

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное образовательное учреждение Астраханской области
высшего образования

«Астраханский государственный архитектурно-строительный университет»

ЕНОТАЕВСКИЙ ФИЛИАЛ

(Енотаевский филиал ГАОУ АО ВО «АГАСУ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

по профессии
среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар <----> Кондитер

2019г.

ОДОБРЕНА
Методическим
объединением
профессионального цикла
Протокол № 9
от «30» мая 2019 г.

Председатель методического
объединения

Ч. Манаева С.Т.
«30» мая 2019 г.

РЕКОМЕНДОВАНА
Педагогическим советом
Енотаевского филиала
ГАОУ АО ВО АГАСУ
Протокол № 5
от «31» мая 2019 года

УТВЕРЖДЕНО
Директор Енотаевского
филиала ГАОУ АО ВО

«АГАСУ»:
ГАОУ АО ВО
«АГАСУ»
/Кузнецова В.Г./
«31» мая 2019 г.

Составитель: преподаватель Е. Пшатова /Пшатова Е.А./
И. Б. Никулина /Никулина И.Б./
Т. Е. Манжурова /Манжурова Т.Е./

Рабочая программа разработана на основе требований:
- ФЗ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- ФГОС среднего профессионального образования, утвержденного 9 декабря 2016
г. Приказом №1569 Министерства образования и науки Российской Федерации
Учебного плана на 2019 год набора

Согласовано:

Методист

Енотаевского филиала ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Ю. И. Кондратьева /Кондратьева Ю.И.

Библиотекарь: Т. Е. Манжурова /Манжурова Т.Е. /

Заместитель директора по УПР Н. А. Стрелкова /Стрелкова Н.А.

Специалист УМО СПО С. А. Зайченко /Зайченко С.А.

Рецензент:

М. К. Жикташева

(должность, место работы)

М. К. Жикташева

подпись

Принято УМО СПО:

Начальник УМО СПО Р. А. Коконова /Коконова Р.А.

Подпись

И.О.Фамилия

Содержание

1.	Паспорт рабочей программы профессионального модуля	4
1.1.	Область применения рабочей программы	4
1.2.	Цели и задачи профессионального модуля– требования к результатам освоения профессионального модуля	5
1.3.	Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля	6
2.	Результаты освоения профессионального модуля	7
3.	Структура и содержание профессионального модуля	9
3.1.	Тематический план профессионального модуля	9
3.2.	Содержание обучения по профессиональному модулю	10
4.	Условия реализации профессионального модуля	21
4.1.	Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	21
4.2.	Информационное обеспечение обучения	22
4.3.	Общие требования к организации образовательного процесса	24
4.4.	Кадровое обеспечение образовательного процесса	25
5.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	27

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО / профессии (профессиям) СПО 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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, нежирного 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 нежирного водного сырья.

ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

- 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;
- ведения расчетов 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 правил 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.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 466 часов, в том числе:

МДК 01.01.

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 106 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 106 часов;

МДК 01.02.

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часов;

учебной практики – 108 часов;

производственной практики – 144 часа;

экзамен по модулю – 36 часов.

2. Результаты освоения профессионального модуля

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

Код	Наименование результатов обучения
ПК 1.1	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ОК 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, применять стандарты антикоррупционного поведения
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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

3. Структура и содержание профессионального модуля

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 01.

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Максимальная учебная нагрузка, час.	Объем образовательной программы, час				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего	в т. ч. лабораторных и практических занятий	Учебная	Производственная	
ПК 1.1.-1.4. ОК. 01-07, 09,10	Раздел 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	106	106	18	-	-	0
ПК 1.1.-1.4. ОК. 01-07, 09,10	Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него.	72	72	30	-	-	0
ПК 1.1.-1.4. ОК.01-07, 09-11	Учебная и производственная практика	252	-	-	108	144	-
ПК1.1.-1.4. ОК.01-07, 09-11	экзамен по модулю	36	-	-	-	-	-
	Всего:	466	178	48	108	144	0

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Наименование разделов профессионального модуля(ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	
Раздел 1 Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.		106	
МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		106	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них.	Содержание	16	
	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 техно-логических 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).		
	3. Правила составления заявки на сырье		
	4. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.		
	5. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос.		
	Лабораторные работы не предусмотрены	-	
	Практические занятия:	2	

	<i>Практическое занятие № 1: Составление заявки на сырье</i>			
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание		16	
	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.		
	Лабораторные работы не предусмотрены		-	
Практические занятия <i>Практическое занятие № 2</i> Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов. <i>Практическое занятие № 3</i> Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки).		2		
		2		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них.	Содержание		16	
	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.		

	Лабораторных работ не предусмотрено	-	
	Практические занятия <i>Практическое занятие № 4</i> Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. <i>Практическое занятие №5.</i> Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки.	2 2	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Содержание		
	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.	22	
	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.		
	Лабораторные работы не предусмотрены	-	
	Практические занятия: <i>Практическое занятие № 6.</i> Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. <i>Практическое занятие № 7.</i> Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы. <i>Практическое занятие № 8.</i> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера.	2 4 2	
Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него		105	
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		72	
Тема 2.1.	Содержание	8	

Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов.	1.	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов		
	2.	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. 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.		
	Лабораторные работы <i>Лабораторная работа № 1.</i> Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов. <i>Лабораторная работа № 2.</i> Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно - шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)		2 4	
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья.	Содержание		6	
	1.	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки 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.		
	Лабораторные работы не предусмотрены		-	

	Практические занятия не предусмотрены		-	
Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	Содержание		6	
	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.		
	Лабораторные работы <i>Лабораторная работа № 3.</i> Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. <i>Лабораторная работа № 4.</i> Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. <i>Лабораторная работа № 5.</i> Обработка нерыбного водного сырья.		3 3 3	
	Практические занятия не предусмотрены			
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов.	Содержание		6	
	1.	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.		
	2.	Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.		
	3.	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.		
	4.	Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение.		
	Лабораторные работы не предусмотрены.			
Практические занятия не предусмотрены				

Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.	Содержание		6		
	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.			
	Лабораторные работы: <i>Лабораторная работа № 6.</i> Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. <i>Лабораторная работа № 7.</i> Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без него.		6 3		
Практические занятия не предусмотрены		-			
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.			
Лабораторные работы не предусмотрены		-			
Практические работы не предусмотрены		-			
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание		4		
	1.	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.			
	2.	Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	3.	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.			
Лабораторные работы: <i>Лабораторная работа № 8.</i> Обработка домашней птицы, приготовление порционных и					

	мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. <i>Лабораторная работа № 9.</i> Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	3 3	
	Практические занятия не предусмотрены	-	
Учебная практика ПМ 01 Виды работ: 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 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.). 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом. 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.		108	

<p>14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</p> <p>15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>		
<p>Производственная практика ПМ 01 Виды работ:</p> <p>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</p> <p>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p> <p>8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p> <p>9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.</p>	144	
экзамен по модулю	36	
Всего	466	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кулинарного и кондитерского производства и Лаборатории Учебная кухня ресторана.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1. Комплект учебной мебели на 25 чел.

2. Наглядные пособия

3. Плакаты тематические

Технические средства обучения: Комплект переносной мультимедийной техники

Оборудование Лаборатории Учебная кухня ресторана:

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (Комплект переносной мультимедийной техники).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные ВР 4900-30-10 САБ-01; жарочный шкаф; стеллаж 600x400x1600; стол нержавеющий – 2шт; фритюрница эл. EF 101T/B; тестомес HurakanHKN-20SN; шкаф нержавеющий двери купе/распашные 4 полки (900x500x1700); кофеварка Vitek 1513, мясорубка Dili 12; ванна моечная 3-х секц.1540x580x870; стеллаж кухонный 1200x370x200мм, блендер BOSCHMSM; печь СВЧ HurakanHKN- WP900; Печь конвекционная ТЕСНОЕКАЕКФ423UP; Шкаф холодильный с морозильной камерой ЗАО «Атлант» МХМ-1842-46КШД-354/76; Шкаф холодильный с морозильной камерой ЗАО «Атлант» МХМ-1842-47 КШД-354/76; Ванна моечная двухсекционная; Стол производственный нержавеющий – 3 шт; Мясорубка МИМ-82; Мясорубка настольная электрическая; Плита электрическая – 2 шт; Плита электрическая ПЭ-0,24 М с духовым шкафом; Весы ВТ 8908-100; Весы

настольные – РН-10Ц13У; Планетарный миксер В-10; Набор инструментов для карвинга -2 шт; Ванна моечная – 3 шт; Стеллаж для посуды– 1 шт; Стеллаж для сушки посуды – 1 шт; Макет сковороды электрической СКЭ-0,3; Макет пищеvarочного котла КПЭ-60; Макет пищеvarочного котла КПЭ-100; Макет плиты электрической ПЭ-0,36; Макет плиты электрической; Макет жарочного шкафа ШЖЭСМ-3; Кастрюли: 5 л. -2 шт, 10 л.-1 шт, 8л – 2 шт. Ножи – 10 шт; Разделочные доски – 20 шт; Овощечистки – 4 шт; Миксер ручной – 1 шт.; Тазья – 12 л. – 2 шт, 10 л. – 2 шт.; Отбивной молоток – 1 шт; Сито – 2 шт.; Дуршлаг - 2 шт.4 Сковорода – 3 шт.; Набор столовых принадлежностей для сервировки стола -1 шт.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику. Производственная практика проводится концентрированно на предприятиях общественного питания села и района.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Производственное обучение по профессии «Повар» в 4-х частях: учебное пособие для студентов проф. образования/ (В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.В. Овчиникова и др).- 7-е изд.,-М: Издательский центр «Академия» 2014 г.- 160с
2. Производственное обучение профессии « Кондитер»: в 2ч. Учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / (В.П. Андросов, Т. В. Беломестная, Н. В. Доценко).- 6-е изд., стер.- М. : Издательский центр « Академия», 2017.-192с.
3. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образовании/ Е.И. Соколова – М.: издательский цент «Академия», 2017г. – 288 с., (16) с. цв. Ил

4. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. учреждение сред. проф. образование/ Т.А. Качурина – 2-е изд., стер. – М.: издательский цент «Академия», 2018 г. -160 с.-(8) с. цв.ил.

5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. учреждение сред. проф. образование/ И.П. Самородова.-М.: издательский цент «Академия», 2017г.-128

6. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образование/ Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – 10-е изд., стер. – М.: издательский цент «Академия», 2017 г.-320 с.

Интернет-ресурсы:

ЭБС Издательский центр «Академия»

1. Производственное обучение по профессии «Повар, кондитер» Часть 1. Механическая кулинарная обработка продуктов. Режим доступа. <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=105715>

2. Производственное обучение по профессии «Повар, кондитер» Часть 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. Режим доступа. <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=105679>

3. Производственное обучение по профессии «Повар, кондитер» Часть 3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. Режим доступа. <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=105721>

4. Производственное обучение по профессии «Повар, кондитер» Часть 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. Режим доступа. <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=105717>

Дополнительные источники:

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа.
5. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
6. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образование/ Т.А. Качурина, 4-е изд., стер.-М.: издательский цент «Академия», 2014 г.-176 с.
7. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: издательский центр «Академия», 2015 г.- 112 с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Охрана труда».

Условия проведения организации учебной и производственной практики соответствуют требованиям ФГОС СПО, а также учитывают особенности регионального рынка труда. Учебная и производственная практика

организована таким образом, чтобы были созданы условия для освоения обучающимися компетенций, предусмотренных программами соответственно учебной и производственной практики.

Условия организации консультационной помощи обучающимся соответствуют требованиям ФГОС СПО.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, имеющих стаж работы в данной профессиональной деятельности не менее 3 лет

Квалификация педагогических работников, привлекаемые к реализации образовательной программы, отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуг гостеприимства, общественное питание и прочее), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуг гостеприимства, общественное питание и прочее), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу,

составляет не менее 25%.

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

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни.

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

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – 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); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления 	

	<p>полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none">- корректное использование цветных разделочных досок;- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;- 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);- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;- соответствие времени выполнения работ нормативам;- соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;- точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;- соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;- аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;- эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос.	
--	--	--

<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике ; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация:</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности. 	

<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе.</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>– понимание значимости своей профессии;</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>