**Приложение V.1.**

**к ООП по профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Областной многопрофильный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**профессионального модуля**

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

**По профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

**Ардатов**

**2019г**

Рассмотрено на заседании методической комиссии

преподавателей профдисциплин и мастеров п/о

Протокол №\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Кошечкина Е.Г./

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Областной многопрофильный техникум»

(ГБПОУ Областной многопрофильный техникум)

Разработчик: Комкова Оксана Ивановна, преподаватель профессиональных дисциплин ГБПОУ Областной многопрофильный техникум

***СОДЕРЖАНИЕ***

|  |  |
| --- | --- |
| ***1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ*** |  |
| ***2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***  ***3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ*** |  |
| ***4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ*** |  |

***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 общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на 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 |

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

Всего часов 404

Из них на освоение МДК 256

на практики учебную 72 и производственную 72

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем  образова-тельной программы, час. | Объем образовательной программы, час. | | | | |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | Самостоятельная работа |
| Обучение по МДК, час. | | Практики | |
| всего,  часов | в том числе | Учебная | Производственная |
| лабораторных и практических занятий, часов |
| ПК 1.1.-1.4.  ОК01-07, 09 | ***МДК. 01.01.***  Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов | **70** | **48** | 22 | - | - | 2 |
| ПК 1.1.-1.4  ОК 01-07, 09,10 | **МДК 01.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | **186** | **112** | 74 | - | - | 2 |
| ПК 1.1-1.4 | Учебная и производственная практика | **144** |  |  | **72** | **72** |  |
|  | **Всего:** | **404** | **160** | **96** | **72** | **72** | **4** |

* 1. ***Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала,**  ***лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся*** | **Объем в часах** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** |
| ***Раздел модуля 1.***  Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | | ***70*** |
| ***МДК. 01.01.***  Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов | | ***70*** |
| ***Тема 1.1.***  *Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них* | ***Содержание*** | ***10*** |
| 1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. |
| 1. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по.ГОСТ 30390-2013). 2. Правила составления заявки на сырье. 3. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 4. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***2*** |
| ***Практическое занятие 1.*** Составление заявки на сырье | ***2*** |
| ***Тема 1.2.***  *Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов* | ***Содержание*** | ***12*** |
| 1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ |
| 1. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов |
| 1. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***6*** |
| ***Практическое занятие 2.*** Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов | *2* |
| ***Практическое занятие 3.*** Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки) | *4* |
| ***Тема 1.3.***  *Организация и техническое оснащение работ по обработкерыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них* | ***Содержание*** | ***12*** |
| 1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. |
| 1. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них. |
| 1. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***6*** |
| ***Практическое занятие 4.*** Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.  ***Практическое занятие 5.*** Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки | *6* |
| ***Тема 1.4.***  *Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них* | ***Содержание*** | ***13*** |
| 1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ |
| 1. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них |
| 1. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***8*** |
| ***Практическое занятие 6.*** Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | ***4*** |
| ***Практическое занятие 7.*** Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы | ***2*** |
| ***Практическое занятие 8.*** Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера | ***2*** |
|  | ***Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета*** | ***1*** |
| ***Рекомендуемая тематика самостоятельной учебная работа при изучении раздела 1:***   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования. 5. 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. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | ***2*** |
| **Раздел модуля 2.**  **Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него** | | ***186*** |
| **МДК 01.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | ***186*** |
| ***Тема 2.1***  *Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов* | ***Содержание*** | ***16*** |
| 1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов |
| 1. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов |
| 1. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***16*** |
| **Лабораторная работа 1.** Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов | ***8*** |
| **Лабораторная работа 2.** Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров) | ***8*** |
| ***Тема 2.2.***  *Обработка рыбы и нерыбного водного сырья* | ***Содержание*** | ***16*** |
| 1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья |
| 1. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья |
| 1. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы |
| 1. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения |
| ***Тема 2.3***  *Приготовление полуфабрикатов из рыбы* | ***Содержание*** | ***16*** |
| 1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. |
| 1. 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. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***24*** |
| ***Лабораторная работа 3.*** Обработка рыбы с костным скелетом.Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. | ***8*** |
| ***Лабораторная работа 4.***  Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы | ***8*** |
| ***Лабораторная работа 5.*** Обработка нерыбного водного сырья | ***8*** |
| ***Тема 2.4***  *Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов* | ***Содержание*** | ***16*** |
| 1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения *мяса и мясного сырья.* |
| 1. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. |
| 1. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. |
| 1. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение |
| ***Тема 2.5***  *Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов* | ***Содержание*** | ***16*** |
| 1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. |
| 1. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 1. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***16*** |
| ***Лабораторная работа 6.*** Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. | ***8*** |
| ***Лабораторная работа 7.*** Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без | ***8*** |
| ***Тема 2.6***  Обработка домашней птицы, дичи, кролика | ***Содержание*** | ***16*** |
| 1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. |
| 1. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение*.* |
| ***Тема 2.7***  Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика | ***Содержание*** | ***16*** |
| 1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика |
| 1. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 1. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***18*** |
| ***Лабораторная работа 8.***  Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. | ***8*** |
| ***Лабораторная работа 9.***  Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. | ***10*** |
|  | ***Промежуточная аттестация в форме экзамена*** |  |
| ***Рекомендуемая тематика самостоятельная учебная работа обучающихся при изучении раздела 2***   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела | | ***2*** |
| ***Учебная практика ПМ 01***  **Виды работ:**   1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. | | ***72*** |
| ***Производственная практика ПМ 01***  ***Виды работ:***   1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы.дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы.дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос | | ***72*** |
| ***Всего*** | | ***404*** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

* 1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

**Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства**

Рабочее место преподавателя, рабочие места студентов, доска; мультимедийный проектор, компьютер, экран, CD-диски по основным темам, калькуляторы, горка деревянная для муляжей, муляжи продовольственных товаров; стенд «Профессиональная характеристика «Повар», стенд по охране труда, шкаф для хранения дидактического и раздаточного материала.

**Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места**

Рабочее место преподавателя, посадочные места обучающихся; доска; компьютер, мультимедийный проектор и экран; комплект бланков технологической документации; производственные столы; тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф, микроволновая печь); весоизмерительное оборудование (весы настольные электрические и механические); холодильное оборудование (бытовой холодильник); механическое оборудование; производственный инвентарь и инструменты; кухонная и столовая посуда, шкаф для хранения дидактического и раздаточного материала.

**Лаборатория Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)**

**( учебный кулинарный цех)**

Рабочее место преподавателя, ноутбук, мультимедийный проектор, переносной экран, доска, шкаф для столовой посуды, место для презентации готовой продукции (обеденный стол, стулья), весы электронные и циферблатные, жарочный шкаф, микроволновая печь с функцией конвекции, плита электрическая, электрическая сковорода, электрогриль шкаф морозильный (ларь), бытовой холодильник, блендер ручной с дополнительными насадками для взбивания, блендер погружной, мясорубка электрическая, кухонный процессор, миксер для коктелей, кофемашина , соковыжималка , кофемолка, мармит, картофелечистка, водонагреватель, электрический котел пищевой, мультиварка, фритюрница, слайсер ручной, электрическая сушилка для овощей и фруктов, газовая горелка (для карамелизации), набор инструментов для карвинга, моечные ванны, машина посудомоечная, стол с пищевым покрытием, стол с пластиковым покрытием, сушилки для посуды, набор столовой посуды, набор сковородок, набор кухонной посуды, набор столовых приборов, разделочные доски.

Планетарный миксер, слайсер.

* 1. **Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

**Основная учебная литература.**

1.Технология приготовления пищи сред. проф. образования/ [Рагель Светлана Ивановна](https://new.znanium.com/catalog/author-books?ref=fb406c0d-369f-11e9-a56f-90b11c31de4c)

Год издания: 2018 .- кол-во страниц: 570. Вид издания:Учебное пособие. Издательство: [Республиканский институт профессионального образования](https://new.znanium.com/catalog/publisher-books?ref=883ab3d6-6835-11e6-93a4-90b11c31de4c). Режим доступа: <http://znanium.com/>

2.Технология продукции общественного питания. [Куликов Д. А.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%B3%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%BF%D0%BE%D0%BB%D1%83%D1%84%D0%B0%D0%B1%D1%80%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%B2#none), Васюкова, А.Т. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015 ЭБС «Знаниум» http://znanium.com/

**Дополнительная учебная литература**

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П. Самородова. - М.: Издательский центр «Академия», 2017.-192с.

2. Кулинария. Учебник. Анфимова Н.А., ИЦ « Академия», 2015 г. Режим доступа: <http://znanium.com/>

3. Товароведение пищевых продуктов. Матюхин З.Н. Учебник. ИЦ «Академия»,2015 г. Режим доступа: <http://znanium.com/>

4.Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник. Самородова И.П. ИЦ» Академия», 2015 г

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| **ПК 1.1**  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | *Выполнение всех действий по* ***организации и содержанию рабочего места повара*** *в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:*   * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); * рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; * соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; * своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; * рациональный выбор и адекватное 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 | ***Текущий контроль:***  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- практических/ лабораторных занятий;*  *- заданий по учебной и производственной практикам;*  *- заданий по самостоятельной работе*  ***Промежуточная аттестация****:*  *экспертное наблюдение и оценка выполнения:*  *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*  *- выполнения заданий экзамена квалификационного по модулю;* |
| **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. | Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:   * адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; * соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; * оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); * профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; * правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфбрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; * соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: * корректное использование цветных разделочных досок; * раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; * соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; * соответствие времени выполнения работ нормативам; * соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; * точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; * адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; * соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; * аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; * эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос |
| **ОК 01**  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | * точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; * адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; * оптимальность определения этапов решения задачи; * адекватность определения потребности в 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*  ***Промежуточная аттестация****:*  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*  *- заданий экзамена квалификационного по модулю;* |
| ***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; |
| **ОК.03**  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | * актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; * точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |
| **ОК 04.**  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | * эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; * оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| **ОК. 05**  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | * грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; * толерантность поведения в рабочем коллективе |
| **ОК 06.**  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | * понимание значимости своей профессии |
| **ОК 07.**  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | * точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; * эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| ***ОК. 09***  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | * адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |
| **ОК 10.**  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | * адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); * адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; * точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); * правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |