;	**стация**: экспертнное наблюдение и оценка в процессевыполнения: - практических заданийна зачете/экзаменепоМДК; - заданийэкзаменапомодулю; - экспертная оценказащиты отчетов поучебнойипроизводственнойпрактикам
ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностноеразвитие	– актуальностьиспользуемойнормативно-правовойдокументациипо профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональнойтерминологии	
ОК04.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,руководством,клиентами	– эффективность участия вделовом общении для решения деловых задач; – оптимальностьпланированияпрофессиональнойдеятельность	
ОК05. Осуществлять устную и письменнуюкоммуникацию на государственномязыке с учетом особенностей социальногоикультурного контекста	– грамотностьустногоиписьменногоизложениясвоих мыслейпопрофессиональнойтематикенагосударственномязыке; – толерантностьповеденияврабочемколлективе	
ОК06.Проявлятьгражданско-патриотическуюпозицию,демонстрироватьосознанноеповедениенаоснове общечеловеческихценностей	–пониманиезначимостисвоейпрофессии	
ОК07.Содействоватьсохранениюокружающейсреды,ресурсосбережению,эффективно действовать в чрезвычайных си-туациях	–точностьсоблюденияправилэкологическойбезопасностипри ведениипрофессиональнойдеятельности; –эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочемместе	

ОК09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	–адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональнойдеятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	– адекватностьпониманияобщегосмыслачеткопроизнесенныхвысказыванийнаизвестныепрофессиональныетемы); – адекватностьприменениянормативнойдокументациивпрофессиональнойдеятельности; – точно,адекватноситуацииобосновыватьиобъяснитьсвоидействия(текущиеи планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые илиинтересующиепрофессиональныетемы	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. **(в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)**	применение знаний и умений по финансовой грамотности в профессиональной деятельности	Интерпритация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	**Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений**	
	балл (отметка)	**вербальный аналог**
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 89	4	хорошо
50 ÷ 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля