МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЛУХОВИЦКИЙ АГРАРНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

# ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

**43.01.09 Повар, кондитер**

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

## ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

п. Красная Пойма
2020 год

Рабочая программа рассмотрена и одобрена методической комиссией общепрофессиональных и профессиональных дисциплин

Председатель методической комиссией
_____ Н.Я.Мусина

Протокол № 1

от «31» 08 20___г.

УТВЕРЖДАЮ Заместитель директора по УМР ГБПОУ МО «Луховицкий аграрно-промышленный техникум»

_____ И.П. Дорофеев

«31» 08 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента для профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер среднего профессионального образования Министерства образования и науки РФ от 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898

Разработчик: ГБПОУ МО «Луховицкий аграрно-промышленный техникум» мастер производственного обучения Зенина Татьяна Анатольевна

ГБПОУ МО "ЛУХОВИЦКИЙ АГРАРНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ"

Подписано цифровой подписью: ГБПОУ МО "ЛУХОВИЦКИЙ АГРАРНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ"
DN: 1.2.840.113549.1.9.2=KPP=507201001, email=apt-mo@mail.ru, 1.2.643.100.1=120D313032353030373339323138 39, 1.2.643.3.131.1.1=120C303035303732373035323633, o=ГБПОУ МО "ЛУХОВИЦКИЙ АГРАРНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ", street=ул Лесная, д 6 "А", l=г Луховицы, поселок Красная Пойма, st=50 Московская область, c=RU, title=ДИРЕКТОР, 1.2.643.100.3=120B303235363432343038333 4, givenName=Вячеслав Николаевич, sn=Смирнов, cn=ГБПОУ МО "ЛУХОВИЦКИЙ АГРАРНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ"
Дата: 2021.04.21 15:16:48 +03'00'

Программа согласована с представителями работодателей:

Работодатель:

Руководитель предприятия

_____ / Нассуха Т.Д. /

«31» 08 20 20 г.

## *СОДЕРЖАНИЕ*

*1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ*

*2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ*

*3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ*

*4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ*

## *1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ*

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

**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. Перечень общих компетенций

| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
|---|---|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на 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 средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|---|---|
| ВД 1 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| 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 |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

| | |
|---|---|
| Иметь практический опыт | подготовки, уборки рабочего места;<br>подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;<br>обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;<br>приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;<br>ведения расчетов с потребителями |
| уметь | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>распознавать недоброкачественные продукты;<br>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;<br>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;<br>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;<br>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 |
| знания | требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);<br>видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;<br>требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;<br>ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;<br>способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов |

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**
**Всего часов 298**
**Из них на освоение МДК 01.01- 154 часа**
**на практики учебную 72 часа и производственную 72 часа**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образовательной программы, час. | Объем образовательной программы, час. | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | Самостоятельная работа |
| | | | Обучение по МДК, час. | | Практики | | |
| | | | всего, часов | в том числе лабораторных и практических занятий, часов | Учебная | Производственная | |
| ПК 1.1.-1.4. ОК01-07, 09 | **Раздел модуля 1.** Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | **50** | **50** | 18 | - | - | 2 |
| ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09,10 | **Раздел модуля 2.** Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него | **104** | **104** | 30 | - | - | 3 |
| ПК 1.1-1.4 | Учебная и производственная практика | **144** | | | **72** | **72** | |
| | **Всего:** | | **154** | **48** | **72** | **72** | |

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

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, *лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся* | Объем в часах |
|---|---|---|
| *1* | *2* | *3* |
| ***Раздел модуля 1.*** Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | | ***50*** |
| ***МДК. 01.01.*** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов | | ***30*** |
| ***Тема 1.1.*** *Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них* | ***Содержание*** | ***6*** |
| | 1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. | |
| | 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 технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013).<br>3. Правила составления заявки на сырье.<br>4. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.<br>5. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос/<br>6. Требования к личной гигиене персонала. | |
| | ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***4*** |
| | ***Практическое занятие №1 Ознакомление с личной гигиеной работников предприятий питания*** | ***1*** |
| | ***Практическое занятие №1 Ознакомление с личной гигиеной работников предприятий питания*** | ***1*** |
| | ***Практическое занятие №2*** Составление заявки на сырье | ***1*** |
| | ***Практическое занятие № 2*** Составление заявки на сырье | ***1*** |
| ***Тема 1.2.*** | ***Содержание*** | ***8*** |

| | | |
|---|---|---|
| *Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов* | 1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ | |
| | 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов | |
| | 3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде | |
| | 4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними/ | |
| | ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***4*** |
| | ***Лабораторная работа №3*** Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов | *1* |
| | ***Лабораторная работа №3*** Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов | *1* |
| | ***Практическое занятие №4*** Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки) | *1* |
| | ***Практическое занятие №4*** Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, | *1* |
| ***Тема 1.3.*** *Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них* | ***Содержание*** | ***8*** |
| | 1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. | |
| | 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них. | |
| | 3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде | |
| | 4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними | |
| | ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***5*** |
| | ***Лабораторная работа №5.*** Тренинг по организации рабочего места повара по обработке рыбы. | *1* |
| | ***Лабораторная работа №5.*** Тренинг по организации рабочего места повара по обработке рыбы. | *1* |
| | ***Лабораторная работа №6*** Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки | *1* |
| | ***Лабораторная работа №7*** Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы в цехе. | *1* |

| | | |
|---|---|---|
| | ***Лабораторная работа №*** 7 Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы в цехе. | *1* |
| ***Тема 1.4.*** *Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них* | ***Содержание*** | *8* |
| | 1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ | |
| | 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них | |
| | 3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде | |
| | 4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними | |
| | ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | *5* |
| | ***Лабораторная работа №8*** Тренинг по организации рабочего места повара по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них | *1* |
| | ***Лабораторная работа №8*** Тренинг по организации рабочего места повара по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них | *1* |
| | ***Лабораторная работа №9*** Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации острорежущих предметов и мясорубки | *1* |
| | ***Лабораторная работа №9*** Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации острорежущих предметов и мясорубки | *1* |
| | ***Лабораторная работа№10*** Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы | *1* |
| ***Рекомендуемая тематика самостоятельной учебная работа при изучении раздела 1:***<br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.<br>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.<br>7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | *2* |

| | | |
|---|---|---|
| | | |
| **Раздел модуля 2.**<br>**Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него** | | *104* |
| **МДК 01.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | *71* |
| ***Тема 2.1***<br>*Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов* | ***Содержание*** | |
| | 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 | *11* |
| | 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. 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. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов | |
| | 3. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения | |
| | ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | *9* |
| | **Практическая работа №11** Расчёт массы отходов и потерь при механической кулинарной обработке овощей с учётом сезонности. | *1* |
| | **Практическая работа №11.** Расчёт массы отходов и потерь при механической кулинарной обработке овощей с учётом сезонности. | *1* |
| | **Практическая работа №12.** Составление инструкционно – технологической карты на нарезку картофеля и овощей. | *1* |
| | **Лабораторная работа №13.** Обработка и нарезка картофеля. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. | *1* |
| | **Лабораторная работа №13.** Обработка и нарезка картофеля. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. | *1* |
| | **Лабораторная работа №14**. Обработка и нарезка корнеплодов. | *1* |
| | **Лабораторная работа №14**. Обработка и нарезка корнеплодов. | *1* |
| | **Лабораторная работа №15.** Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. | *1* |
| | **Лабораторная работа №16.** Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров). | *1* |
| ***Тема 2.2.***<br>*Обработка рыбы и нерыб-* | ***Содержание*** | *6* |
| | 1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сро- | |

| | | |
|---|---|---|
| *ного водного сырья* | ки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья | |
| | 2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья | |
| | 3. 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 | |
| | 4. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения | |
| ***Тема 2.3*** *Приготовление полуфабрикатов из рыбы* | ***Содержание*** | ***14*** |
| | 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. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. | |
| | 3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. | |
| | ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***9*** |
| | **Практическая работа №17.** Расчёт массы отходов и потерь при механической кулинарной обработке рыбы. | ***1*** |
| | **Практическая работа №17.** Расчёт массы отходов и потерь при механической кулинарной обработке рыбы. | ***1*** |
| | **Практическая работа *№18.*** Составление инструкционно – технологической карты на обработку рыбы с костным скелетом. | ***1*** |
| | **Практическая работа *№18.*** Составление инструкционно – технологической карты на обработку рыбы с хрящевым скелетом. | ***1*** |
| | ***Лабораторная работа. №19.*** Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление чистого филе. | ***1*** |
| | ***Лабораторная работа №19..*** Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление чистого филе. | ***1*** |
| | **Практическая работа *№20.*** Составление инструкционно – технологической карты на приготовление котлетной массы из рыбы. | ***1*** |
| | **Практическая работа *№21.*** Составление инструкционно – технологической карты на приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. | ***1*** |
| | ***Лабораторная работа №22.*** Обработка нерыбного водного сырья | ***1*** |
| ***Тема 2.4*** *Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов* | ***Содержание*** | ***10*** |
| | 1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения и мясного сырья. | |
| | 2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. | |
| | 3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработ- | |

| | | |
|---|---|---|
| | ки 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. | |
| | 4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение | |
| ***Тема 2.5*** *Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов* | ***Содержание*** | ***16*** |
| | 1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. | |
| | 2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| | 3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| | ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***9*** |
| | **Практическая работа №23.** Расчёт массы отходов и потерь при механической кулинарной обработке мяса и мясопродуктов. | ***1*** |
| | **Практическая работа №23.** Расчёт массы отходов и потерь при механической кулинарной обработке мяса и мясопродуктов. | ***1*** |
| | **Практическая работа *№24.*** Составление инструкционно – технологической карты на разделку туши крупного рогатого скота и выделение отрубов для приготовления полуфабрикатов. | ***1*** |
| | **Практическая работа *№24.*** Составление инструкционно – технологической карты на разделку туши крупного рогатого скота и выделение отрубов для приготовления полуфабрикатов. | ***1*** |
| | **Практическая работа *№25.*** Составление инструкционно – технологической карты на приготовление котлетной массы из мяса | ***1*** |
| | **Практическая работа *№26.*** Составление инструкционно – технологической карты на приготовление полуфабрикатов из котлетной массы из мяса. | ***1*** |
| | **Практическая работа *№27.*** Составление инструкционно – технологической карты на приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. | ***1*** |
| | **Практическая работа *№27.*** Составление инструкционно – технологической карты на приготовление порционных полуфабрикатов из мяса. | ***1*** |
| | **Практическая работа *№28.*** Составление инструкционно – технологической карты на приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса. | ***1*** |
| ***Тема 2.6*** Обработка домашней птицы, дичи, кролика | ***Содержание*** | ***6*** |
| | 1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. | |

| | | |
|---|---|---|
| | 2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение. | |
| ***Тема 2.7*** Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика | ***Содержание*** | ***8*** |
| | 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. | |
| | ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***3*** |
| | **Практическая работа** ***№29.*** Составление инструкционно – технологической карты на приготовление котлетной массы из птицы, дичи, кролика. | ***1*** |
| | **Практическая работа** ***№30.*** Составление инструкционно – технологической карты на приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика. | ***1*** |
| | **Практическая работа** ***№31.*** Составление инструкционно – технологической карты на приготовление порционных полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика. | ***1*** |
| ***Рекомендуемая тематика самостоятельная учебная работа обучающихся при изучении раздела 2***<br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.<br>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.<br>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.<br>9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела | | ***3*** |
| ***Учебная практика ПМ 01***<br><br>**Виды работ:**<br>1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать на- | | ***72*** |

| | |
|---|---|
| личие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.<br>2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.<br>3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).<br>4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика<br>5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.<br>6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на 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.).<br>7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.<br>8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.<br>9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.<br>10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.<br>11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.<br>12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;<br>13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.<br>14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.<br>15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.<br>16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.<br>17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. | |
| ***Производственная практика ПМ 01***<br>***Виды работ:***<br>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.<br>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.<br>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты<br>4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.<br>5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных | *72* |

| | |
|---|---|
| продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.<br>6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.<br>7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.<br>8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.<br>9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос | |
| ***Всего*** | ***144*** |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1.** Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

**Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

#### 3.2.1. Печатные издания:


1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / – М. : Издательский центр «Академия», 2012.
2. Анфимова Н.А., Татарская Л. Л. Кулинария «Повар, кондитер»: учебник/ - М.: «Академия», 2012.
3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник / – Москва.: «Академия», 2013.
4. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / – М. : ФОРУМ, 2014.
5. Дубцова Г. Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие /- Москва.: «Академия», 2014.
6. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / – М. : Издательский центр «Академия», 2015.
7. Зобов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания / – М. : «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2013.
8. Золин В.П., Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник / – Москва.: «Академия», 2012.
9. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие/ – М. : Издательский центр «Академия», 2014.
10. Качурина Т.А., Кулинария: учебник/ - Москва.: Издательский центр «Академия» 2012.
11. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник / - Москва.: Издательский центр «Академия», 2015.
12. Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник / - Москва.: Издательский центр «Академия», 2015.

13. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник/ - Москва.: Издательский центр «Академия», 2013.
14. Сопина Л.Н. Пособие для повара: учебное пособие/ - Москва.: Издательский центр «Академия». М-2012.
15. Усов В.В Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / – Москва. : Издательский центр «Академия», 2015.
16. Усов В.В Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / – Москва. : Издательский центр «Академия», 2012.

17. Харченко Н. Э., Чеснокова Л.Г., Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие/ – Москва. : Издательский центр «Академия», 2012.
18. Харченко Н. Э., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие/ – Москва. : Издательский центр «Академия», 2013.
19. Шатун Л.Г. Кулинария: учебник/ - Москва. : Издательский центр «Академия», 2013.

### 3.2.2. Электронные издания:

1. Сайт журнала «Гастроном» http://www.gastronom.ru
2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности http://www.dbfood.ru/
3. СанПиН 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы // База данных нормативной технической документации // http://1000gb.ru/?id=srch&str=%D1%E0%ED%CF%E8%ED+2.3.2.+1324-03&sc=80486

### 3.2.3. Дополнительные источники:

1. Михайлов В., Рюрикова М. Европейская кухня. ЭКСПО - М.:2016
2. Общественное питание: сборник нормативных документов – М. : Гроссмедиа, 2015.
3. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / – М. : ФОРУМ, ИНФРА-М, 2012.

## *4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля*

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

| | | |
|---|---|---|
| | – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;<br>– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;<br>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты | |
| **ПК 1.2.**<br>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.<br><br>**ПК 1.3.**<br>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.<br><br>**ПК 1.4.**<br>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. | Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:<br>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;<br>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;<br>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);<br>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;<br>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфбрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;<br>– соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:<br>• корректное использование цветных разделочных досок;<br>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;<br>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);<br>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование обо- | |

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

| | | |
|---|---|---|
| **ОК.03**<br>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;<br>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии | *модулю;*<br>*- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам* |
| **ОК 04.**<br>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;<br>– оптимальность планирования профессиональной деятельность | |
| **ОК. 05**<br>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;<br>– толерантность поведения в рабочем коллективе | |
| **ОК 06.**<br>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | – понимание значимости своей профессии | |
| **ОК 07.**<br>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте | |
| ***ОК. 09***<br>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | |
| **ОК 10.**<br>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);<br>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;<br>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);<br>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | |