ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН ПО ТОРГОВЛЕ И ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
УФИМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

МДК 01. 01 Организация процессов обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, подготовка к реализации и хранение полуфабрикатов 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 № 1
«30» 08 2018 г.

«УТВЕРЖДАЮ»:
Директор ГБПОУ УКИП и С
_____Т.А.Христофорова
«31» 08 2018г.
пр. №293

«СОГЛАСОВАНО»:
Заместитель директора по УПР
_____Н.В.Трегубова
«31» 08 2018 г.

«ОДОБРЕНО»
Советом колледжа УКИП и С
Протокол № 1
«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

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 WorldSkills-International, 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	• подготовки, уборки рабочего места; • подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; • обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; • приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; • ведения расчетов с потребителями
уметь	• подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; • распознавать недоброкачественные продукты; • выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; • владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; • соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; • проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
знания	• требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); • 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: 304 часа, из них (вариативная часть 56)

на освоение МДК - 160 часов. (из них вариативная часть 56 часов)
на учебную практику – 72 часа.
на производственную практику – 72 часа.

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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государствен-

	ном 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. учитывается 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		В т.ч курсовая работа (проект)			
				лабораторные	практические				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК.1.1.-1.4. ОК 01.-07.09	**МДК 01. 01 Организация процессов обработки сырья, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов и для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**160**	**160**	**21**	**40**				
	УП.01. Учебная практика	**72**						**72**	
	ПП. 01. Производственная практика	**72**							**72**
	ВСЕГО:	**304**	**160**					**72**	**72**

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
Входной контроль				
МДК 01. 01. Организация процессов обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, подготовка к реализации и хранению полуфабрикатов для блюд , кулинарных изделий разнообразного ассортимента			**160**	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	**Содержание**		**8 ч.**	1
	1	Требования к организации рабочего места повара; Правила техники безопасности и СанПиНа.	1	
	2	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Характеристика, последовательность этапов.	1	
	3	Современные методы. Техника обработки, подготовки сырья и продуктов.	1	
	4	Виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования. Инвентаря, инструментов, используемых для обработки сырья.	1	
	5	Регламенты. Стандарты. Нормативно-техническая документация, используемая при обработке сырья, реализуемых полуфабрикатов (система НАССР), способы маркировки.	1	
	6	Виды, назначение весоизмерительного оборудования, оборудования для вакуумной упаковки, подготовки сырья для порционирования, упаковки на вынос готовых полуфабрикатов	1	
	7	Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов (экспресс оценка качества и безопасности сырья, обращение с тарой, поставщики, товарное соседство, нитрат-тестеры.	1	
	8	**Практическое занятие№ 1.**Проверка органолептическим способом качество, безопасность сырья и продуктов, сопоставить данные о времени изготовления и сроках хранения скоропортящихся продуктов.	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 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов .	**Содержание**		**13 ч**	1,2
	9	Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.	1	
	10	Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ в овощном цехе	1	
	11	Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	1	
	12	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1	
	13	**Практическое занятие 2.** Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	1	
	14	Характеристика способов очистки овощей: термический, механический,	1	
	15	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря (ножи, инструменты для фигурной нарезки) используемые для обработки и нарезки овощей. Правила их безопасного использования	1	
	16	Организация работы и правила эксплуатации картофелеочистительной машины МОК-125	1	
	17	**Практическое занятие № 3** Картофелечистка : правила эксплуатации, устройство, принцип работы	1	
	18	Организация работы и правила эксплуатации овощерезательной машины МРО 50-200, протирочной машины	1	
	19	**Практическое занятие № 4** Овощерезки : правила эксплуатации, принцип работы, устройство МРО 50-200	1	
	20	**Практическое занятие 5.** 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**
	21	Организация рабочего места повара при обработке и доочистки овощей вручную. Инструменты для ручного нарезания овощей и грибов	1	
Тема 1.3. Процессы кулинарной обработки и нарезки традиционных и экзотических овощей и грибов.	**Содержание**		**20 ч**	1,2
	22	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	
	23	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение салатно-шпинатных, пряновкусовых десертных овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	1	
	24	**Практическое занятие 6** Определение качества органолептическим способом традиционных видов овощей	1	
	25	Ассортимент и товароведная характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов	1	
	26	**Практическое занятие 7** Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества пряностей	1	
	27	Характеристика технологических операций, выполняемых в овощном цехе	1	
	28	Подготовка к хранению и правила хранения обработанных овощей: вакуумирование, трейсилеры, термофармовщики , интенсивное охлаждение, шоковая заморозка	1	
	29	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	

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
	30	**Практическое занятие 8** отработка техники простой и сложной нарезки клубнеплодов	1	
	31	Техника первичной кулинарной обработки и нарезки корнеплодов (простая, сложная). кулинарное использование Способы минимизации отходов при обработке и нарезке корнеплодов	1	
	32	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	
	33	Механическая кулинарная обработка, нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей	1	
	34	Механическая кулинарная обработка десертных овощей: спаржа, ревень, сельдерей, фенхель. Классификация, товароведная характеристика. Требования к качеству, упаковка, сроки и условия хранения.	1	
	35	Механическая кулинарная обработка салатно-шпинатных овощей и зелени. Классификация, товароведная характеристика. Требования к качеству, упаковка, сроки и условия хранения.	1	
	36	Организация технологического процесса кулинарной обработки консервированных овощей: сушеных, соленых, маринованных, мороженных .	1	
	37	Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов.:, виды, характеристика, требования к качеству, применение.	1	
	38	**Практическое занятие 9** Расчет % отходов различных овощей после обработки	1	
	39	Значение грибов в питании, ассортимент, различные виды грибов.	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
	40	Механическая кулинарная обработка грибов: свежих трубчатых, пластинчатых, сумчатых, сушеных, соленых, маринованных и консервированных. Нарезка и подготовка к фаршированию	1	
	41	**Практическое занятие 10** 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
	42	Организация работы рыбного цеха, процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	1	
	43	**Практическое занятие 11.** Требования к организации рабочего места повара в рыбном цехе	1	
	44	Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	1	
	45	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1	
	46	Виды, назначение, технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья	1	
	47	Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования: рыбоочиститель РО-1, мясорубка МИМ-105	1	
	48	**Практическое занятие 12.** Освоение правил безопасной эксплуатации, устройство, техническая характеристика рыбоочистителя РО-1, мясорубки МИМ-105	1	
	49	**Практическое занятие 13.** Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	1	
	50	**Практическое занятие 14.** Требования к организации рабочего места для обработки и разделки рыбы с костным скелетом. Правила безопасной организации работ	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 1.5. Процессы кулинарной обработки, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.	**Содержание**		**22**	
	51	Классификация и ассортимент рыбы и нерыбного водного сырья	1	
	52	основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья.	1	
	53	**Практическое занятие 15** Органолептические способы определения доброкачественности различных видов рыб, показатели доброкачественности и безопасности.	1	
	54	**Практическое занятие 16** Изучение классификации семейств промысловых рыб (окуневые, лососевые, осетровые, тресковые, карповые, сельдевые, камбаловые, скумбревые, угорь, щука, морской язык, морской король (дораф), сибас др. семейства.	1	
	55	Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом, техника выполнения действий в соответствии с типом рыбы (чистка, потрошение, пластование). Обработка соленой рыбы.	1	
	56	Технология обработки осетровой рыбы, требования качества, особенности приготовления, условия и сроки хранения, органолептическая оценка качества	1	
	57	Технология обработки рыбы (размораживание – на воздухе, в воде, комбинированный). Разделка чешуйчатой рыбы (для использования в целом виде, порционные куски, филе)	1	
	58	Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы (сом, налим, угорь, зубатка, миноги, бельдюга, судак, линь, камбала, навага, пикша, щука, сельдь, салака, хамса, морской язык)	1	
	59	Способы минимизации отходов при обработки рыбы. Правила охлаждения и замораживания обработанной рыбы для последующего использования.	1	
	60	Ассортимент рыбных полуфабрикатов (порционных, мелкокусковых. Их характеристика и кулинарное назначение. Организация и техническое оснащение рабочего места повара для приготовления полуфабрикатов из рыбы.	1	
	61	Виды и способы нарезки полуфабрикатов из рыбы (для варки, припускания, жарения основным способом, во фритюре, в тесте кляр, стейки, эскалопы, конвертики)	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**
	62	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	
	63	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность пряностей, приправ, пищевых добавок, панировок. Способы панирования, виды панировок.	1	
	64	Правила охлаждения, замораживания и хранения панированных и непанированных полуфабрикатов из рыбы. Требования к качеству.	1	
	65	Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: котлеты, биточки, хлебцы, тефтели, зразы, тельное, рулет. Требования к качеству, сроки и условия хранения.	1	
	66	**Практическое занятие 17** Составление технологической карты кулинарной обработки рыбы	1	
