Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
Краснодарского края
«Новокубанский аграрно-политехнический техникум»

Подписано цифровой подписью: ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
"НОВОКУБАНСКИЙ АГРАРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ"
DN: c=RU, st=Краснодарский край, street=ст-ца Прочноокопская, ул.Чичерина, 44, l=ст-
ца Прочноокопская, title=Директор, o=ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
"НОВОКУБАНСКИЙ АГРАРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ",
1.2.643.100.1=120D313032323330343333631373136,
1.2.643.100.3=120B31343130373133383637,
1.2.643.100.4=120A32333433303037343134,
1.2.643.3.131.1.1=120C32333433303533237333535, email=pu52kk@yandex.ru,
givenName=Арамаис Сергеевич, sn=Маркозов, cn=ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
"НОВОКУБАНСКИЙ АГРАРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ"
Дата: 2022.09.17 14:02:55 +03'00'

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

для профессии среднего профессионального образования:

43.01.09 Повар, кондитер

2019

Рассмотрена и одобрена
методическим объединением
по профессиям
30.05 2019г.
Председатель Хмара Л.В.Хмара

Утверждаю
Директор ГБПОУ КК НАПТ
«31» 05 2019 г.
_____ В.Х.Григорьян

Рассмотрена
На заседании педагогического совета
Протокол № 26 от 30.05 2019 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.01.09 Повар, кондитер УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 года 44898.

Профессиональные стандарты: Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)),Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)) и Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia / WorldSkillsInternational по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Новокубанский аграрно-политехнический техникум».

Разработчик: Хмара Любовь Викторовна
Преподаватель ГБПОУ КК НАПТ Хмара

Рецензенты:
Ардина Г.Н. Инженер технолог общественного питания по продуктам
Липашаова А.Ч.
заведующая столовой

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	29

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 учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 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, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.
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

Программа профессионального модуля может быть использована для профессиональной подготовки, переподготовки, повышение квалификации для профессии 16675 Повар (Повар 2-5 разряда).

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:

- подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;

- подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;
- подготовка сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика), других расходных материалов к использованию;
- безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
- утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов;
- хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
- приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов;
- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
- взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;
- приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов;
- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
- взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.

уметь:

-оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения. Своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в

письменном виде или с использованием электронного документооборота;
-сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;
-обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;
-подготавливать в соответствии с инструкциями, пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;
-осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;
-обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами;
-использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. Распознавать недоброкачественные продукты;
-владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья;
-рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке;
-выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке;
-выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов;
-обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования;
-удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов;
-соблюдать стандарты чистоты на рабочем мест;
-выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатироватьтехнологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья;
-различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности;
-соблюдать правила утилизации непищевых отходов;
-выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья;

-осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов;
-выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи;
-соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании;
-безопасно использовать оборудование для упаковки технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья;
-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов;
-выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
-владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты;
-править кухонные ножи;
-парезать, измельчать рыбу, мясо, птицу вручную или механическим способом;
-порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
-выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;
-соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов.

знать:

-правила безопасного использования;
-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных
видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;
-правила оформления заявок на склад;
-виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов;
-правила снятия остатков;
-правила обращения с тарой поставщика;
ответственность за сохранность материальных ценностей;

-правила поверки весоизмерительного оборудования;
-правила приема продуктов по количеству и качеству;
-правила снятия остатков на рабочем месте;
-правила проведения контрольного взвешивания продуктов, методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;
-способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;
-способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей;
-способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов, санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов;
-формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;
-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
-методы приготовления полуфабрикатов;
-сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
-правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы;
-ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов;
-техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов;
-правила заполнения этикеток;
-правила складирования упакованных полуфабрикатов;
-правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции;
-требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов;
-способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
-способы и правила нарезки/порционирования полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи;
-правила утилизации пищевых и непищевых отходов;

-ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов;
-ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей;
-правила торговли;
-виды оплаты по платежам;
-виды и характеристика контрольно-кассовых машин;
-виды и правила осуществления кассовых операций;
-правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;
базовый словарный запасна иностранном языке;
-техника общения, ориентированная на потребителя.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – 386 часов, в том числе:
- учебной нагрузки обучающегося – 134 часа из них:
- лабораторные и практические работы - 50 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 4 часов.
- учебной и производственной практики – 252 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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 компетенциями (ОК):

Код	**Наименование результата обучения**
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
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
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 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

3.1. Тематический план профессионального модуля

Кодыпрофессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля**	**Всего часов** ***(макс. учебная нагрузка и практики)***	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)**			**Практика**	
			Обязательная учебная нагрузка обучающегося			**Учебная, часов**	**Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)**
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Самостоятельная работа, часов		
1	**2**	**3**	**4**	5	**6**	**7**	***8***
ПК 1.1. ПК 1.2	**Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов**	**42**	**40**	19	**2**		
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	**Раздел 2 Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов**	**92**	**90**	31	**2**		
ПК 1.1-ПК 1.4	**Учебная практика**					**108**	
ПК 1.1. - ПК 1.4.	**Производственная практика, часов**	**-**					**144**
	Всего:	**386**	**134**	50	**4**	**252**	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю
ПМ. 01 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 работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	**2**		**3**	**4**
Раздел 1 ПМ. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов				
МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			**42**	
Тема 1.1 Подготовка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов.	**Содержание**		5	
	1	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.		
	2	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования.		
	3	*Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.*		
	4	Правила поверки весоизмерительного оборудования.		
	5	Правила приема продуктов по количеству и качеству.		
	6	Современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов к реализации.		
	7	*Современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов к хранению.*		
	8	Регламенты, стандарты в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР).		

	9	Нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов.		
	Практические занятия		5	
	1.	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для обработки сырья.		
	2.	Работа с нормативно-технической документацией, используемой при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов.		
	3.	Составление схемы сборки овощерезательных машин.		
	4.	Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря		
	5.	*Решение производственных и ситуационных задач.*		
	Лабораторные работы		4	
	1.	Размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.		
	2.	*Проверка чистоты и исправности производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием.*		
	3.	Подготовка к работе технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.		
	4.	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами.		
Тема 1.2 Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.	**Содержание**		3	2
	1.	Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды, весоизмерительных приборов.		
	2.	Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств		
	3.	Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.		
	Практические занятия		3	
	1.	Выбор оборудования, производственный инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с видом сырья и способом его обработки.		
	2.	Ознакомление с правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.		

	3.	Ознакомление с правилами техники безопасности, пожарной безопасности оборудования на предприятиях общественного питания.		
	4.	*Решение производственных и ситуационных задач.*		
	Лабораторные занятия		3	
	1.	*Проверка исправности технологического оборудования перед началом работы.*		
	2.	Выбор и использование моющих и дезинфицирующих средств. Овладение техникой мытья посуды в посудомоечной машине.		
Тема 1.3 Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.	**Содержание**		7	2
	1.	Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.		
	2.	*Виды, назначение, правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов.*		
	3	*Виды, назначение, правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов.*		
	4.	Виды, назначение технологического оборудования используемого для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов.		
	5.	*Виды, назначение производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов.*		
	6.	Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых продуктов (полуфабрикатов).		
	7.	Правила снятия остатков на рабочем месте: правила проведения контрольного взвешивания продуктов.		
	8.	Правила утилизации отходов.		
	Практические занятия		2	
	1.	Работа с нормативно-технической документацией.		
	2.	*Решение производственных и ситуационных задач.*		
	Лабораторные занятия			
	1.	Подготовка материалов, посуды, оборудования для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов.	2	
	2.	Организация рабочего места с учетом стандартов чистоты.		

Самостоятельная работа при изучении раздела 1. 1.Сбор информации по новым видам сырья, технологического оборудования, инвентаря и подготовка сообщений и презентаций. 2.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по определению дефектов кулинарной продукции и поиску способов их устранения.			**2**	
Дифференцированный зачет.			**1**	
Раздел 2 ПМ. Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов				
МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			**92**	
Тема. 2.1. Подготовка овощей и грибов к производству	**Содержание**		14	2
	1	Обработка клубнеплодов: классификация, ассортимент клубнеплодов.		
	2	Обработка клубнеплодов: товароведная характеристика.		
	3	*Обработка клубнеплодов: требование к качеству, безопасности к условиям и срокам хранения, правила обращения с тарой поставщика*		
	4	Обработка корнеплодов: классификация, ассортимент.		
	5	Обработка корнеплодов: товароведная характеристика.		
	6	*Обработка корнеплодов: требование к качеству, безопасности к условиям и срокам хранения, правила обращения с тарой поставщика*		
	7	Обработка капустных и луковых: классификация, ассортимент.		
	8	Обработка капустных и луковых: товароведная характеристика, требования к качеству, безопасности, к условиям и срокам хранения.		
	9	Обработка плодовых овощей: классификация, ассортимент.		
	10	Обработка плодовых овощей: товароведная характеристика, требования к качеству, безопасности, к условиям и срокам хранения, правила приема продуктов по		

		количеству и качеству.		
	11.	Обработка салатных и десертных овощей, пряностей и приправ: классификация, ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, безопасности, к условиям и срокам хранения.		
	12.	Обработка грибов		
	13.	Формы, техника нарезки овощей и грибов. Способы минимизации отходов при обработке овощей.		
	14.	Способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей и предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов в процессе обработки и хранения.		
	Практические занятия		4	
		1.Органолептическая оценка качества, оценка безопасности овощей и грибов, пряностей и приправ и правила их хранения.		
		2.Применение различных методов вымачивания солёных продуктов.		
		3.Выбор сырья, продуктов с учётом технологических требований.		
		4.Расчет массы отходов и потерь овощей при механической кулинарной обработке.		
	Лабораторные занятия			
		1.Ручная и механическая кулинарная обработка овощей и грибов, подготовка к дальнейшему использованию.		
		2.Нарезка различными методами овощей и грибов: использование различных видов ножей.	2	
Тема 2.2. Подготовка к кулинарному использованию рыбы, нерыбного водного сырья.	**Содержание**		16	2
	1.	1.Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности рыбного сырья.		
	2.	*2.Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности нерыбного водного сырья.*		
	3.	3.Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом.		
	4.	4.Виды и способы разделки рыбы, способы минимизации отходов.		
	5.	5.Требования к качеству, органолептическая оценка качества обработанной рыбы, сроки хранения, требования охраны труда.		
	6.	6.Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с хрящевым скелетом. Виды и способы разделки рыбы с хрящевым скелетом.		

	7.	7.Технологический процесс приготовления простых и основных полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк).		
	8.	Технологический процесс приготовления простых и основных полуфабрикатов из рыбы: филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочек», мелких кусков рыбы.		
	9.	Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.		2
	10.	Технологический процесс приготовления простых и основных полуфабрикатов из рыбы: порционных полуфабрикатов панированных в различных панировках.		
	11.	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.		
	12.	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё средней сложности: тельное, рулет из рыбы, кнельная масса.		
	13.	Обработка нерыбного водного сырья. Требования к качеству и условия хранения.		
	14.	Температурный режим и правила охлаждения, вакуумирования, замораживания рыбных полуфабрикатов.		
	Практические занятия			
	1	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.		
	Содержание			
		Условия и сроки хранения рыбного и нерыбного водного сырья и полуфабрикатов.		
	Практические занятия		4	

		Расчет массы отходов и потерь при механической кулинарной обработке рыбного и нерыбного сырья.		
		Определение пищевых и непищевых отходов, правила использования пищевых и утилизации непищевых отходов.		
		Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.		
		Определение безопасности сырья с помощью нитрат - тестера.		
	Лабораторные занятия		4	
		Выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.		
		Механическая кулинарная обработка рыбы с хрящевым скелетом. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом.		
		Механическая кулинарная обработка нерыбного водного сырья. Подготовка к хранению (охлаждение, вакуумирование, замораживание).		
		Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Подготовка к хранению (охлаждение, вакуумирование, замораживание).		
Тема 2.3. Обработка сырья, приготовление простых, основных полуфабрикатов из мяса, мяса диких животных, домашней птицы и дичи	**Содержание**		20	
		Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов. Классификация, товароведная характеристика, требования к качеству, пищевая ценность, условия и сроки хранения мясных продуктов, мяса диких животных, домашней птицы.		
		Правила органолептической оценки качества мяса, мяса диких животных и домашней птицы. Оценка безопасности сырья.		
		Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса мясных продуктов и домашней птицы. Рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов.		
		Последовательность выполнения технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание.		
		Кулинарный разруб туш крупного рогатого скота и обвалка, зачистка, жиловка.		
		Кулинарный разруб туш мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка.		
		Обработка субпродуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.		

		Технологическая последовательность обработки тушек, и приготовления полуфабрикатов из мяса кролика.		
		Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, кулинарное назначение, требования к качеству.		
		Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
		Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из баранины, телятины и мяса диких животных, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
		Приготовление мясной рубленой массы и полуфабрикатов из них, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
		Приготовление мясной котлетной массы и полуфабрикатов из них, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
		Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и мяса диких животных.		
		Обработка домашней птицы и пернатой дичи. Виды заправки тушек, кулинарное назначение.		
		Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы и пернатой дичи, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
		Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из домашней птицы.		
		Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мясо.		
	Практические занятия			
		Расчёт закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.	4	
		Расчёт стоимости полуфабрикатов и учёт реализованных полуфабрикатов.		
		Проверка качества готовых полуфабрикатов перед упаковкой и комплектованием.		
		Учёт реализованных полуфабрикатов.		
	Лабораторные занятия			
	1.	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для варки, жарки и тушения из мяса, мясных продуктов, мяса диких животных.		
	2.	Приготовление порционных (натуральных и панированных) полуфабрикатов для варки, жарки и тушения из мяса, мясных продуктов.	6	
	3.	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов для варки, жарки и тушения из		

		мяса, мясных продуктов, мяса диких животных. Оценка качества.		
	4.	Приготовление порционных полуфабрикатов из домашней птицы и пернатой дичи. Оценка качества.		
	5.	Приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из нее.		
	6.	Приготовление мясной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Оценка качества.		
Тема 2.4 Подготовка и оценка качества сырья: зерновых, продуктов, бобовых, макаронных изделий, яичного и молочного сырья.	**Содержание**		**4**	
		Ассортимент, значение в питании круп, бобовых и макаронных изделий.		
		Правила выбора круп и других ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила выбора бобовых и других ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила выбора макаронных изделий и других ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.		
		Ассортимент яичного и молочного сырья. Значение в питании яичного и молочного сырья.		
		Правила выбора яиц и других ингредиентов к ним нужного типа, в соответствии с технологическими требованиями. Правила выбора творога и других ингредиентов к ним нужного типа, в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости сырья.	3	
	Лабораторные занятия			
	1.	Проверка органолептическим способом качества, безопасности сырья, продуктов, материалов.		
	2.	Определение объема заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения.		
	3.	Приём и оформление наличных и безналичных платежей, составление отчётов по платежам.		

	Практические занятия		**3**	
	1	Расчёт пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами.		
	2	Использование взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.		
	3	Оформление заявки на склад для получения сырья.		
Самостоятельная внеаудиторная работа по разделу 2. ПМ **Примерная тематика заданий:** 1.Проработка конспектов занятий, рекомендуемой литературы (по заданиям преподавателя): чтение текстов, составление конспектов, ознакомление с нормативными документами по теме. 2.Составление технологических схем, карт, кулинарных словарей, инструкционных карт (по параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Дифференцированный зачет.			**2**	
Учебная практика **Виды работ**: Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка капустных и плодовых овощей к фаршированию. Обработка рыбы разного вида. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.			**108**	

Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы Обработка нерыбного водного сырья Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Приготовление мелкокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Блюда из субпродуктов. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Обработка домашней птицы, приготовление полуфабрикатов из филе птицы. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Дифференцированный зачет.		
Производственная практика **Виды работ:** Организация работы овощного цеха. Первичная обработка овощей, грибов и пряностей. Нарезка традиционных видов овощей и грибов. Приготовление полуфабрикатов из овощей. Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Организация работы мясо - рыбного цеха. Первичная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из пластованной рыбы и из рыбной котлетной массы. Приготовление порционных кусков из обработанной рыбы плоской и округлой формы. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов 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) Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Обработка нерыбного водного сырья. Приготовление крупнокусковых, порционных, полуфабрикатов из мяса. Приготовление мелкокусковых, порционных, полуфабрикатов из мяса. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы без хлеба. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Обработка домашней птицы, приготовление полуфабрикатов из филе птицы.	**144**	

Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Дифференцированный зачет.		
Всего	**386**	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета
Техническое оснащение и организации рабочего места;
лаборатории Учебная кухня ресторана

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: Техническое оснащение и организации рабочего места
-доска учебная;
-рабочее место преподавателя;
-столы, стулья для студентов на 25 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:
Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:
- моечная ванна;
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф интенсивной заморозки;
- охлаждаемый прилавок-витрина;
- ледогенератор;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- слайсер;
- мясорубка;
- планетарный миксер;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционном нагревом;
- горелка газовая ручная;
- нитраттестер;
- машина для вакуумной упаковки;
- машина посудомоечная;
- стеллаж;
- мусат для заточки ножей;
- привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания;

- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- овоскоп;
- стол производственный с моечной ванной;
- стеллаж передвижной;
- моечная ванна двухсекционная;
- тестораскаточная машина (настольная);

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:
Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем,
инструментами, посудой:
- рабочий стол;
- весы настольные электрические;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов)желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая;
- подставка для разделочных досок;
- термометр со щупом;
- ложки;
- миски из нержавеющий стали;
- сито;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- шумовка;
- пинцет;
- щипцы кулинарные универсальные;
- ножи поварской тройки;
- корзины для отходов;
- набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые;

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером,
проектором, интерактивной доской.
Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая
проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:
весоизмерительное оборудование
овощерезательная машина

пароконвектомат
электрическая плита
протирочная машина
блендер
слайсер
холодильные шкафы
шкаф шоковой заморозки
инструменты, инвентарь, посуда,
разделочные доски
ножи поварской тройки
щипцы универсальные
лопатка
веселка
шумовка
нож экономной очистки овощей
гастроемкости
кастрюли
сито

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

-Семичева Г.П Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф.образования (2-е изд., 2019)
-Качурина Т.А Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф.образования (1-е издание 2018)
-Синицына А.В Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных и горячих слаких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф.образования (4-е издание 2019)
-Семичева Г.П Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф.образования (4-е издание 2019)
-Андонова Н.И Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:Учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования
3-е издание-М Изд.центр «Академия» 2018-256с
-Андонова Н.И Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных Категорий потребителей, видов и форм

обслуживания: Лабораторный практикум.Учеб. Пособие для студ. Учреждений сред.проф. образования 2-е издание-М Изд.центр «Академия» 2019-176с
-Самородова И.П Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов Для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента:Учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования 2-е издание-М Изд.центр «Академия» 2018-192с
-Качурина Т.А Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования
1-е издание-М Изд.центр «Академия» 2018-256с
- Соколова Е.И Приготовление блюд из овощей и грибов:
учебник для студ.учреждений сред проф образования
(14-е издание., 2016)
-Шитякова Т.Ю Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебник для студ.учреждений сред проф образования (1-е издание., 2016)
-Самородова И.П Приготовление блюд из мяса и домашней птицы:
учебник для студ.учреждений сред проф образования (3-е издание., 2016)

Дополнительные источники:

-Счесленок Л.Л Организация обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф.образования (1-е издание 2018)
-Епифанова М.В Товароведение продовольственных товаров: учеб. для студ. учреждений сред. проф.образования (1-е издание 2018)
-Лаушкина Т.А Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигены: учеб. для студ. учреждений сред. проф.образования (3-е издание 2018)
-Лутошкина Г.Г Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для студ. учреждений сред. проф.образования (4-е издание 2018)
-Потапова И.И Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред. проф.образования (2-е издание 2019)
-Лутошкина Т.АОсновы микробиологии: учебник для студ. Учрежд сред.проф.образов -М Изд.центр «Академия» 2017
-Анфимова Н.А Кулинария: учебник для студ.учреждений сред проф образования (11-е издание., 2016)
-Лутошкина Г.Г Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования (учебник 2017)

Интернет-источники:

http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
http://www.eda-server.ru/gastronom/;
http://www.eda-server.ru/culinary-school/

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные	Организация и подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов,	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения

материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	кулинарных изделий; - обоснованность выбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -организация и подготовка рабочего места для порционированият (комплектования), упаковки на вынос полуфабрикатов,кулинарных изделий,; -соблюдение технологической последовательности обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, кулинарной продукции; - соблюдение правил безопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов; - определение качества различных видов сырья по органолептической оценке; -соблюдение температурного режима приготовления полуфабрикатов; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - выполнение правил по охране труда и санитарно – гигиенических требований; проверка чистоты и исправносиь производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;	образовательной программы: -при выполнении и защите лабораторных и практических работ; - при выполнении работ на различных этапах учебной и производственной практики: - при проведении: тестирований, зачета, экзамена по междисциплинарному курсу, экзамена (квалификационного) по модулю
ПК 1.2. Осуществлять	-оценка годности традиционных видов овощей и грибов,	

обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи	нерыбного водного сырья, птицы, дичи; -органолептическая оценка качества и безопасности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним; -точность расчета потерь при механической кулинарной обработке овощей, рыбы, нерыбного водного сырья,птицы, дичи; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для обработки и нарезки различных групп овощей и грибов; - владение приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; -рациональное использование сырья, продуктов при их обработке, подготовке; -выбор, применение, комбинирование различных методов обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; -демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований и требований по безопасной эксплуатации оборудования при организации рабочего места и выполнении работ по обработке сырья; -обоснованный выбор последовательности выполнения технологических операций при обработке, нарезке и подготовке к хранению овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; -правильность оценки качества	

	обработанных и нарезанных овощей и грибов; -правильность оценки качества обработанного рыбного и нерыбного водного сырья, птицы, дичи; -обоснованный выбор посуды и условий хранения обработанного сырья и полуфабрикатов из овощей, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	-обоснованная оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов; -точность расчета потерь при механической кулинарной обработке рыбы; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации, требованиями технологического процесса обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из нее; -обоснованный выбор и соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологии обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из нее с соблюдением санитарно-гигиенических требований; -правильность проведения оценки качества обработанной рыбы и готовых полуфабрикатов из нее, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения;	

	-обоснованный выбор посуды для хранения обработанной рыбы и полуфабрикатов из нее;	
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи	соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; -выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; -владениетехникойработы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, править кухонные ножи; владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; нарезка, порционирование различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи; проверка качества готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки; обеспечение условий хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдение норм выхода готовых полуфабрикатов при порционировании	

	(комплектовании); применять различные техники, порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; рассчёт стоимость полуфабрикатов; ведение учета реализованных полуфабрикатов; -умение пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; -умение принимать оплату наличными деньгами; -умение принимать и оформлять; безналичные платежи; -умение составлять отчет по платежам; -умение поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владение профессиональной терминологией; -консультирование потребителей, -умение оказывать им помощь в выборе и разрешать проблемы в рамках своей компетенции.	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять

проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. - проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. - выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ во время учебной и производственной практики
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- рациональный выбор методов поиска, обработки и использования информации в процессе профессиональных задач для профессионального и личностного развития.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- обучение на курсах дополнительной профессиональной подготовки; - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; - составление резюме, планов; - самостоятельное определение профессионально – ориентированной тематики творческих, проектных работ (курсовых, рефератов, докладов)	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и руководителями практик в ходе обучения и практики; - участие в студенческом	

руководством, клиентами	самоуправлении; - выполнение творческих и проектных работ в команде; - наличие лидерских качеств;	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- использование навыков устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	- проявление гражданско-патриотической позиции, осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению , эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - обеспечение ресурсосбережение на рабочем месте	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого	- использование навыков физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности при работе на новых видах технологического оборудования -использование результатов самостоятельной работы поддержания необходимого уровня физической подготовленности	

уровня физической подготовленности		
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- использование навыков информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности при работе на новых видах технологического оборудования -использование результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	-использование профессиональной документации на государственном и иностранном языке	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- обоснование, выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - оценивание эффективности и качества выполнения профессиональных задач	