

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**МДК 01. Организация процессов обработки сырья, приготовление
полуфабрикатов, подготовка к реализации и хранение полуфабрикатов
и для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

По профессии СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Профиль: социально-экономический


Уфа, 2018

«РАССМОТРЕНО»:

Методическим объединением

ГБПОУ УКИП и С

Председатель методобъединения


Ф.Я.Зиннатуллина

Протокол № 7

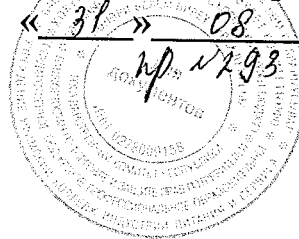
« 30 » 08 2018 г.

«УТВЕРЖДАЮ»:

Директор ГБПОУ УКИП и С


Т.А.Христофорова

« 31 » 08 2018 г.



«СОГЛАСОВАНО»:

Заместитель директора по УПР


Н.В.Трегובה

« 31 » 08 2018 г.

«ОДОБРЕНО»

Советом колледжа УКИП и С

Протокол № 7

« 31 » 08 2018 г.

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** разработана Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Уфимским колледжем индустрии питания и сервиса - ГБПОУ УКИП и С (далее – колледж) 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) (далее – ФГОС СПО), на основании примерной основной образовательной программы разработанной и внесенной в федеральный реестр примерных образовательных программ СПО, регистрационный номер: 43.01.09 – 170331) Организация разработчик примерной образовательной программы:: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм ; профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н; профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Уфимский колледж индустрии питания и сервиса.

Разработчики: методист УКИП и С – Ванюлина Т.П.

Преподаватель высшей категории Казакова Т.Л.

Преподаватель высшей категории Абушаева О.В.

Преподаватель высшей категории Гурова М.П.

Преподаватель высшей категории Нугаева Ю.В.

Преподаватель высшей категории Шарафутдинова Г.И.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ И ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля **«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»** является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции WSRи с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 - 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR. 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):

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

1.2. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

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

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none">• подготовки, уборки рабочего места;• подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;• обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;• приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;• ведения расчетов с потребителями
уметь	<ul style="list-style-type: none">• подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;• распознавать недоброкачественные продукты;• выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;• владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;• соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;• проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
знания	<ul style="list-style-type: none">• требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);• видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;• требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;• ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;• способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля: Всего: 418 часа, из них

на освоение МДК - 130 часов. (в т.ч. вариативная часть 26 часов
на учебную практику – 180 часа. (в том числе вариативная часть – 108 часов
на производственную практику – 108 часа.(в том числе вариативная часть -36
часть)

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 (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

2.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.5.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий башкирской национальной кухни и полуфабрикатов сложного приготовления

2.1.3. Распределение вариативной части в профессиональном модуле ПМ.01.

При составлении рабочей программы МДК, учебной и производственной практики ПМ.01. учитываются мнения и пожелания работодателей.

В МДК 01.01. Организация процессов обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, подготовка к реализации и хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. На вариативную часть отведено 26 часов. эти часы распределены для изучения полуфабрикатов национальной кухни и фирменных блюд и блюд более сложного приготовления используемых на предприятиях отрасли.

Часы вариативной части отведенные на учебную и производственную практику отведены для более детального закрепления практически знаний

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

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

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	ВСЕГО ЧАСОВ	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающегося (в т.ч. курсовая работа)	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
			Всего часов	В том числе занятия					
				лабораторные	практические				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК.1.1.-1.4. ОК 01.-07.09	МДК 01. Организация процессов обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, подготовка к реализации и хранение полуфабрикатов и для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	130	130	21	29				
	УП.01. Учебная практика	180						180	
	ПП. 01. Производственная практика	108							108
	ВСЕГО:	418	130					180	108

3.2. Содержание обучения профессионального модуля 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 студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 01. 01 . Организация процессов обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, подготовка к реализации и хранение полуфабрикатов и для блюд , кулинарных изделий разнообразного ассортимента		130	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	<p>Содержание</p> <p>1 Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него Требования к организации рабочего места повара; Характеристика, последовательность этапов. Современные методы. Техника обработки, подготовки сырья и продуктов. Виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования. Инвентаря, инструментов, используемых для обработки сырья.</p> <p>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).</p> <p>3 Способы подготовки к реализации полуфабрикатов .Виды, назначение весоизмерительного оборудования, Правила составления заявки на сырье. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p> <p>4 Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов (экспресс оценка качества и безопасности сырья, обращение с тарой, поставщики, товарное соседство, нитрат-тестеры.</p> <p>5 Практическое занятие № 1. Проверка органолептическим способом качества овощей, безопасность сырья и продуктов, сопоставить данные о времени изготовления и сроках хранения скоропортящихся продуктов.</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	<p>1</p>

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание		
	6 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 в овощном цехе	1	1,2
	7 Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	1	
	8 Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест овощного цеха, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1	
	9 Практическое занятие № 2. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	1	
	10 Характеристика способов очистки овощей: термический, механический, Организация рабочего места повара при обработке и доочистки овощей вручную. Инструменты для ручного нарезания овощей и грибов	1	
	11 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря (ножи, инструменты для фигурной нарезки) используемые для обработки и нарезки овощей. Правила их безопасного использования, правила ухода за ним	1	
	12 Организация работы и правила эксплуатации оборудования овощного цеха картофелеочистительной машины МОК- 125, овощерезательной машины МРО 50-200, протирочной машины	1	
	13 Практическое занятие № 3. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1.3. Процессы кулинарной обработки и нарезки традиционных и экзотических овощей и грибов.	Содержание		
	14 Традиционные виды овощей (корнеплоды, клубнеплоды, плодовые, луковые и капустные) Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей(корнеплоды, клубнеплоды, плодовые, луковые и капустные. органолептическая оценка качества и безопасности	1	1,2
	15 Салатно-шпинатные, пряно-вкусовые, десертные овощи, грибы. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение салатно-шпинатных, пряно-вкусовых десертных овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	1	
	16 Практическое занятие № 4 Определение качества органолептическим способом традиционных видов овощей	1	
	17 Характеристика технологических операций, выполняемых в овощном цехе Подготовка к хранению и правила хранения обработанных овощей: вакуумирование, трейсилеры, термофармовщики , интенсивное охлаждение, шоковая заморозка	1	
	18 Техника первичной кулинарной обработки и нарезки клубнеплодов (простая, сложная). Способы минимизации отходов при обработке и нарезке клубнеплодов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Предохранение от потемнения обработанного картофеля. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей. Нормы отходов клубнеплодов по сезонам.	1	
	19 Практическое занятие № 5 отработка техники простой и сложной нарезки клубнеплодов	1	
	20 Техника первичной кулинарной обработки и нарезки корнеплодов (простая, сложная). кулинарное использование Способы минимизации отходов при обработке и нарезке корнеплодов	1	
21 Техника первичной кулинарной обработки и нарезки капустных и луковых овощей. Кулинарное использование. Требование к качеству. Способы минимизации отходов при обработке и нарезке капустных и луковых овощей.	1		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	22	Подготовка к фаршированию плодовых овощей Механическая кулинарная обработка, нарезание .	1	
	23	Механическая кулинарная обработка десертных овощей: спаржа, ревень, сельдерей, фенхель. Классификация, товароведная характеристика. Требования к качеству, упаковка, сроки и условия хранения.	1	
	24	Механическая кулинарная обработка салатно-шпинатных овощей и зелени. Классификация, товароведная характеристика. Требования к качеству, упаковка, сроки и условия хранения.	1	
	25	Кулинарная обработка консервированных овощей. Организация технологического процесса кулинарной обработки консервированных овощей: сушеных, соленых, маринованных, мороженых .	1	
	26	Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов.:, виды, характеристика, требования к качеству, применение.	1	
	27	<u>Практическое занятие № 6</u> Расчет % отходов различных овощей после обработки	1	
	28	Значение грибов в питании, ассортимент, различные виды грибов. Механическая кулинарная обработка грибов: свежих трубчатых, пластинчатых, сумчатых, сушеных, соленых, маринованных и консервированных. Нарезка и подготовка грибов к фаршированию	1	
	29	<u>Практическое занятие № 7</u> Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества грибов	1	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них.	Содержание		9 (ч)	1,2
	30	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	1	
	31	Виды, назначение, технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	32	Организация хранения обработанной рыбы , нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	1	
	33	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1	
	34	Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования: рыбоочиститель РО-1, мясорубка МИМ-105	1	
	35	Практическое занятие № 8. Освоение правил безопасной эксплуатации, устройство, техническая характеристика рыбоочистителя РО-1, мясорубки МИМ-105	1	
	36	Практическое занятие № 9. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	1	
Тема 1.5. Процессы кулинарной обработки, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.	Содержание			
	37	Классификация и ассортимент рыбы и нерыбного водного сырья , основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья.	1	
	38	Практическое занятие № 10 Изучение классификации семейств промысловых рыб (окуневые, лососевые, осетровые, тресковые, карповые, сельдевые, камбаловые, скумбровые, угорь, щука, морской язык, морской король (дораф), сибас др. семейства.	1	
	39	Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья		
	40	Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом , техника выполнения действий в соответствии с типом рыбы (чистка, потрошение, пластование).. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	1	
	41	Технология обработки осетровой рыбы , особенности приготовления, органолептическая оценка качества . Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	1	
	42	Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы (сом, налим, угорь, зубатка, миноги, бельдюга, судак, линь, камбала, навага, пикша, щука, сельдь, салака, хамса, морской язык)	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	43 Способы минимизации отходов при обработки рыбы. Правила охлаждения и замораживания обработанной рыбы для последующего использования.	1	
	44 Классификация и ассортимент рыбных полуфабрикатов (порционных, мелкокусковых. Их характеристика и кулинарное назначение. Организация и техническое оснащение рабочего места повара для приготовления полуфабрикатов из рыбы. Виды и способы нарезки полуфабрикатов из рыбы (для варки, припускания, жарения основным способом, во фритюре, в тесте кляр, стейки, эскалопы, конвертики)	1 1	
	45 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.		
	46 Технологический процесс фарширования рыбы (щука фаршированная целиком, карп фаршированный гречневой кашей, судак фаршированный, рулет из морского языка, котлеты оригинальные, зразы донские, фаршированный рулетики, подушечки)	1	
	47 Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность пряностей, приправ, пищевых добавок, панировок. Способы панирования, виды панировок. Правила охлаждения, замораживания и хранения панированных и непанированных полуфабрикатов из рыбы. Требования к качеству.	1 1	
	48 Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: котлеты, биточки, хлебцы, тефтели, зразы, тельное, рулет. Требования к качеству, сроки и условия хранения.	1	
	49 Практическое занятие № 11 Составление технологической карты фаршированной рыбы	1	
	50 Практическое занятие № 12 Составление технологической карты приготовления котлетной массы и рыбных полуфабрикатов	1	
	51 Практическое занятие № 13 Расчет массы отходов при обработки чешуйчатой рыбы (решение задач). Расчет выхода полуфабрикатов изготавливаемых из заданного количества сырья (решение задач)	1 1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	52	Нерыбные пищевые морепродукты. Организация технологического процесса кулинарной механической обработки нерыбных продуктов моря: крабы, креветки, омары, лангусты, раки, устрицы, мидии, гребешок, кальмары, трепанги, морской еж, морские водоросли.	1	
	53	История рыбной кухни: Древней Греции, Древнего Рима, Древней Руси	1	
Тема 1.6. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Содержание			
	54	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Организация работы мясного и птицегольевого цеха. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	1	
	55	Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	1	
	56	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1	
	57	Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	1	
	58	<u>Практическое занятие № 14.</u> Организация рабочего места повара по обработке мяса и мясных полуфабрикатов. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки мяса и мясных полуфабрикатов	1	
	59	Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования: Котлетоформовочная машина . Устройство, принцип работы, правила безопасного использования. Фаршемешалка. Рыхлитель мяса (тендерайзер). Устройство, принцип работы, правила безопасного использования	1	
	60	<u>Практическое занятие № 15.</u> Освоение правил безопасной эксплуатации мясорубок, куттера	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объём часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Тема 1.7. Процессы кулинарной обработки, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, кролика	Содержание			
	61	Классификация, ассортимент, основные характеристики мяса и мясного сырья, пищевая ценность, требования к качеству мяса, домашней птицы, дичи. Химический состав и товароведная характеристика разных видов мяса	1	
	62	<u>Практическое занятие № 16.</u> Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.		
	63	Механическая кулинарная обработка мяса: Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	1	
	64	Технологический процесс разруба и обвалки говяжьей туши (передней четвертины) кулинарное использование частей) Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей	1	
	65	Технологический процесс разруба и обвалки говяжьей туши (задней четвертины) кулинарное использование частей) Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей	1	
	66	<u>Практическое занятие № 17</u> Составление технологической схемы разруба туши говядины с указанием кулинарного назначения частей	1	
	67	Технологический разруб и обвалка бараньей и телячьей туши, Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей	1	
	68	Технологический процесс разруба и обвалка свиной туши, Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей	1	
	69	<u>Практическое занятие № 18</u> Составление технологической схемы разруба туши свинины и баранины с указанием частей мяса.	1	
70	Технологический процесс обвалки ягнятины, молочных поросят, свиных голов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение,	1		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
		кулинарное назначение частей.		
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	71	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. приемы. Технологический процесс производства мясных полуфабрикатов из разных видов мяса.:	1	
	72	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, телятины: для жарки, варки, тушения (ростбиф, мясо шпигованное, мясной рулет) Технологический процесс приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	73	<u>Практическое занятие № 19</u> Составление технологической схемы производства мясных полуфабрикатов	1	
	74	Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины для жарки и тушения. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества полуфабрикатов	1	
	75	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины для жарки и тушения. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества полуфабрикатов	1	
	76	<u>Практическое занятие № 20</u> Составление технологической схемы приготовления порционных полуфабрикатов из говядины	1	
	77	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины для жарки, тушения (баранина, свинина жареная, баранина жареная (жиг), , буженина, карбонат,). Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества полуфабрикатов	1	
	78	Технология приготовления молочного поросенка фаршированного. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества	1	
	79	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов фаршированных (рулет из лопатки и окорока, рулет из свиной головы, грудинка фаршированная, седло ягненка). Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества	1	
	80	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов национальных кухонь: рулет карпаччо с моцареллой, говяжий край фаршированный яйцом, рулет башкирский, конина	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	шпигованная чесноком). Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества		
81	Приготовление порционных полуфабрикатов из баранины и свинины (котлеты натуральные, котлеты отбивные, эскалоп, свинина духовая, шницель натуральный). Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества	1	
82	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества	1	
83	Практическое занятие № 21 Составление технологической схемы приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины	1	
84	Практическое занятие № 22 Варианты подбора пряностей и приправ для мяса, приготовление маринадов. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса, предназначенных для дальнейшего использования	1	
85	Практическое занятие № 23 Органолептический показатель качества полуфабрикатов Составить таблицу качества полуфабрикатов из мяса	1	
86	Технология приготовления натурально рубленной массы и полуфабрикаты из нее: бифштекс рубленный, котлеты натуральные рубленные, котлеты полтавские, шницель натуральный рубленный, люля-кебаб, купаты, фрикадельки, котлеты по-хлыновски, котлеты по-башкирски. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества	1	
87	Практическое занятие № 24 Составить технологическую карту приготовления полуфабрикатов из натурально рубленной массы	1	
88	Технология приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее: котлеты, биточки, шницели, тефтели, зразы рубленные, фрикадельки, рулет. Приготовление кнельной массы и изделий из нее	1	
89	Практическое занятие № 25 Составить технологическую карту приготовления полуфабрикатов из котлетной массы. массы	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	90 Практическое занятие № 26 Требования к качеству рубленых полуфабрикатов и правила их хранения. Правила охлаждения и замораживания подготовленных рубленых полуфабрикатов.	1	
	91 Пищевая ценность и значение субпродуктов. Классификация различных видов субпродуктов. Технологическая схема обработки субпродуктов: головы, ноги, хвосты, мозги, печень, почки, язык, сердце, желудок, вымя, легкое	1 1	
	92 Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов: печень по-строгановски, печень жареная, мозги жареные фри, почки по-русски. Сроки и условия хранения субпродуктов. Обработка костей	1	
	93 Практическое занятие № 27 Составить схему обработки субпродуктов	1	
	94 Классификация, ассортимент и оценка традиционных видов домашней птицы (куры, цыплята-бройлеры, индейка, гуси, утки), кролика, дичи (степная, боровая, болотная и водоплавающая). Общие сведения, Характеристика сырья, пищевая ценность.	1	
	95 Требования к качеству, сроки и условия хранения домашней птицы, пернатой дичи, кулинарное назначение традиционных видов домашней птицы, кролика, дичи	1	
	96 Обработка мяса птицы, виды заправки домашней птицы: «в кармашек», в одну и две нитки. Заправка дичи: в одну нитку (крестом), ножка в ножку, клювом.	1	
	97 Обработка субпродуктов и пищевых отходов домашней птицы: голова, гребешки, шейки, ножки, крылышки, желудок, печень, сердце. Утиная и гусиная печень фуа-гра. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества	1	
	98 Практическое занятие № 28 Составить схему показателей качества мяса птицы	1	
	99 Подготовка пернатой птицы к обработке: перепела, куропатки, рябчики, тетеревы, глухари, фазаны, бекасы. Обработка тушки кролика. Кулинарное использование.	1	
	100 Приготовление порционных полуфабрикатов из домашней птицы: котлеты натуральные, панированные, шницель столичный, котлеты по-киевски. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Лабораторные работы	21(ч)	
109-115	Лабораторная работа № 1 Полуфабрикаты из овощей .Виды и формы нарезки овощей: простая и сложная. Карвинг, турнет	7	
116-122	Лабораторная работа № 2 Полуфабрикаты из рыбы . Приготовление полуфабрикатов из рыбы: рыба фаршированная	7	
123-129	Лабораторная работа № 3 полуфабрикаты из мяса и домашней птицы . Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: рулет куриный	7	
130	Дифференцированный зачет	1	
Тематика самостоятельной учебной работы обучающихся при изучении ПМ.01			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 			

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<p>8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.</p> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</p> <p>Подбор информации по темам: «Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса из говядины». «Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса из свинины». Разработка и составление технологических карт.</p> <p>Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы. Новые технологии. Разработка и составление технологических карт. Подбор информации по теме: «Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее».</p> <p>Подготовка рефератов по темам: «Технология приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из говядины». Разработка и составление технологических карт</p> <p>Подготовка презентаций по темам: «Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, субпродуктов» Разработка и составление технологических карт.</p> <p>Подготовка презентаций по теме: «Технология приготовления рубленых полуфабрикатов: -натуральных рубленых: бифштекс , котлеты натуральные рубленые, котлеты полтавские, шницель натуральный рубленый, биточки по селянски, фрикадельки, люля- кебаб;- котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет»</p> <p>Разработка и составление технологических карт.</p> <p>Разработка и составление технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов: мяса</p>		
<p>Учебная практика ПМ 01</p> <p>Виды работ:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обращивать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обращивать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, 	180	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<p>домашнюю птицу, дичь, кролика</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>		
<p>Производственная практика ПМ 01 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 		108	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<ul style="list-style-type: none"> 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос 			
ВСЕГО:		418	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технологии кулинарного и кондитерского производства; безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

лабораторий:

учебная кухня ресторана социального партнера ООО «Дом башкирской кухни» (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

учебный кулинарный цех

учебный кондитерский цех.

читального зала с выходом в интернет

Лаборатория «Учебная кухня ресторана ООО «Дом башкирской кухни»:

Рабочее место преподавателя.

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

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.

Оборудование учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

- механическое технологическое оборудование;

- 1) картофелечистка МОК-125;
- 2) протирочная машина МП-800;
- 3) универсальный привод ПУ-06 с комплектом сменных механизмов;
- 4) универсальный привод ПМ-1,1 с комплектом сменных механизмов;
- 5) овощерезка МРОВ -160;
- 6) овощерезка МРО 50-200;
- 7) овощерезка МРО-35-
- 8) овощерезка «Абат»;
- 9) Протирочно-резательная машина МПР – 300;
- 10) Слайсер «HVRAKAN»;
- 11) мясорубка МИМ-105М;
- 12) мясорубка «ONVITO»
- 13) взбивальная машина МВ-60;
- 14) взбивальная машина «HVRAKAN»;
- 15) универсальный привод ПУ-0,6 со сменными механизмами;
- 16) мясорыхлитель МРМ – 15;
- 17) котлетоформовочная машина МФК – 2240;
- 18) охлаждаемый прилавок

-тепловое оборудование:

- 1) жарочный шкаф ШЖЭ-0,81;
- 2) электрическая плита ПЭ-0,17;
- 3) фритюрница ФЭСМ-20;
- 4) сковорода СЭСМ-0,2
- 5) Павоварочный аппарат АПЭСМ – 2
- 6) Пароконвектомат «Абат»;
- 7) Малоиндукционная поверхность «UNCEL»;
- 8) Микроволновая печь «ONVITO»;

- холодильное оборудование;

- 1) холодильная камера ШХ-0,4;
- 2) льдогенератор «торос – 2»

- вспомогательное оборудование;

- 1) комплект кухонной посуды;
- 2) столы производственные;

- 3) стеллажи передвижные;
- 4) моечная ванна двухсекционная;
- 5) Набор кастрюль 3 л, 2л, 1.5 л, 1л,
- 6) Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л,
- 7) Сковороды
- 8) Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерные стаканы, венчики;
- 9) Лопатки (металлические, силиконовые)
- 10) комплект инвентаря и инструментов и приспособлений;
- 11) Набор инструментов для карвинга;
- 12) комплект нормативной и технологической документации;
- 13) комплект учебно-методической документации;
- 14) наглядные пособия.

Технические средства обучения:

- 1) мультимедийный проектор,
- 2) экран.
- 3) персональный компьютер
- 4) универсальный УМК, обучающие диски
- 5) муляжи, натуральные образцы

весомизмерительное оборудование:

- 1) весы электронные «CFS – PR»

- наглядные пособия.:

- 1) схемы обработки овощей (корнеплоды, клубнеплоды, луковые, пряные, десертные овощи);
- 2) плакаты по нарезке овощей (простая, сложная);
- 3) плакаты по обработке грибов (свежих, соленых);
- 4) схемы приготовления фаршированных овощных блюд;
- 5) схемы обработки рыбы (разделка, приготовление полуфабрикатов);
- 6) схема обработки туш мяса, приготовление полуфабрикатов, рубленной массы;
- 7) муляжи готовых блюд из овощей

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику по профилю специальности, которая проводится на базах практики под руководством мастеров производственного обучения

4.1. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, интернет - ресурсов, дополнительной литературы

Литература для преподавателя

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. - М: Издательский центр «Академия», 2016 - 328с.
2. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студентов учреждений сред.проф.образования/ Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 288с.
3. Золин В.П. . Технологическое оборудование предприятий общественного

- питания: учебник /Золин В.П.. - М: Издательский центр «Академия», 2014 - 320с.
4. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие - М: Издательский центр «Академия», 2014 - 845с.
 5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. В. Усов. - 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014. - 416с.
 6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф. Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. - 615 с.
 7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н. А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
 8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П.Матюхина. – 5-е изд, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 - 336с
 9. Электронный образовательный ресурс .Профессиональный модуль «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» по профессии «Повар, кондитер»./Самородова И.П. М.: Издательский центр «Академия», 2014
 - 10.Электронный образовательный ресурс/ Профессиональный модуль «Приготовление блюд из овощей и грибов» по профессии «Повар, кондитер» Соколова Е.И./М.: Издательский центр «Академия», 2014
 - 11.Электронный образовательный ресурс/Профессиональный модуль «Приготовление блюд из рыбы» по профессии «Повар, кондитер» Качурина Т.А. М.: Издательский центр «Академия», 2014.
 - 12.Электронный образовательный ресурс/ Профессия «повар, кондитер». Профессиональные модули ПМ.01 – ПМ.08. Учебно-методический комплекс /Диполь, 2014
 - 13.Электронный учебник/Профессиональный модуль «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» по профессии «Повар, кондитер»/ Самородова И.П./М.: Издательский центр «Академия», 2014
 - 14.Электронный учебник./Профессиональный модуль «Приготовление блюд из овощей и грибов» по профессии «Повар, кондитер» Соколова Е.И. М.: Издательский центр «Академия», 2014 М.: Издательский центр «Академия», 2014
 - 15.Электронный учебник/Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве/Мартинчик А.Н., Королев А.А./ М.: Издательский центр «Академия», 2014
 - 16.Электронный учебник/Технологическое оборудование предприятий общественного питания./ Золин В.П. М.: Издательский центр «Академия», 2014
 - 17.Электронный учебник /Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питанияУсов В.В. М.: Издательский центр «Академия», 2014

Дополнительные источники

1. ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки 09.12.2016 г.

2. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н
3. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №597н
4. Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 914н
5. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров.-М.:ИТКДашков и К», 2007.
6. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образованиря / Н.Э. Харченко, Л.Г.Чеснокова. 7-е изд., стер. _ М., Издательский центр «Академия», 2014 - 304с
7. Сборник рецептур и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. проф. А.Т.Васюковой. – И. Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2013 – 212с.
8. Арсланова И.А..Современная башкирская кухня. Уфа:- Издательство «Башкортостан», 2004. – 256 с.
9. Белецкая Н.М., Боряев В.Е., Теплов В.И. Функциональные продукты питания.- М.:А-Приор, 2008.
- 10.Антонова Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий.- М.:ПрофиКС, 2007.
- 11.Антимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария.-М.:Академия, 2002.
- 12.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.- М.:Академия, 2002.
- 13.Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий общественного питания: учебное пособие / Л.З.Шильман. – 5-е изд., стер. - М: Издательский центр «Академия», 2014 - 192с.

Литература для студентов

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / (11-е изд.) - М: Издательский центр «Академия», 2014 - 328с.
2. Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум (2-е изд, стер): учебное пособие/- М: Издательский центр «Академия», 2016 - 296с.
3. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (4-е изд) учебник/- М: Издательский центр «Академия», 2016 - 476с.
4. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (3-е изд, стер):учебник/- М: Издательский центр «Академия», 2016 - 347с.
5. Соколова Е. И. Пригтовление блюд из овощей и грибов (2-е изд, стер), учебник/- М: Издательский центр «Академия», 2016 - 315с.
6. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие - М: Издательский центр «Академия», 2017 - 845с.

2. Справочники.

1. Голунова Л.Е., Лабазина М.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-СПб.:ПРОФИКС, 2008.

2. Данилевская Е.В. . Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания всех форм собственности.- М.:ГаммаПресс, 2002.

Электронные ресурсы

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

www.kulina.ru

www.mirrestorana.info

www.pir.ru

www.shefs.ru

И-Р 1 «Кулинарный портал» форма доступа: [http// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru)

: [http// www.povary.ru](http://www.povary.ru)

[http// www.vkus.ru](http://www.vkus.ru)

И-Р 3»Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания»

[http// 100 menu/pages/index/tovaroved/moloko/8](http://100menu/pages/index/tovaroved/moloko/8)

И-Р «Институт ресторанных технологий»

<http://www.reste.ru/pages/training.htm>

Периодические издания.

Журнал «Ресторанные ведомости»

Журнал «Шеф»

Журнал «Ресторатор»

Журнал «Современный ресторан»

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

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

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

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

. Учебная и производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля и реализуется как концентрировано в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
	<p>посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p><i>защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i></p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса,</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p>	

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров 	

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
	<p>для органических и неорганических отходов;</p> <ul style="list-style-type: none"> • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладки готовых 	

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
	<p>полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</p> <ul style="list-style-type: none"> – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для 	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>выполнения профессиональных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p><i>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</i></p> <p><i>- заданий экзамена по модулю;</i></p> <p><i>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i></p>
<p>ОК.03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04.</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие 	

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
	профессиональные темы	
ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности – выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности 	

