

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

2020 г

РЕКОМЕНДОВАНО на заседании  
Педагогического совета



Председатель  
Протокол №

Зинченко М.Ю./  
20\_\_ г.

Рабочая программа учебной дисциплины  
разработана в соответствии с  
требованиями ФГОС по специальности  
СПО 43.01.09 Повар, кондитер,  
Утвержденного приказом Министерства  
образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г.  
N1569

ОДОБРЕНО на заседании методической  
комиссии

Протокол № 1 " 30 " 08 20 19 г.  
Председатель комиссии И.В. Коваленко

**Составитель:** Коваленко Инесса Владимировна, преподаватель специальных дисциплин -первой  
квалификационной категории

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>16</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>19</b>

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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 обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

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.

обучающийся, освоивший программу СПО по профессии должен обладать и общими компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
<b>ОК 01.</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
<b>ОК 02.</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
<b>ОК.03</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
<b>ОК.04</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
<b>ОК.05</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
<b>ОК.06</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
<b>ОК.07</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
<b>ОК.08</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
<b>ОК.09</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
<b>ОК.10</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и

	иностранном языке
<b>ОК.11</b>	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<p>подготовки, уборки рабочего места;</p> <p>подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</p> <p>приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>
Уметь	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>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;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения приправ;</p> <p>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</p>
Знать	<p>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);</p> <p>видов, назначения, правила безопасной эксплуатации</p>

	<p>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</p>
--	--

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов: **394 ч.**

из них: на освоение МДК166 ч.

на учебную практику 72 ч.

на производственную практику 144ч.

на консультации 48ч.

на промежуточную аттестацию 12 ч.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

		Объем образовательной программы, час.	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, час.			Практики	
			всего, часов	в том числе		Учебная	Производственная
				лабораторных и практических занятий, часов	Самостоятельная работа		
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1.-1.4. ОК	<b>Раздел модуля 1. (МДК 01.01.)</b> Организация процессов обработки сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	108	66	33	8	-	-
ПК 1.1.-1.4	<b>Раздел модуля 2.</b> Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	58	36	14	8	-	-
ПК 1.1-1.4	Учебная и производственная практика	216				72	144
	<b>Всего:</b>	382	102	48	16	72	144
	консультации	48					
	Промежуточная аттестация	12					
	<b>итого</b>	442					

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		
1	2		3
Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.			
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов			
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание		2
	1-2	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Характеристика, последовательность, этапов. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него. ификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013).	
	Тематика Л и П работ		
	3-4	№ 1.Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов.	2
	Тематика консультаций		
	5-6	№ 1. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	2



	7-8	<b>№ 2.</b> Документальное оформление поступления сырья на производство, технологические документы	2
	<b>Тематика Л и П работ</b>		
	9-10	<b>№ 2.</b> Учет приемки товаров на складе и учет отпуска товаров.	2
	<b>Тематика консультаций</b>		
	11-12	<b>№ 3.</b> Требования к оформлению, построению и содержанию технологических документов.	2
	<b>Тематика Л и П работ</b>		
	13-14	<b>№ 3.</b> Составление технологических карт.	2
	<b>Тематика ВСР</b>		
	15-16	<b>№1.</b> Техничко-технологические карты на блюда из овощей.	2
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	<b>Содержание</b>		
	17-18	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.	2
	<b>Тематика консультаций</b>		
	19-20	<b>№ 4.</b> Санитарно-гигиенические требования к содержанию оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	2
	<b>Тематика Л и П работ</b>		
	21-22	<b>№ 4.</b> Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов картофеле-очистительной машины, овощерезки.	2
	<b>Содержание</b>		
	23-24	Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	2
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению	<b>Содержание</b>		

полуфабрикатов из них			
	25-26	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них.	2
	Тематика консультаций		
	27-28	№ 5. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	2
	Тематика Л и П работ		
	29-30	№ 5. Организация технологических линий в рыбном цехе ресторана, столовой и фабрики-кухни (рыбы частиковых пород)	2
	Содержание		
	31-32	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	2
	33-34	Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	2
	Тематика ВСП		
	35-36	№ 2. Периодичность поставок сырья. Анализ.	2
	Содержание		
	37-38	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	2
	Тематика ВСП		
	39-40	№ 3. Подготовить презентацию: Гигиенические требования к технологическому процессу приготовления рыбных полуфабрикатов.	2
	Итого за 1 семестр.		40
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Содержание		4
	41-42	Требования к организации рабочего места при механической кулинарной обработке мясных продуктов. Пищевая ценность и характеристика различных видов мяса. Правила безопасной организации работ.	2

43-44	Классификация мяса по упитанности, термическому состоянию, способы размораживания; медленное, быстрое. Прием и хранение сырья.	2
<b>Тематика Л и П работ</b>		<b>4</b>
45-46	№ 6. Среднестушевые нормы отходов и потерь при холодной обработке мяса для предприятий общественного питания, работающих на сырье.	2
47-48	№ 7. Расчеты расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке мяса.	2
<b>Тематика консультаций</b>		<b>6</b>
49-50	№ 6. Функционально – технологическая схема производства мясных полуфабрикатов. Приемы приготовления полуфабрикатов.	2
51-52	№ 7. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	2
53-54	№ 8. Требования к организации рабочего места при механической кулинарной обработке домашней птицы. Пищевая ценность и характеристика различных видов мяса. Правила безопасной организации работ.	2
<b>Тематика Л и П работ</b>		<b>12</b>
55-56	№ 8. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов.	2
57-58	№ 9. Организация рабочих мест по обработке домашней птицы.	2
59-60	№ 10. Организация рабочих мест по обработке дичи, кролика	2
61-62	№ 11. Расчет массы брутто при механической кулинарной обработке овощей.	2
63-64	№ 12. Расчет выхода частей туши, массы нетто мяса при механической кулинарной обработке.	2
65-66	№ 13. Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке мяса.	2

<b>Тематика консультаций</b>		<b>2</b>
67	<b>№ 9.</b> Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов, предназначенных для дальнейшего использования.	1
68	<b>№ 10.</b> Полуфабрикаты, поступающие от предприятий заготовочных и мясокомбинатов.	1
<b>Содержание</b>		<b>10</b>
69-70	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов и приготовления полуфабрикатов из них	2
71-72	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	2
73-74	Организация хранения обработанных мясных продуктов полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	2
75-76	Организация хранения обработанной домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	2
77-78	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	2
<b>Тематика консультаций</b>		<b>2</b>
79-80	<b>№ 11.</b> Оборудование и инвентарь для обработки мяса и костей	2
<b>Тематика Л и П работ</b>		<b>4</b>
81-82	<b>№ 14.</b> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера	2
83-84	<b>№ 15.</b> Подбор производственного оборудования и инвентаря для обработки мяса птицы.	2

<b>Тематика ВСП</b>		<b>2</b>
85-86	<b>ВСП № 4.</b> Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.	2
<b>Тематика консультаций</b>		<b>6</b>
87-88	<b>№ 12</b> Требования к качеству и правила хранения полуфабрикатов из мяса.	2
89	<b>№ 13</b> Правила охлаждения и замораживания подготовленных рубленых полуфабрикатов.	1
90	<b>№ 14</b> Требования к качеству рубленых полуфабрикатов и правила их хранения.	1
91-92	<b>№ 15.</b> Требования к качеству сырья и правила хранения домашней птицы в охлажденном и мороженом виде.	2
<b>Тематика Л и П работ</b>		<b>2</b>
93-94	<b>№ 16.</b> Нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельскохозяйственной птицы	2
<b>Тематика консультаций</b>		<b>3</b>
95-96	<b>№ 16.</b> Правила безопасной организации работ	2
<b>Содержание</b>		1
97	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.	1
<b>Тематика Л и П работ</b>		<b>1</b>
98	<b>№ 17.</b> Нормы выхода мякоти при холодной обработке сельскохозяйственной птицы.	1
<b>Тематика консультаций</b>		<b>6</b>

	99-100	№ 17.Структура пищевых обработанных субпродуктов тушек полупотрошенной птицы.	2
	101-102	№ 18.Санитарно-эпидемиологические требования к тепловой обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд.	2
	103-104	№ 19.Санитарно-эпидемиологические требования к механической кулинарной обработке продуктов	2
	Содержание		4
	105-106	Производственное оборудование и инвентарь для обработки сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика.	2
	107-108	Зачет	2
	Итого за 1 семестр.		68
	Итого по МДК 01.01.		108
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него			
МДК. 01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.			
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание		
	1-2	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки.	2
	Содержание		
	3-4	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение грибов.	2
	Содержание		
	5-6	Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Требования к качеству фаршированных овощей, плодов и грибов.	2
Тематика Л и П работ			

	7-8	<b>№ 1.</b> Органолептическая оценка качества овощей.	2
	<b>Тематика консультаций</b>		
	9-10	<b>№ 1.</b> Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения 29.04.20	2
	<b>Тематика ВСП</b>		
	11-12	<b>№ 1.</b> Подготовить сообщения или презентации. Формы нарезки овощей, с использованием инструментов и инвентаря. Международные наименования форм нарезки.	2
<b>Тема 2.2.</b> <i>Обработка рыбы и нерыбного водного сырья</i>	<b>Содержание</b>		2
	13-14	Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Пищевая ценность, основные характеристики, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья. Способы подготовки рыбы к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	2
	<b>Тематика Л и П работ</b>		2
	15-16	<b>ПРН № 2.</b> Определение массы нетто, полуфабрикатов после механической и тепловой обработки рыбы.	2
	<b>Содержание</b>		1
	17	Обработка рыбы для использования в фаршированном виде (целиком: судака, щуки; порционными кусками: сазан, карп, треска; в виде батона ( рулета).	1
	<b>Тематика Л и П работ</b>		1
	18	<b>№ 3.</b> Составление технологических схем для приготовления полуфабрикатов из рыбы.	1

	<b>Тематика консультаций</b>		4
	19-20	<b>№ 2.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.	2
	21-22	<b>№ 3.</b> Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	2
<b>Тема 2.3</b> <i>Приготовление полуфабрикатов из рыбы</i>	<b>Содержание</b>		1
	23	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	1
	<b>Тематика Л и П работ</b>		3
	24	<b>№ 4.</b> Полуфабрикаты из рыбы.	1
	25-26	<b>№ 5.</b> Приготовление рыбной кнельной и котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	2
	<b>Тематика ВСП</b>		
	27-28	<b>№ 2.</b> Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет и подготовка презентации: Рыбная кнельная и котлетная массы и полуфабрикаты из них.	2
	<b>Тематика консультаций</b>		4
	29-30	<b>№ 4.</b> Варианты подбора пряностей и приправ для полуфабрикатов из рыбы.	2
	31-32	<b>№ 5:</b> Виды панировки их приготовление и кулинарное использование для полуфабрикатов из рыбы.	2
<b>Тема 2.4</b> <i>Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов</i>	<b>Содержание</b>		4



	33-34	Пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения <i>мяса и мясного сырья</i> . Характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: размораживание мороженого мяса: медленное, быстрое. стр.47-49.пр4.1-4.2	2
	35-36	Мойка, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. стр.47-49.пр.4.2	2
	<b>Тематика Л и П работ</b>		2
	37-38	<b>№ 6.</b> Расчет выхода частей туши, массы брутто, нетто мяса при механической кулинарной обработке.	2
	<b>Тематика консультаций</b>		2
	39-40	<b>№ 6.</b> Обработка ягнят, поросят, свиных голов.	2
	<b>Тематика Л и П работ</b>		2
	41-42	<b>№ 7.</b> Требования к качеству и правила хранения мяса. Признаки качества. Туши молочных поросят.	2
	<b>Тема 2.5</b> <i>Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</i>		4
	<b>Содержание</b>		
	43-44	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины,. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	45-46	Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса баранины, свинины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	<b>Тематика Л и П работ</b>		1

	47-48	<b>№ 8.</b> Приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	<b>Тематика консультаций</b>		2
	49-50	<b>№ 7.</b> Сухие маринады и пасты.(ключевые элементы маринада)	2
	<b>Тематика ВСП</b>		4
	51-52	<b>№ 3.</b> Подготовить сообщения на тему: Требования к безопасности хранения полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины, телятины.	2
	53-54	<b>№ 4.</b> Подготовить презентацию. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса.	2
<b>Тема 2.6</b> Обработка домашней птицы, дичи, кролика	<b>Содержание</b>		4
	55-56	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы. Оценка качества и безопасности. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы кулинарное назначение.	2
	57	Обработка пернатой дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента..	1
	58	Зачет.	1
	<b>Итого за 2 семестр МДК 01.02.</b>		<b>58</b>

<b>Учебная практика ПМ 01</b> <b>Виды работ:</b> 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	72
--	----

<p>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.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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).</li> <li>4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика</li> <li>5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</li> <li>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.).</li> <li>7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</li> <li>8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</li> <li>9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</li> <li>11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</li> <li>12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</li> <li>13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</li> <li>15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</li> <li>16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</li> <li>17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость</li> </ol>	
--	--

продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	
<b>Производственная практика ПМ 01</b> <b>Виды работ:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</li> <li>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</li> <li>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</li> <li>4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</li> <li>5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.</li> <li>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</li> <li>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</li> </ol>	<b>144</b>
<b>Всего</b>	<b>216</b>

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

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации программы профессионального модуля имеются следующие специальные помещения:

Кабинеты:

**Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенные оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебный кулинарный и кондитерский цех**, оснащенные в соответствии с п. 6.1ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

весоизмерительное оборудование

весы кухонные электронные

холодильное оборудование

шкаф холодильный

механическое оборудование

мясорубка

процессор кухонный

набор инструментов для карвинга

вспомогательное оборудование

стеллаж передвижной

моечная ванна

инструмент, приспособления., принадлежности, инвентарь

набор кастрюль 3л,2л,1,5л,1л, набор сотейников 0.6л, 0.8л, сковорода, набор разделочных досок (пластик),

мерный стакан, венчик, миски нержавеющей сталь,

сито, лопатки, половник, шумовка, набор ножей,

насадка для кондитерских мешков

набор выемок, корзина для мусора

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы профессионального модуля библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы,

### **3.2.1. Печатные издания:**

1. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы :учеб. пособие для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2017.- 160 с.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация питания: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.
3. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы :учеб. пособие для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2017.- 128 с.
4. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2017.- 192 с.
- 5.

### **3.2.2.Интернет-ресурсы:**

1. 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:[https://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/norma/249169/](https://ohranatruda.ru/ot_biblio/norma/249169/)..
2. 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 с изменениями на 10 июня 2016 года]. – Режим доступа <http://docs.cntd.ru/document/901802127>

### **3.2.3.Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

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

	<p>правильность упаковки, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<i>производственной практикам</i>
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p><b>ПК 1.4.</b> 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны</li> </ul>	



	<p>труда и технике безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><i>лабораторных занятий;</i>  - заданий по учебной и производственной практике;  - заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических заданий на зачете по МДК;  - заданий экзамена по модулю;  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию,	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	

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

