

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НОРИЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И  
СЕРВИСА»

Рассмотрено  
на заседании ПЦК  
профессий и специальностей  
сервиса  
протокол от «04» июня 2020 г.  
№ 10  
Председатель ПЦК  
О.В. Матюшина

Утверждено приказом директора  
Норильского техникума  
промышленных технологий и  
сервиса  
« 17 » марта 2020 г.  
№ 01-11/43

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

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

для профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898 и в соответствии с профессиональными стандартами:

- 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);

- пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270)

- 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 в соответствии с Положением «О порядке разработки и требованиям к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в Норильском техникуме промышленных технологий и сервиса, утвержденным приказом директора.

## СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт программы профессионального модуля .....	4
2 Результаты освоения профессионального модуля .....	7
2 Структура и содержание профессионального модуля .....	8
3 Условия реализации программы профессионального модуля .....	23
4 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) .....	25

# **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»**

## **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. №1569), 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, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

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

## **1.2 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:**

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;

- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.

### **уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

– выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов,

**знать:**

– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

– требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

– рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

– способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

### **1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем всего – 582 час, в том числе:

всего занятий – 567 часов

учебной и производственной практики – 384 часа.

самостоятельная работа обучающихся – 10 часов;

## 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### 3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося	Учебная часов	Производственная часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Всего, часов		
1	2	3	4	5	7	9	10
ПК 1.1.-1.4. ОК01-07, 09	Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<b>47</b>	42	13	5		-
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09,	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	<b>151</b>	141	42	10		-
ПК 1.1-1.4	Учебная и производственная практика	<b>384</b>					
	<b>Всего:</b>	<b>582</b>	<b>183</b>	<b>55</b>	<b>15</b>	<b>276</b>	<b>108</b>

### 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 работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел ПМ. 01</b> Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		<b>47</b>	
<b>МДК. 01.01.</b>	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	<b>42</b>	
<b>Тема 1.1</b> Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b>	8	
	1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.		1
	2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013).		2
	3. Правила составления заявки на сырье.		2
	4. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.		2
	5. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос		
	<b>Практические занятия:</b> 1. Составление заявки на сырье	2	
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	<b>Содержание</b>	10	
	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		1
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,		1

		инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов		
	3	Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде		2
	4	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними		2
		<b>Практические занятия:</b> Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	3	
		<b>Лабораторные работы:</b>	1	
	1.	Органолептическая оценка качества овощей		
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них		<b>Содержание</b>	12	
	1.	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.		2
	2.	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.		2
	3.	Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде		2
	4.	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними		2
	5.	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов		2
		<b>Практические занятия:</b>		4
	1.	Расчет массы сырья для приготовления полуфабриката рыбы фаршированной		
	2.	Расчет массы сырья для приготовления тельного		
	3.	Расчет массы сырья для приготовления кнельной массы		
	4.	Расчет массы отходов при приготовлении полуфабрикатов из рыбы		
	5.	Расчет массы брутто рыбы при приготовлении полуфабрикатов		
	6.	Расчет массы брутто, нетто при механической обработке морепродуктов		
<b>Тема 1.4.</b> Организация и техническое оснащение		<b>Содержание</b>		
	1	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к	12	2

работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них		организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ		
	2	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них		2
	3	Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде		2
	4	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними		
	<b>Практические занятия:</b>		5	
	1.	Анализ организации процесса подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса в предприятии питания		
	2.	Оформление заказа в кладовую на мясные продукты		
	3.	Подбор технологического оборудования и инвентаря (для ведения технологического процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов повышенной сложности)		
	4.	Изучение устройства мясорубок		
	5.	Изучение способов сборки мясорубки		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела МДК 01. 01.</b>		5		
<p>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.</p> <p>Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</p> <p>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.</p> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>				

<b>Учебная практика</b>		<b>36</b>	
<b>Виды работ</b>			
Расчет массы овощей для изготовления полуфабрикатов			
Подготовка овощей для сложных блюд, используя различные методы, оборудование, инвентарь			
Расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов			
Подготовка мяса для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь			
Расчет массы рыбы и морепродуктов для изготовления полуфабрикатов			
Подготовка рыбы и морепродуктов для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь			
Расчет массы птицы для изготовления полуфабрикатов			
Подготовка птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь			
<b>Раздел 2 ПМ 01. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него</b>		<b>150</b>	
<b>МДК 01.02</b>			
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			
<b>Тема 2.1</b> Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	<b>Содержание</b>	<b>20</b>	
	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
	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		2
	3. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	2	
	1. <b>Практическая работа 1.</b> Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	2	
	2. <b>Практическая работа 2.</b> 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)		
	<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>20</b>
Обработка рыбы и	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования	2	

нерыбного водного сырья		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		2
	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		2
	4.	Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения		2
	<b>Практические занятия:</b>		8	
	1.	Выполнение мини-макета «Кулинарный разруб говяжьей туши»		
	2.	Выполнение мини-макета «Кулинарный разруб свиной туши»		
	3.	Выполнение мини-макета «Кулинарный разруб бараньей туши»		
	4.	Расчет расчетов по формулам (расчет массы брутто и нетто при разделке мясных туш)		
	<b>Тема 2.3</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы		<b>20</b>	
<b>Содержание</b>				
1.	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.		2	
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.		2	
3.	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.		2	
4.	Технология приготовления начинок для фарширования рыбы (способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов)		2	
5.	Приготовление полуфабрикатов из рыб с хрящевым скелетом (методы обработки и подготовки рыб осетровых пород для приготовления сложных блюд)		2	
6.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд (методы обработки и подготовки рыбы - разделка для использования в целом виде, на филе; приготовление полуфабрикатов для жаренья во фритюре)		2	
7.	Приготовление полуфабрикатов рыбы фаршированной (разделка рыбы целыми тушками)		2	

		– 2 способа, на кругляши, в виде батона)		
		<b>Практические занятия:</b>	14	
	1.	Расчет массы сырья для приготовления полуфабриката рыбы фаршированной		
	2.	Расчет массы сырья для приготовления тельного		
	3.	Расчет массы сырья для приготовления кнельной массы		
	4.	Расчет массы отходов при приготовлении полуфабрикатов из рыбы		
	5.	Расчет массы брутто рыбы при приготовлении полуфабрикатов		
	6.	Расчет массы брутто, нетто при механической обработке морепродуктов		
	7.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд (выбор способов и приемов подготовки рыбы, приготовление порционных полуфабрикатов для жаренья, рыбы фаршированной. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования)		
	8.	Приготовление полуфабрикатов из морепродуктов (выбор способов и приемов подготовки, приготовление полуфабрикатов из морепродуктов для сложных блюд. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования)		
	9.	Семинар «Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы»		
	10	Органолептическая оценка качества готовых полуфабрикатов из рыбы		
	11	Органолептическая оценка качества готовых полуфабрикатов из котлетной рыбной массы		
<b>Тема 2.4</b>		<b>Содержание</b>	<b>20</b>	
Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	1.	Организация работы мясного цеха предприятия питания		2
	2.	Правила оформления заказа и приема мясных продуктов (со склада и от поставщиков)		2
	3.	Виды технологического оборудования и инвентаря при приготовлении полуфабрикатов из мяса (принцип действия и правила безопасного использования мясорубок, фаршемешалок)		2
	4.	Виды технологического оборудования и инвентаря при приготовлении полуфабрикатов из мяса (принцип действия и правила безопасного использования мясорыхлителей, котлетоформовочных машин)		2
		<b>Практические занятия</b>	6	
	1.	Анализ организации процесса подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса в предприятии питания		
	2.	Оформление заказа в кладовую на мясные продукты		
	2.	Подбор технологического оборудования и инвентаря (для ведения технологического процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов повышенной сложности)		

	3.	Изучение устройства мясорубок		
	4.	Изучение способов сборки мясорубки		
	5.	Изучение устройства котлетоформовочных машин		
<b>Тема 2.5</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов		<b>Содержание</b>	<b>20</b>	
	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.		
<b>Тема 2.6</b> Обработка домашней птицы, дичи, кролика	1	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	<b>20</b>	
	2	Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.		
<b>Тема 2.7</b> Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	1.	Обработка птицы и пернатой дичи (размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, ног, потрошение, мытье, обсушивание; требования к качеству обработанной домашней птицы, пернатой дичи)	<b>20</b>	
	2.	Ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы и пернатой дичи, гусиной и утиной печени для сложных блюд		
	3.	Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы и пернатой дичи		
	4.	Приготовление полуфабрикатов из целой тушки домашней птицы (методы заправки тушек домашней птицы; способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд)		
	5.	Приготовление полуфабрикатов из целой тушки домашней птицы (методы приготовления полуфабрикатов цыпленка табака, птицы фаршированной; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы тушками; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы)		
	6.	Приготовление полуфабрикатов из целой тушки пернатой дичи (методы заправки тушек дичи; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из дичи; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы дичи; способы минимизации отходов при подготовке дичи для приготовления сложных блюд)		

	7.	Приготовление полуфабрикатов из филе птицы и дичи (методы обработки и подготовки домашней птицы и пернатой дичи для приготовления сложных блюд из филе – котлет натуральных, котлет панированных, шницеля по-столичному; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы и дичи; способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы и дичи для приготовления сложных блюд)		
	8.	Приготовление полуфабрикатов из филе птицы и дичи (методы обработки и подготовки домашней птицы и пернатой дичи для приготовления сложных блюд из филе – котлет по-киевски; котлет, фаршированных соусом молочным с грибами; котлет, фаршированных печенью и луком; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы и дичи; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы и дичи; способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы и дичи для приготовления сложных блюд)		
	9.	Приготовление полуфабрикатов из кнельной массы (методы обработки и подготовки домашней птицы и дичи для приготовления кнельной массы и полуфабрикатов из нее; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы и дичи; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы и дичи; способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы и дичи для приготовления сложных блюд)		
	10	Обработка субпродуктов сельскохозяйственной птицы (куриной, утиной и гусиной печени, желудков, сердца и др.; требования к качеству обработанных субпродуктов; требования к безопасности хранения утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде)		
	11	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, пернатой дичи и печени		
	<b>Практические занятия</b>			
	1	Расчет массы брутто при механической обработке птицы	10	
	2	Расчет массы нетто при механической обработке птицы		
	3	Расчет массы брутто при приготовлении порционных полуфабрикатов из птицы и дичи		
	4	Расчет количества порционных полуфабрикатов из поступившего сырья		
	5	Расчет массы сырья для приготовления полуфабриката фаршированной птицы		
	6	Приготовление полуфабриката заправленной целой тушки птицы (выбор способов и приемов подготовки птицы; выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабриката)		

	7	Органолептическая оценка качества готовых полуфабрикатов из целых тушек домашней птицы	
	8	Приготовление полуфабриката цыпленка табака (выбор способов и приемов подготовки птицы; выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабриката)	
	9	Приготовление полуфабриката фаршированной тушки птицы (выбор способов и приемов подготовки птицы; выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабриката)	
	10	Приготовление полуфабриката котлет натуральных из птицы (выбор способов и приемов подготовки птицы; выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабриката; органолептическая оценка качества готовых полуфабрикатов)	
	11	Приготовление полуфабриката шницеля по-столичному из птицы (выбор способов и приемов подготовки птицы; выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабриката; органолептическая оценка качества готовых полуфабрикатов)	
	12	Приготовление полуфабриката котлет по-киевски (выбор способов и приемов подготовки птицы; выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабриката; органолептическая оценка качества готовых полуфабрикатов)	
	13	Приготовление кнельной массы из северной куропатки (выбор способов и приемов подготовки дичи; выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабриката; органолептическая оценка качества кнельной массы)	
<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела МДК 01. 02.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>– Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>– Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>– Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>– Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.</li> </ul>			<b>10</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</li> <li>– Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>– Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.</li> <li>– Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</li> </ul>		
<p>Учебная практика</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Виды работ:</li> <li>– 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.</li> <li>– 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.</li> <li>– 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).</li> <li>– Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика</li> <li>– Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</li> <li>– 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.).</li> <li>– Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</li> <li>– Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</li> <li>– Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>– Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</li> <li>– Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</li> <li>– Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</li> </ul>	<b>240</b>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>– Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>– Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</li> <li>– Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</li> <li>– Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</li> <li>– Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</li> </ul>		
<p><b><i>Производственная практика ПМ 01</i></b>  <b><i>Виды работ:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</li> <li>– Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</li> <li>– Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</li> <li>– Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</li> <li>– Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</li> <li>– Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</li> <li>– 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.</li> <li>– Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</li> <li>– Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос</li> </ul>	<b>108</b>	
<b>Всего</b>	<b>582</b>	

## Тематический план самостоятельной работы по профессиональному модулю

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

Наименование разделов и тем	Вид СР	Цели СР	Содержание работы	Объем часов	Форма контроля	Критерии оценок
1	2	3	4	5	6	7
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента						
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов						
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>– Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>– Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> </ul>	Систематизация и закрепление усвоенных знаний и освоенных умений; совершенствовани е умений по применению основных компьютерных программ в учебной деятельности Развитие познавательных способностей обучающихся Углубление и расширение знаний и умений, развитие познавательных способностей	Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации Разработать презентацию в программе PowerPoint	5	Защита презентации Защита реферата Устный опрос	Полнота содержания в соответствии с темой Соблюдение требований к оформлению презентации 1. Полнота и логичность изложения материала 2. Грамотность написания 3. Обоснованность и грамотность ответов на вопросы
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.</li> </ul>					
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за</li> </ul>					

полуфабрикатов из них	ними и подготовка сообщений и презентаций. – Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. – Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. – Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	обучающихся				
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них						
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него						
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов						
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	– Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). – Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. – Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. – Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. – Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря,	Углубление теоретических знаний; совершенствование умений по применению основных компьютерных программ в учебной деятельности Систематизация и закрепление усвоенных знаний и усвоенных умений; Развитие познавательного интереса, расширение	Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации Разработать презентацию в программе PowerPoint .Выполнить письменный реферат Выполнить письменный реферат	10	Защита презентации Защита презентации Защита презентации Защита реферата Защита реферата Устный опрос	Полнота содержания в соответствии с темой Соблюдение требований к оформлению презентации Полнота и логичность изложения материала Грамотность написания Обоснованность и грамотность ответов на вопросы
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья						
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы						
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов						
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из						

мяса, мясных продуктов	инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. – Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. – Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. – Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела	теоретических знаний обучающихся по теме Развитие исследовательских умений, расширение и углубление теоретических знаний умений				
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика						
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика						

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1 Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы модуля осуществляется в учебном кабинете **кабинете технологии кулинарного и кондитерского производства, лаборатории «Учебная кухня ресторана».**

**Оснащение кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства:**

посадочные места по количеству обучающихся; доска учебная – 1 шт.; шкаф с полками для дидактических материалов – 2 шт.; экран настенный рулонный – 1 шт.; мультимедийный проектор - 1 шт.; ПК - 1 шт.; стеллаж для наглядных пособий – 2 шт.; стенды, плакаты, муляжи.

#### **Лаборатория «Учебная кухня ресторана»:**

Рабочее место преподавателя.

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

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Набор инструментов для карвинга;  
Овоскоп;  
Нитраттестер;  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

## **4.2 Информационное обеспечение обучения**

### **Нормативные документы:**

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

## **Основные источники:**

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: Учебник для СПО. – М: Академия, 2017.

2. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: Учебник для СПО – М: Академия, 2016.

## **Журнал: «Гастроном»**

## **Интернет-ресурсы:**

1. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания/

<http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>

2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Режим доступа: <http://www.horeca.ru>

3. Кулинарный портал. Режим доступа: <http://www.kulina.ru>., <http://povary.ru> ., <http://vkus.by>.

4. Пищевое производство и товароведение продовольственных товаров. Режим доступа: [http:// www.comoditi.ru/](http://www.comoditi.ru/)

5. Русский Национальный Ресурс. Режим доступа: <http://supercook.ru/zz122-06.html>

6. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

7. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

8. 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.

9. 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](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

10. 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

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

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

Образовательный процесс носит практико-ориентированный характер. Реализация программы модуля предусматривает учебную и производственную практики, которые проводятся на основании договоров в предприятиях, направление деятельности которых соответствуют профилю модуля. Учебная практика проводится рассредоточено в течение 2,4,6 семестров, чередуясь с теоретическими занятиями (один день в неделю). Производственная практика проводится концентрированно в течение 8 семестра.

Освоению данного профессионального модуля предшествует освоение следующих учебных дисциплин: ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров». Параллельно с освоением модуля осуществляется освоение учебных дисциплин ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места», ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности», ОП.04 «Экономические и правовые основы производственной деятельности», ОП.13 «Специальное рисование и лепка». Образовательный процесс при освоении междисциплинарного курса носит практикоориентированный характер; занятия проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием, компьютерном классе (около 30 % учебного времени, отведенного на теоретические занятия) и в учебном кондитерском цехе, где обучающиеся осваивают умения (приблизительно 30% учебного времени, отведенного на теоретическое обучение). Практические занятия проводятся при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации обучения, повышению качества обучения.

Коэффициент практикоориентированности образовательного процесса при освоении данного профессионального модуля составляет 71 %.

В модуль включено дополнительное количество учебных часов за счет часов вариативной части циклов ОПОП, позволяющее обучающимся получить углубленные знания по технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; изучить современные технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, применяемые на предприятиях в городе Норильске.

При реализации компетентностного подхода в освоении модуля, для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся предусматривается использование в образовательном процессе

активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций в сочетании с внеаудиторной работой.

При изучении модуля с обучающимися проводятся консультации как со всей группой, так и индивидуально. При организации самостоятельной работы обучающихся используются мультимедийные пособия для самостоятельного изучения и контроля знаний. Самостоятельная внеаудиторная работа выделена для углубленного изучения тем, подготовки рефератов, докладов, составления компьютерной презентации освоенных компетенций и демонстрации в виде фотографий продуктов деятельности. По окончании освоения программы профессионального модуля предусмотрен экзамен (квалификационный).

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

Реализация основной профессиональной образовательной программы в соответствии с требованиями ФГОС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют 4 или 5 разряды по профессии рабочего - на 1-2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Преподаватели и мастера производственного обучения, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях 1 раз в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– безопасности;</li> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное</li> <li>– использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной</li> </ul>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной</li> </ul> <hr/> <p>практикам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p>Экспертная оценка результатов лабораторных работ и практических занятий; экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в период производственной практики; Экспертная оценка результатов практических занятий; наблюдение за выполнением работ в период учебной и производственной практик; Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося на практических занятиях, в период учебной и производственной практик;</p>

	<p>посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося на практических занятиях, в период учебной и производственной практик; экспертная оценка на квалификационном экзамене; Экспертная оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях, результатов квалификационного экзамена; наблюдение за деятельностью в период учебной и производственной практик;</p> <p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в период производственной практики;</p> <p>Экспертная оценка результатов лабораторных работ и практических занятий; экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в период производственной практики;</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов:</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося на практических занятиях, в период учебной и производственной практик;</p> <p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося на практических занятиях, в период</p>

	<p>продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</li> </ul>	<p>учебной и производственной практик; экспертная оценка на квалификационном экзамене; Экспертная оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях, результатов квалификационного экзамена; наблюдение за деятельностью в период учебной и производственной практик;</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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>– соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– точность расчетов закладки сырья при изменении</li> </ul>	<p>Экспертная оценка результатов практических занятий; наблюдение за выполнением работ в период учебной и производственной практик;</p>

	<p>выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуса на вынос</li> </ul>	
<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуса на вынос</li> </ul>	<p>Экспертная оценка результатов лабораторных работ и практических занятий; экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в период производственной практики; Экспертная оценка результатов практических занятий; наблюдение за выполнением работ в период учебной и производственной практик;</p>

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
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul>

<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul>
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul>
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p>практикам</p>
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю</li> </ul>
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения</li> </ul>	<p>- экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> </ul>

действовать в чрезвычайных ситуациях	ресурсосбережения на рабочем месте	<ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</li> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</li> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>