	67	**Практическое занятие 18** Составление технологической карты фаршированной рыбы	1	
	68	**Практическое занятие 19**Составление технологической карты приготовления котлетной массы и полуфабрикатов	1	
	69	**Практическое занятие 20** Расчет массы отходов при обработки чешуйчатой рыбы (решение задач)	1	
	70	**Практическое занятие 21** Расчет выхода полуфабрикатов изготавливаемых из заданного количества сырья (решение задач)	1	
	71	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	
	72	История рыбной кухни: Древней Греции, Древнего Рима, Древней Руси	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 1.6. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	**Содержание**		**11**	
	73	Организация работы мясного и птицегольевого цеха. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	1	
	74	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.	1	
	75	Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	1	
	76	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1	
	77	Виды, назначение технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	1	
	78	**Практическое занятие 22.** Организация рабочего места повара по обработке мяса и мясных полуфабрикатов	1	
	79	**Практическое занятие 23.** Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки мяса и мясных полуфабрикатов	1	
	80	Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования: Котлетоформовочная машина . Устройство, принцип работы, правила безопасного использования	1	
	81	Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования: Фаршемешалка. Рыхлитель мяса (тендерайзер). Устройство, принцип работы, правила безопасного использования	1	
	82	**Практическое занятие 24.** Освоение правил безопасной эксплуатации котлетоформовочной машины, фаршемешалки	1	
	83	**Практическое занятие 25.** 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**		**55**	
	84	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству мяса, домашней птицы, дичи. Химический состав и товароведная характеристика разных видов мяса	1	
	85	Механическая кулинарная обработка мяса. (размораживание. Обмывание, обсушивание, разделка, обвалка, жиловка и зачистка)	1	
	86	Технологический процесс разруба и обвалки говяжьей туши (передней четвертины) кулинарное использование частей)	1	
	87	Технологический процесс разруба и обвалки говяжьей туши (задней четвертины) кулинарное использование частей)	1	
	88	**Практическое занятие 26**Составление технологической схемы разруба туши говядины с указанием кулинарного назначения частей	1	
	89	Технологический разруб и обвалка бараньей и телячьей туши, кулинарное использование частей	1	
	90	Технологический процесс разруба и обвалка свиной туши, кулинарное использование частей	1	
	91	**Практическое занятие 27** Составление технологической схемы разруба туши свинины и баранины с указанием частей мяса.	1	
	92	Технологический процесс обвалки ягнятины, молочных поросят, свиных голов. Кулинарное назначение.	1	
	93	Технологический процесс производства мясных полуфабрикатов: приемы, ассортимент полуфабрикатов из разных видов мяса.	1	
	94	**Практическая работа 28** Составление функционально-технологической схемы производства мясных полуфабрикатов	1	
	95	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, телятины: для жарки, варки, тушения (ростбиф, мясо шпигованное, мясной рулет)	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
	96	**Практическое занятие 29** Составление технологической схемы производства мясных полуфабрикатов	1	
	97	Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины для жарки и тушения. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества полуфабрикатов	1	
	98	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины для жарки и тушения. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества полуфабрикатов	1	
	99	**Практическое занятие 30** Составление технологической схемы приготовления порционных полуфабрикатов из говядины	1	
	100	**Практическое занятие 31** Составление технологической схемы приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины	1	
	101	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины для жарки, тушения (баранина, свинина жареная, баранина жареная (жиго), , буженина, карбонат,). Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества полуфабрикатов	1	
	102	Технология приготовления молочного поросенка фаршированного. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества	1	
	103	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	
	104	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов национальных кухонь: рулет карпаччо с моцареллой, говяжий край фаршированный яйцом, рулет башкирский, конина шпигованная чесноком). Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реа-	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
		лизации, органолептическая оценка качества		
	105	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	
	106	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества	1	
	107	**Практическое занятие 32** Составление технологической схемы приготовления порционных полуфабрикатов из свинины и баранины	1	
	108	**Практическое занятие 33** Составление технологической схемы приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины	1	
	109	Варианты подбора пряностей и приправ для мяса, приготовление маринадов	1	
	110	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса, предназначенных для дальнейшего использования	1	
	111	**Практическое занятие 34** Органолептические показатель качества полуфабрикатов	1	
	112	**Практическое занятие 35.** Составить таблицу качества полуфабрикатов из мяса	1	
	113	Технология приготовления натурально рубленной массы и полуфабрикаты из нее: бифштекс рубленный, котлеты натуральные рубленные, котлеты полтавские, шницель натуральный рубленный, люля-кебаб, купаты, фрикательки, котлеты по-хлыновски, котлеты по-башкирски. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества	1	
	114	**Практическое занятие 36** Составить технологическую карту приготовления полуфабри-	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
		катов из натурально рубленной массы		
	115	Технология приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее: котлеты, биточки, шницели, тефтели, зразы рубленные, фрикадельки, рулет. Приготовление кнельной массы и изделий из нее	1	
	116	**Практическое занятие 37** Составить технологическую карту приготовления полуфабрикатов из котлетной массы. массы	1	
	117	Требования к качеству рубленных полуфабрикатов и правила их хранения. Правила охлаждения и замораживания подготовленных рубленных полуфабрикатов.	1	
	118	Пищевая ценность и значение субпродуктов. Классификация различных видов субпродуктов.	1	
	119	Технологическая схема обработки субпродуктов: головы, ноги, хвосты, мозги, печень, почки, язык, сердце, желудок, вымя, легкое	1	
	120	Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов: печень по-строгановски, печень жареная, мозги жареные фри, почки по-русски. Сроки и условия хранения субпродуктов. Обработка костей	1	
	121	**Практическое занятие 38** Составить схему обработки субпродуктов	1	
	122	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	
	123	Требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное назначение традиционных видов домашней птицы, кролика, дичи	1	
	124	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	
	125	Обработка субпродуктов и пищевых отходов домашней птицы: голова, гребешки, шейки, ножки, крылышки, желудок, печень, сердце. Утиная и гусиная печень фуа-гра. Требования	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
		к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества		
	126	**Практическое занятие 39** Составить схему показателей качества мяса птицы	1	
	127	Подготовка пернатой птицы к обработке: перепела, куропатки, рябчики, тетеревы, глухари, фазаны, бекасы. Обработка тушки кролика. Кулинарное использование.	1	
	128	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Разделка тушки на филе.	1	
	129	Приготовление порционных полуфабрикатов из домашней птицы: котлеты натуральные, панированные, шницель столичный, котлеты по-киевски. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества	1	
	130	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции: курица галантин, рулет из мякоти птицы, у куриный рулет с фисташками. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества	1	
	131	Приготовление полуфабрикатов и домашней птицы фаршированных: курица фаршированная целиком, утка фаршированная капустой. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества	1	
	132	Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы национальных кухонь: Тултырылган-тауык, курица по-башкирски, цыплята-табака. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества	1	
	133	**Практическое занятие 40** Составить схему приготовления фаршированных полуфабрикатов из домашней птицы.	1	
	134	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и кролика мелкокусковых: рагу, плов. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества	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**
	135	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее: котлеты, Котлеты «пожарские», биточки, биточки фаршированные, тефтели, куриные купаты. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества	1	
	136	Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из нее: суфле из птицы. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества	1	
	137	Приготовление начинок для фарширования птицы. Варианты подбора пряностей для домашней птицы. Приготовление порционных фаршированных полуфабрикатов из птицы: фаршированные куриные ножки, котлеты из филе птицы, фаршированные печенью,	1	
	138	Обработка мяса кролика и полуфабрикаты из него: крупнокусковые порционные, мелкокусковые. Правила вымачивания. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества	1	
	Лабораторные работы		**21(ч)**	
	139-145	**Лабораторная работа № 1 Полуфабрикаты из овощей** .Виды и формы нарезки овощей: простая и сложная. Карвинг, турнет	7	
	146-152	**Лабораторная работа № 2 Полуфабрикаты из рыбы.** Приготовление полуфабрикатов из рыбы: рыба фаршированная	7	
	153-159	**Лабораторная работа № 3 полуфабрикаты из мяса и домашней птицы.** Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: рулет куриный	7	

