

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО

Директор филиала



«Салатари Вилла Арнест»

В.В.Моисеев

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГБПОУ КГМТ

Е.Н.Михайлян



28 июня 2023 г

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
ассортимента**

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Разработчики: преподаватели, мастера производственного обучения ГБПОУ КГМТ

Бакулина Татьяна Николаевна
Бертенева Ирина Валеревна
Бороденко Елена Викторовна
Емец Ольга Михайловна
Курбатова Людмила Александровна
Ольчик Элла Павловна
Петлица Нелля Ивановна
Сафарова Севилия Вагифовна
Семенова Марина Александровна
Федорова Ангелина Григорьевна

Согласовано с работодателем: Общество с ограниченной ответственностью «Санаторий Вилла Арнест» г. Кисловодск, директор-главный врач Моисеев Владимир Владимирович

Рекомендовано методической комиссией преподавателей общепрофессионального, профессионального циклов и мастеров производственного обучения по профессии «Повар, кондитер», специальностям «Технология продукции общественного питания» и «Поварское и кондитерское дело» государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»
Протокол заседания методической комиссии № 11 от 28.06.2023 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

1.1.1. 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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2. 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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент 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

1.2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем образовательной программы 388 часов,
из них на освоение МДК –190 часов, в том числе:
самостоятельная работа- 42 часа;
теоретическое обучение- 148 часов;
лабораторных и практических работ – 29 часов.
в форме практической подготовки 29 часов.
Учебной практики – 72 часа.
Производственной практики – 108 часов
Промежуточная аттестация - 18 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.						
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация:
			Обучение по МДК, час.			Практики			
			всего, часов	в том числе лабораторных и практических занятий, часов	в форме практической подготовки	Учебная	Производственная		
ПК 1.1 ОК 01-07, 09, 10	МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	36	32	4	4	-	-	4	
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09, 10	МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	154	116	25	25	-	-	38	
ПК 1.1-1.4 ОК 01-07, 09, 10	Учебная и производственная практика	180				72	108		
Промежуточная аттестация:		18							18
Всего:		388	148			72	108	42	18

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

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

<i>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>Объем в часах</i>
1	2	3
МДК. 01.01.		36
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		
Тема 1.1. <i>Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них</i>	Содержание Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов. Система ХАССП основные принципы и требований СанПиН. Требования к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции. 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).	6
	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Последовательность, характеристика этапов Правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Работа на технологическом оборудовании, использование производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительные приборы.	4
	Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	
	Личная гигиена повара, его права и обязанности. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1
	Составление заявки на сырье овощного цеха	
	в форме практической подготовки	1

	Составление заявки на сырье мясного цеха	
Тема 1.2. <i>Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов</i>	Содержание	10
	Организация работ в овощном цехе по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.	8
	Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов по обработке овощей. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	
	Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	
	Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.	
	Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов.	
	Способы правки кухонных ножей. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1
Организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	1	
в форме практической подготовки		
Организации рабочего места повара и отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки).		
Тема 1.3. <i>Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</i>	Содержание	8
	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	6
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	
Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья; использование весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. и приготовления полуфабрикатов из них.		

	Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.	
	Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	
	Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.	
	Изучение регламентов, стандартов, нормативно-технической документации, используемых при обработке, подготовке сырья, приготовлении полуфабрикатов.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	<i>1</i>
	Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки. Оборудование, инвентарь, используемые в рыбном цехе. Обработка рыб с костным скелетом. Пластование рыбы.	
	в форме практической подготовки	<i>1</i>
	Расчет количества отходов, массы нетто и брутто при механической обработке рыбы и нерыбных продуктов моря	
Тема 1.4.	Содержание	8
<i>Организация и техническое оснащение работ по обработке мяса и мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них</i>	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	6
	Технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, используемые для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовление полуфабрикатов. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации	
	Использование весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	
	Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	
	Виды, назначение кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов	
	Нормативно-техническая документация при обработке, подготовке сырья, приготовлении полуфабрикатов. Изучение регламентов, стандартов,	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	<i>1</i>
	Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	

	в форме практической подготовки	<i>1</i>
	Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера.	
Тематика самостоятельной работы: Презентация по теме: «Система ХАССП основные принципы и требований СанПиН.»		4
МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		116
Тема 2.1 <i>Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов</i>	Содержание	22
	1. Классификация традиционных видов овощей, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей .	
	2. Классификация традиционных видов грибов, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества и безопасности грибов	
	3. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Правила поверки весоизмерительного оборудования.	
	4. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Правила приема продуктов по количеству и качеству.	
	5. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля.. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов. Способы сокращения потерь при обработке, хранении пищевого сырья, продуктов.	<i>14</i>
	6. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанных грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных грибов. Способы сокращения потерь при обработке, хранении пищевого сырья, продуктов.	

<p>7. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки корнеплодов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов. Способы сокращения потерь при обработке, хранении пищевого сырья, продуктов.</p>
<p>8. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки капустных овощей. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка капустных овощей к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения капустных овощей. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей.. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов. Способы сокращения потерь при обработке, хранении пищевого сырья, продуктов</p>
<p>9. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки луковых овощей. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов. Способы сокращения потерь при обработке, хранении пищевого сырья, продуктов</p>
<p>10. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки плодовых овощей. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов. Способы сокращения потерь при обработке, хранении пищевого сырья, продуктов</p>

11. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов. Способы сокращения потерь при обработке, хранении пищевого сырья, продуктов. Способы сокращения потерь при обработке, хранении пищевого сырья, продуктов.	
12. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных салатно-шпинатных овощей, зелени, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	
13. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	
14. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	
<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	4
Составить инструкционные карты: «Первичная обработка картофеля и нарезка полуфабриката (простая)».	
Составить инструкционные карты: «Первичная обработка моркови и нарезка полуфабриката (простая)».	
Составить инструкционные карты: «Первичная обработка лука (репчатый) и нарезка полуфабриката (простая)».	
Составить инструкционные карты: «Первичная обработка капусты и нарезка полуфабриката (простая)».	
в форме практической подготовки	4
Составить инструкционные карты: «Подготовка кабачков, баклажан, сладкого перца для фарширования».	
Составить инструкционные карты: «Подготовка капусты для приготовления голубцов».	
Составить инструкционные карты: «Приготовление п/ф шницель из капусты»	
Составить инструкционные карты: «Первичная обработка грибов и нарезка полуфабриката»	

Тематика самостоятельной работы: Презентация по теме: «Использование сложной формы нарезки овощей при оформлении блюд		4
Тема 2.2. <i>Обработка рыбы и нерыбного водного сырья</i>	Содержание	8
	1. Классификация рыбы ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы.	
	2. Классификация нерыбного водного сырья, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества и безопасности нерыбного водного сырья	
	3. Способы подготовки рыбы к обработке: размораживание замороженной рыбы. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	
	4. Способы подготовки рыбы к обработке: вымачивание соленой рыбы. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	
	5. Методы разделки рыбы с костным скелетом. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы. хранения обработанной рыбы	
	6. Обработка рыбы с хрящевым скелетом (осетровой) рыбы. Последовательность технологических операций. Способы минимизации отходов.	
	7. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	
	8. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки	
Тема 2.3 <i>Приготовление полуфабрикатов из рыбы</i>	Содержание	26
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы.	
	2. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из нерыбного водного сырья	
	3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой.	
	4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка без головы.	
	5. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: «кругляши».	
	6. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: порционный кусок не пластованной рыбы (стейк),	
	7. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы: филе с кожей и реберными костями панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	14

8. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы: филе с кожей без костей, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	
9. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы: чистое филе, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	
10. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы: «бабочка» панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	
11. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы: рулетики, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	
12. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы: мелкие куски рыбы, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	
13. Приготовление рыбной котлетной массы, полуфабрикатов из нее.	
14. Приготовление рыбной кнельной массы и полуфабрикатов из нее.	
В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
Составить схему «Обработка рыбы с костным скелетом».	
Составить схему «Обработка рыбы с хрящевым скелетом».	
Составить схему «Обработка бесчешуйчатой рыбы сома».	
Составить инструкционные карты: «Порционные полуфабрикаты из рыбы для припускания»	
Составить инструкционные карты: «Полуфабрикат из спинки минтая для варки (филе)»	
Составить инструкционные карты: «Порционные полуфабрикаты из рыбы для жарки»	
в форме практической подготовки	6
Составить инструкционные карты: «Полуфабрикат из рыбной котлетной массы. Котлеты рыбные» Произвести расчеты сырья.	
Составить инструкционные карты: «Полуфабрикат из рыбной котлетной массы. Фрикадельки рыбные» Произвести расчеты сырья.	
Составить инструкционные карты: «Полуфабрикат из рыбной котлетной массы. Тефтели рыбные» Произвести расчеты сырья.	
Составить инструкционные карты: «Полуфабрикат из рыбной котлетной массы. Рулет из рыбы» Произвести расчеты сырья.	
Составить инструкционные карты: «Полуфабрикат из рыбной котлетной массы. Зразы донские». Произвести расчеты сырья.	

	Составить инструкционные карты: «Полуфабрикат из рыбной котлетной массы. Тельное из рыбы» Произвести расчеты сыря.	
Тематика самостоятельной работы: Презентация по теме: «Классификация нерыбного водного сырья, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения». Презентация по теме: «Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй для рыбы и нерыбного водного сырья, с учетом их сочетаемости с основным продуктом». Реферат на тему: «Обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы»		11
Тема 2.4 <i>Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов</i>	Содержание	14
	1. Кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение	
	2. Организация рабочего места при первичной обработке мяса. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды правила ухода за ними.	
	3. Классификация мясных полуфабрикатов по размерам, по способу приготовления; приёмы при приготовлении полуфабрикатов	
	4. Ассортимент мяса, мясного сырья, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	
	5. Технологические операций механической кулинарной обработки мяса говядины: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, обвалка, зачистка, жиловка. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии.	8
	6. Технологические операций механической кулинарной обработки свинины: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, обвалка, зачистка, жиловка. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии.	
	7. Технологические операций механической кулинарной обработки баранины: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, обвалка, зачистка, жиловка. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии.	
	8. Приготовление рубленой, котлетной массы, кнельной массы. Хранение, кулинарное назначение.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	3
	Составить схему «Разделка говяжьей туши» деления на сорта. Расчет потерь при обработке	

	Составить схему «Разделка свиной туши» деления на сорта. Расчет потерь при обработке	
	Составить схему «Разделка бараньей туши» деления на сорта. Расчет потерь при обработке	
	в форме практической подготовки	3
	Расчет массы мякоти и костей при механической обработке мясопродуктов	
	Расчет массы крупнокусковых полуфабрикатов в зависимости от категории	
	Расчет расхода мяса, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из говядины	
Тематика самостоятельной работы:		7
Презентация по теме: «Кулинарный разруб туш».		
Реферат на тему: «Зависимость качества мяса от возраста животного»		
Тема 2.5	Содержание	27
<i>Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</i>	1. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья.	17
	2. Технология приготовления крупнокусковых, из мяса говядины, Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3. Технология приготовления порционных полуфабрикатов из мяса говядины. Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	4. Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины. Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	5. Технология приготовления крупнокусковых баранины. Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	6. Технология приготовления порционных полуфабрикатов из мяса баранины. Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	7. Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса баранины. Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	

8. Технология приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса свинины. Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
9. Технология приготовления порционных полуфабрикатов из мяса свинины. Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
10. Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса свинины. Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
11. Технология приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса телятины. Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
12. Технология приготовления порционных полуфабрикатов из мяса телятины. Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
13. Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса телятины. Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
14. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы, полуфабрикатов из нее. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
15. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом , полуфабрикатов из нее. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
16. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов. 17. Последовательность технологических операций при обработке субпродуктов. Требования к качеству, сроки хранения.	
<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	5
Составить инструкционные карты: «Порционных п/ф из вырезки говядины (лангет)»	
Составить инструкционные карты: «Порционных п/ф из вырезки говядины (бифштекс)»	
Составить инструкционные карты: «Порционных п/ф из вырезки говядины. Филе»	
Составить инструкционные карты: «Порционных п/ф из вырезки говядины .Ромштекс»	
Составить инструкционные карты: «Мелкокусковых п/ф мяса говядины. Гуляш»	

	<p>в форме практической подготовки</p> <p>Составить инструкционные карты: «Порционных п/ф из баранины (эскалоп) Рассчитать выход п/ф из туши.</p> <p>Составить инструкционные карты: «Полуфабрикат из рубленой и котлетной мясной массы. Котлеты» Рассчитать выход п/ф из туши.</p> <p>Составить инструкционные карты: «Полуфабрикат из рубленой мясной массы. Бифштекс рубленый» Рассчитать выход п/ф из туши.</p> <p>Составить инструкционные карты: « Мелкокусковых п/ф мяса говядины Бефстроганов»</p> <p>Составить инструкционные карты: «Порционных п/ф из свинины. Котлета натуральная»</p>	5
<p>Тематика самостоятельной работы: Презентация по теме: Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>		4
<p>Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основные характеристики домашней птицы пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения. Оценка качества и безопасности. 2. Основные характеристики пернатой дичи пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения. Оценка качества и безопасности. 3. Основные характеристики кролика, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения. Оценка качества и безопасности. 4. Способы обработки домашней птицы. Виды заправки тушек домашней птицы, кулинарное назначение 5. Способы обработки пернатой дичи. Виды заправки тушек дичи, кулинарное назначение. 6. Способы обработки кролика. Кулинарное назначение 7. Способы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение 	7
<p>Тематика самостоятельной работы: Презентация по теме: «Пищевая ценность домашней птицы, дичи, кролика, классификация полуфабрикатов»</p>		4
<p>Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация полуфабрикатов из домашней птицы, ассортимент, характеристика, требования к качеству. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из домашней птицы, Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. 	12 8

2. Классификация полуфабрикатов из домашней птицы, ассортимент, характеристика, требования к качеству. Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
3. Классификация полуфабрикатов из дичи, ассортимент, характеристика, требования к качеству. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из дичи. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
4. Классификация полуфабрикатов из дичи, ассортимент, характеристика, требования к качеству. Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из дичи. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	
5. Классификация полуфабрикатов из кролика, ассортимент, характеристика, требования к качеству. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
6. Классификация полуфабрикатов из кролика, ассортимент, характеристика, требования к качеству. Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
7. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции. Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов. Правила складирования упакованных полуфабрикатов.	
8. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции. Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов. Правила складирования упакованных полуфабрикатов.	
<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	2
Составить инструкционные карты: «Порционные полуфабрикаты из птицы. Котлеты натуральные из филе птицы»	
Составить инструкционные карты: «Порционные полуфабрикаты из птицы Котлеты по-киевски»	
в форме практической подготовки	2
Составить инструкционные карты: «Порционные полуфабрикаты из котлетной массы птицы. Котлеты особые»	
Составить инструкционные карты: «Порционные полуфабрикаты из котлетной массы птицы. Биточки»	

Тематика самостоятельной работы: Презентация по теме: «Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции. Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов» Презентация по теме: «Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии»	4
Тематика самостоятельной работы обучающихся:	22
Презентация по теме: «Использование сложной формы нарезки овощей при оформлении блюд»	4
Презентация по теме: «Пищевая ценность домашней птицы, дичи, кролика, классификация полуфабрикатов»	4
Презентация по теме: «Кулинарный разруб туш».	4
Презентация по теме: «Классификация нерыбного водного сырья, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения».	4
Реферат на тему: «Зависимость качества мяса от возраста животного»	3
Реферат на тему: «Обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы»	3
Тематика самостоятельной работы обучающихся:	42
Презентация по теме: «Система ХАССП основные принципы и требований СанПиН.»	4
Презентация по теме: «Использование сложной формы нарезки овощей при оформлении блюд»	4
Презентация по теме: «Пищевая ценность домашней птицы, дичи, кролика, классификация полуфабрикатов»	4
Презентация по теме: «Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции. Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов»	4
Презентация по теме: «Кулинарный разруб туш».	4
Презентация по теме: Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	4
Презентация по теме: «Классификация нерыбного водного сырья, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения».	4
Презентация по теме: «Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй для рыбы и нерыбного водного сырья, с учетом их сочетаемости с основным продуктом».	4

Презентация по теме: «Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии»	4
Реферат на тему: «Зависимость качества мяса от возраста животного»	3
Реферат на тему: «Обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы»	3
Учебная практика ПМ.01 Виды работ:	72
Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	36
Осуществлять приготовление, и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	18
Осуществлять приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	18
Производственная практика ПМ.01 Виды работ:	108
Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	24
Осуществлять приготовление, и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	18
Осуществлять приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	66
Промежуточная аттестация	18
Всего	388

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием:

Стол преподавателя – 1шт., стул преподавателя-1 шт.,

Столы для обучающихся —13шт., стулья для обучающихся – 26 шт.,

Тумба -1шт.,

Шкаф книжный — 5 шт.,

Доска учебная меловая– 1шт.

Плакаты: «Кулинарный разруб туши говядины», «Кулинарный разруб туши свинины», «Кулинарный разруб туши баранины», «Классификация полуфабрикатов из мяса».

Раздаточный материал для проведения практических занятий - 25 шт.

Микроскоп -2шт.,

Электромясорубка-1шт.,

Картофелечистка-1шт.,

Гейзерная кофеварка-1шт.,

Планетарный миксер-1шт.,

Блендер-1шт.,

Тостер-1шт.,

Кофеварка-1шт.,

Кухонный комбайн-1шт.,

Микроволновая печь-1шт.

Технические средства обучения:

Телевизор TCO – 1шт., компьютерIMANGO-1шт., Принтер Canon-1шт. Лицензионное программное обеспечение: системное программное обеспечение - Windows 10; прикладное программное обеспечение: офисный пакет программ Libre Office, браузер Microsoft Internet Explorer, Google Chrome.

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены оснащенные базы практики.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

1. Интернет-ресурсы:

Ресурсы электронной библиотеки «Юрайт» urait.ru.

Основной источник

1. О.В. Пасько, Проектирование предприятий общественного питания доготовочные цеха и торговые помещения; учебное пособие для СПО- 2-е издание, исправленное и дополненное. Москва.Юрайт.2023.
2. Н.Г. Кульнева; Технология продукции общественного питания. Практикум. учебное пособие для СПО- 2-е издание, исправленное и дополненное. Москва.Юрайт.2023.
3. О.В. Пасько. Технология продукции общественного питания. Учебник для СПО. - 2-е издание, исправленное и дополненное. Москва.Юрайт.2023.

4. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. — 3-е изд. — Ростов н/Д: Феникс, 2018. - 374. - (Среднее профессиональное образование).
5. Богачева, А. А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) / авт.-сост. А.А. Богачева [и др.]. — Ростов н/Д: Феникс. 2018. — 188 с. — (Среднее профессиональное образование).

Дополнительные источники:

1. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2017. - 368 с.
2. Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс]: Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 104 с
3. Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания [Электронный ресурс] : монография / Л. Г. Ермош, Т. Н. Сафронова, О. М. Евтухова и др. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2018. - 186 с
4. Технология продуктов общественного питания: Учебное пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2018. - 400 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)
5. Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий/Сафронова Т.Н., Ермош Л.Г., Евтухова О.М. и др. - Краснояр.: СФУ, 2017. - 160 с.
6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. — 496 с.
7. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2018. - 336 с
8. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 816 с
9. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с
10. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 496с
11. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2019. - 256с
12. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. М.: Форум, 2018. - 392 с
13. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с
14. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях: Части I и II [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016
15. Другов, Ю. С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента [Электронный ресурс]: практическое руководство / Ю. С. Другов, А. А. Родин. - Эл. изд. - М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2018. - 440 с
16. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2019. - 240 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)
17. Санитарные правила для организаций общественного питания. М.: ИНФРА-М, 2009. - 42 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание)
18. Омаров, Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. – 80 с
19. Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 432 с
20. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 416 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ).

21. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 104 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)

22. 17.Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина.М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2018. - 272 с

Электронные издания:

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

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

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

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Интернет-ресурсы

1. Электронная библиотека «Юрайт» urait.ru.

2. <http://good-pitanie.at.ua> Значение пищи в жизни человека

3. <http://updiet.info/pravilnoe-i-zdorovoe-pitanie> Правильное питание

4. <http://www.roman.by/r-88879.html> Задачи и принципы лечебного питания

5. <http://www.twirpx.com/files/food/catering> лекции по технологии ПОП

6. <http://www.gurmanika.ru> Приготовление полуфабриката из мяса

7. <http://zolverealestateblogs> Блюда из птицы

8. <http://www.bestreferat.ru> Приготовление блюд из отварного мяса и рыбы, их значение в лечебно-профилактическом питании человека

9. <http://www.dist-cons.ru> Переработка рыбы и рыбопродуктов

10. <http://pkpolo.ru/p> Рыба и продукты моря

11. <http://receptguru.ru> Навигация по разделу

12. <http://www.mydiet.ru> Домашняя птица и дичь

13. http://varimparim.ru/prigitov_produkto/obrabotka_ptizy Обработка домашней птицы

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного 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>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированно м зачете по МДК - выполнения заданий квалификационного экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</p> <p>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);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>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);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</p> <p>точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</p> <p>аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для</p>	
---	--	--

	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 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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
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 поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на дифференцированно м зачете по МДК; - заданий квалификационного экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
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 деятельности	
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	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять	понимание значимости своей профессии	

стандарты антикоррупционного поведения		
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 планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	