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**
	160	Дифференцированный зачет	1	
Тематика самостоятельной учебной работы обучающихся при изучении ПМ.01 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. 8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 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. Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы. Новые технологии. Разработка и составление технологических карт. Подбор информации по теме: «Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее». Подготовка рефератов по темам: «Технология приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из говядины». Разработка и составление технологических карт Подготовка презентаций по темам: «Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, субпродуктов» Разработка и составление технологических карт. Подготовка презентаций по теме: «Технология приготовления рубленных полуфабрикатов: -натуральных рубленных: бифштекс , котлеты натуральные рубленые, котлеты полтавские, шницель натуральный рубленый, биточки по селянски, фрикадельки, люля- кебаб;- котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет» Разработка и составление технологических карт.			

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**
Разработка и составление технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов: мяса			
Учебная практика ПМ 01 **Виды работ:** 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,	72	

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
	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. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.		
	Производственная практика ПМ 01 ***Виды работ:*** 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. 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 (вакуумирование, 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	72	

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**
ВСЕГО:		304	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного 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 стакаы, 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

весоизмерительное 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^{o},», 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 povary/ru
http// www vkus/ru
И-Р 3»Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питпния»
http// 100 menu/pages/index/tovaroved/moloko/8
И-Р «Инстритут 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**
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	*Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:* – 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 использо-	***Текущий контроль:*** *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- практических/ лабораторных занятий;* *- заданий по учебной и производственной практикам;* *- заданий по самостоятельной работе* ***Промежуточная аттестация:*** *экспертное наблюдение и оценка выполнения:* *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- выполнения заданий экзамена по модулю;* *- экспертная оценка за-*

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
	вание моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного 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	*щиты отчетов по учебной и производственной практикам*

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
	гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
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**.	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: – 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 полуфабрика-	

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	тов (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 полуфбрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических от-	

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
	ходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимо-	

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
	заменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– 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 ин-	***Текущий контроль:*** *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- заданий для практических/ лабораторных занятий;* *- заданий по учебной и производственной прак-*

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
	формации; – 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	*тике;* *- заданий для самостоятельной работы* ***Промежуточная аттестация:*** *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- заданий экзамена по модулю;* *- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам*
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами по-	

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
	иска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– 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 плани-	

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
	руемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности – выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности	