

Министерство образования Красноярского края
КГБПОУ «Уярский сельскохозяйственный техникум»

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦК специальных
дисциплин пищевого производства

Председатель ЦК


Половникова Т.В.

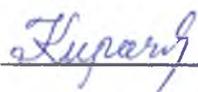
Протокол № 1

от «31» августа 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

по научно – методической работе


Г.П.Кириченко

от «15» 09 2020 г.

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

Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Уяр, 2020

Министерство образования Красноярского края

КГБПОУ «Уярский сельскохозяйственный техникум»

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦК специальных
дисциплин пищевого производства

Председатель ЦК

_____ Полюшкина Т.В.

Протокол № _____

от « ____ » _____ 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по научно –методической работе

_____ Г.П.Кириченко

от « ____ » _____ 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Уяр, 2020

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: КГБПОУ «Уярский сельскохозяйственный техникум»

Составитель: Шлегель Т.Н. мастер производственного обучения, преподаватель специальных дисциплин.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	39
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	46

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

ПМ01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу.

1.3. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- подготовки и механической обработки сырья;
- приготовления и оформления полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов.
- приготовления и оформления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья
- приготовления и оформления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы

уметь:

- распознавать недоброкачественные продукты;
- владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;

- рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи с учетом его вида, технологических свойств, назначения; различать пищевые и непищевые отходы,
- подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности;
- соблюдать правила утилизации непищевых отходов;
- выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья;
- осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов
- выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы;
- соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов;
- соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании;
- безопасно использовать оборудование для упаковки; различать пищевые и непищевые отходы,
- подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности;
- соблюдать правила утилизации непищевых отходов;
- выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья;
- осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов
- выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы;
- соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов;
- соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании;
- безопасно использовать оборудование для упаковки;

знать:

- методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;
- способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;
- способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей;
- способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;
- санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, правила, условия, - -
- сроки хранения пищевых продуктов;
- способы упаковки, складирования пищевых продуктов;
- виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения пищевых продуктов; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы приготовления полуфабрикатов

**1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего –374 часа,**

в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося –**122 часа**, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **116 часов**;
- самостоятельной работы обучающегося – **6 часов**;
- учебной практики –**144 часа**,
- производственной практики-**108 часов**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

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

Код	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, птицы, дичи
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

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора универсальных компетенций.

Спецификация ПК 01 разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела:			
	Действия	Умения	Знания	Ресурсы
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи.</p>	<p>Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке</p>	<p>Участок для обработки и приготовлению полуфабрикатов: <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина. <u>Механическое оборудование:</u> блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки,</p>

		<p>убирать для хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;</p> <p>править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании</p>
	<p>подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;</p> <p>включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>
	<p>подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов</p>	<p>выбирать, подготавливать и рационально размещать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов</p>

<p>производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;</p>	<p>протиранья, взбивания, рыбочистка</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы</p>
--	---

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи	безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья	требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски(нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические), тляпка, тендрайзер ручной, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов
	обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи	распознавать недоброкачественные продукты; владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи с учетом его вида, технологических свойств, назначения;	методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей; способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки,	расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

	<p>утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p>	<p>различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья; осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов</p> <p>выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы; соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов; соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании; безопасно использовать оборудование для упаковки;</p>	<p>правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; способы упаковки, складирования пищевых продуктов; виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения пищевых продуктов</p>	
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для</p>	<p>приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в</p>	<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов,</p>	

блюды, кулинарные изделия из рыбы и нерыбного водного сырья	том числе региональных	владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом, порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы; выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде	посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы приготовления полуфабрикатов; способы окращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; правила, способы нарезки, порционирования п/ф из рыбы	
	порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов	проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации; обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения	ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов; правила заполнения этикеток; правила складирования упакованных полуфабрикатов; правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; требования к условиям и срокам хранения упакованных п/ф	

	<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>рассчитывать стоимость полуфабрикатов; вести учет реализованных полуфабрикатов; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>	
<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд,</p>	<p>приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в</p>	<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов,</p>	

<p>кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи</p>	<p>том числе региональных</p>	<p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, править кухонные ножи; владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи</p>	<p>посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; методы приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; способы и правила нарезки/ порционирования полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи; правила утилизации пищевых и непищевых отходов</p>	
	<p>порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов</p>	<p>проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации; обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p>	<p>ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов; правила заполнения этикеток; правила складирования упакованных полуфабрикатов; правила порционирования готовой кулинарной продукции; требования к условиям и срокам</p>	

	применять различные техники, порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения	хранения упакованных полуфабрикатов
ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	<p>рассчитывать стоимость полуфабрикатов;</p> <p>вести учет реализованных полуфабрикатов;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>принимать и оформлять; безналичные платежи;</p> <p>составлять отчет по платежам;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;</p> <p>разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>ассортимент и цены на п/ф на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя;</p>

Спецификация общих компетенций

Наименование компетенций	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
<p><i>ОК. 01</i> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. - Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. - Определение этапов решения задачи. - Определение потребности в информации. - Осуществление эффективного поиска. - Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. - Разработка детального плана действий. - Оценка рисков на каждом шагу. - Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение (выбор) критериев оценки и предложение действий по улучшению плана. 	<ul style="list-style-type: none"> - Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. - Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. - Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. - Составлять план действия. - Определять необходимые ресурсы. - Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. - Реализовывать составленный план. - Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) 	<ul style="list-style-type: none"> - Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. - Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. - Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. - Методы работы в профессиональной и смежных сферах. - Структура плана для решения задач. - Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
<p><i>ОК. 04</i> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. - Планирование профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - Организовывать работу коллектива и команды. - Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами 	<ul style="list-style-type: none"> - Психология коллектива. - Психология личности. - Основы проектной деятельности
<p><i>ОК. 07</i> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. - Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте 	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдать нормы экологической безопасности. - Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии 	<ul style="list-style-type: none"> - Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. - Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.

действовать в чрезвычайных ситуациях			- Пути обеспечения ресурсосбережения
--	--	--	---

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

3.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля (МДК)	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия		внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа	учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1.- 1.4. ОК 01-02, 04-07	МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	106	32	18	2	72	-
ПК 1.1.- 1.4. ОК 01-02, 04-07	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	160	84	36	4	72	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	108					108
	Всего:	374	116	54	6	144	108

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

№ урока	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа студентов	Кол-во часов max./обяз./самост.	Дидактические материалы и средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6	7
Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного			34/32/2			
МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			32/14/18			
1	Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Характеристика, последовательность этапов Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов	2	Е.И.Соколова Приготовление блюд из овощей и грибов ПК, проектор, интерактивная доска презентация	Стр 97-102 Проработка конспекта. Индивидуальное задание в форме доклада.	2
			2			
2	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.. Виды, назначение, правила безопасной	2	Е.И.Соколова Приготовление блюд из овощей и грибов»	Стр. 74-109	2
			2			

		<p>эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.</p> <p>Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними</p>		Е.И.Соколова Приготовление блюд из овощей и грибов»	Стр106-109	2
3		<i>Тематика практических занятий</i>	6	Е.И.Соколова Приготовление блюд из овощей и грибов» Технологические схемы рабочих мест повара. проектор, эл. ресурсы	Стр 68-72 Стр114-119	2
		I «Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов»	2			

4		2 «Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	2	Е.И.Соколова Приготовлен е блюд из овощей и грибов»	Стр104-106 Стр84-91	2
5		3 «Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	2	Е.И.Соколова Приготовлен е блюд из овощей и грибов» эл. ресурсы.	Стр 97-99 Стр 84-91	2
		<i>Содержание</i>	4			
6	Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них	2	Т.А.Качурина «Приготовлен ие блюд из рыбы» ПК, проектор, интерактивна я доска презентация	Стр 7-37 Стр47-53	2

7		Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2	Т.А.Качурина «Приготовление блюд из рыбы» ПК, проектор, интерактивная доска презентация	Стр7-37 Стр50-53	2
		Тематика практических занятий	4			
8		1. «Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, мясорубки».	2	Т.А.Качурина «Приготовление блюд из рыбы»	Стр15-20 Стр 47-50	2
9		2. «Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, мясорубки	2	Т.А.Качурина «Приготовление блюд из рыбы»	Стр15-20 Стр 48-52	2
		Содержание	6			
10	Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	2	И.П.Самородова «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»	Стр6-8 Стр65-73	2

	них					
11		Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.	2	И.П.Самородова «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»	Стр6-8 Стр 66-70	2
12		Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	2	И.П.Самородова «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»	Стр 7-19 Стр 65-79	2
		<i>Тематика практических занятий</i>	8			
13		<i>I</i> Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2	И.П.Самородова «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»	Стр 65-75	

14		2. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2	И.П.Самородова «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»	Стр 53-58	
15		3. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	2	И.П.Самородова «Приготовление блюд из мяса и птицы»	Стр 83-107	2
16		4. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера	2	И.П.Самородова «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» ПК, проектор, интерактивная доска презентация	Стр 60-68	2

Внеаудиторная (самостоятельная) 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	88/84/4			
		<i>МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</i>	84/48/36	ПК, проектор, интерактивная доска презентация	Проработка конспекта. Индивидуальное задание в форме доклада	
		<i>Содержание</i>	6			
17	<i>Тема 2.1</i> Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов	2	Е.И.Соколова Приготовление блюд из овощей и грибов»	Стр 6-44 Стр 96-106	2
18		Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. 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, условия, сроки хранения и реализации обработанных овощей, плодов	2	Е.И.Соколова Приготовление блюд из овощей и грибов» ПК, проектор, интерактивная доска презентация	Стр114-119 Индивидуальное задание в форме доклада	2

19	Хранение, подготовка к реализации обработанных овощей, грибов. Правила охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанных и нарезанных овощей, плодов, грибов. Требования к качеству, безопасности обработанных овощей и грибов. Условия и сроки хранения обработанных охлажденных, замороженных, вакуумированных овощей, плодов, грибов	2	Е.И.Соколова Приготовление блюд из овощей и грибов» ПК, проектор, интерактивная доска презентация	Стр119-126 Стр 109-130 Индивидуальное задание в форме доклада	2
	Тематика лабораторных работ	4			
20	1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Защита от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	2	Е.И.Соколова Приготовление блюд из овощей и грибов»	Стр112-119	2

21		2. Обработка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.	2	Е.И.Соколова Приготовлен ие блюд из овощей и грибов»	Стр 121-131	2
22	Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	8			
23		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.	2	Т.А.Качурина «Приготовлен ие блюд из рыбы»	Стр47-53 Индивидуаль ное задание в форме доклада	2
24		Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы.	2	Т.А.Качурина «Приготовлен ие блюд из рыбы»	Стр20-36 Индивидуаль ное задание в форме доклада	2
		Способы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности обработанной рыбы, условия и сроки хранения обработанной рыбы.	2	Т.А.Качурина «Приготовлен ие блюд из рыбы» ПК, проектор, интерактивна я доска презентация	Стр20-24	2

25		Способы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, условия и сроки хранения нерыбного водного сырья	2	Т.А.Качурина «Приготовлен ие блюд из рыбы» ПК, проектор, интерактивна я доска презентация	Стр20-28	
		Содержание	14			
26	Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	2	Т.А.Качурина «Приготовлен ие блюд из рыбы»	Стр26-34	2
27		Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк),	2	Т.А.Качурина «Приготовлен ие блюд из рыбы	Стр20-28	2
28		Приготовление полуфабрикатов из рыбы филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка»,	2	Т.А.Качурина «Приготовлен ие блюд из рыбы»	Стр28-36	

29	Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы	2	Т.А.Качурина «Приготовлен ие блюд из рыбы»	Стр29-40	2
30	Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы	2	Т.А.Качурина «Приготовлен ие блюд из рыбы»	Стр29-40 Стр 30-36 Индивидуаль ное задание в форме доклада	2
31	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	2	Т.А.Качурина «Приготовлен ие блюд из рыбы» ПК, проектор, интерактивна я доска презентация	Стр32-40	2
32	Приготовление кнельной массы из рыбы. Полуфабрикат из кнельной массы	2	Т.А.Качурина «Приготовлен ие блюд из рыбы»	Стр38-44	2
	<i>Тематика лабораторных работ</i>	18			
33	<i>I.</i> Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы	2	Т.А.Качурина «Приготовлен ие блюд из рыбы»	Стр 48-53 Индивидуаль ное задание в форме доклада	2

34	2. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы	2	Т.А.Качурина «Приготовлен ие блюд из рыбы» ПК, проектор, интерактивна я доска презентация	Стр 48-53 Индивидуаль ное задание в форме доклада	2
35	3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы	2	Т.А.Качурина «Приготовлен ие блюд из рыбы»	Стр 48-53	2
36	4.Приготовление полуфабрикатов из рыб	2	Т.А.Качурина «Приготовлен ие блюд из рыбы»	Стр 48-53 Индивидуаль ное задание в форме доклада	2
37	5.Приготовление полуфабрикатов из рыб	2	Т.А.Качурина «Приготовлен ие блюд из рыбы» ПК, проектор, интерактивна я доска презентация	Стр45-53	2

38		6. Приготовление полуфабрикатов из рыб	2	Т.А. Качурина «Приготовленные блюда из рыбы»	Стр 44-47 Индивидуальное задание в форме доклада	2
39		7. Обработка нерыбного водного сырья	2	Н.А. Анфимова «Кулинария» ПК, проектор, интерактивная доска презентация	Стр60-63	2
40		8. Обработка нерыбного водного сырья	2	Н.А. Анфимова «Кулинария»	Стр60-63	2
41		9. Обработка нерыбного водного сырья	2	Н.А. Анфимова «Кулинария» ПК, проектор, интерактивная доска презентация	Стр64-66 Индивидуальное задание в форме доклада	2
		Содержание	6			
42	Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов.	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья	2	И.П. Самородова «Приготовленные блюда из мяса и	Стр8-10	2

				домашней птицы»		
43		Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	2	И.П.Самородова «Приготовленные блюда из мяса и домашней птицы»	Стр10-25 Индивидуальное задание в форме доклада	2
44		Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	2	И.П.Самородова «Приготовленные блюда из мяса и домашней птицы»	Стр23-40	2
	Тема 2.5	Содержание	10			
45	Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса	2	И.П.Самородова «Приготовленные блюда из мяса и домашней птицы»	Стр 23-35 Индивидуальное задание в форме доклада	2

46	Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	И.П.Самородова «Приготовленные блюда из мяса и домашней птицы»	Стр35-40	2
47	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	И.П.Самородова «Приготовленные блюда из мяса и домашней птицы»	Стр 40-48	2
48	Кулинарное назначение требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса мелкокусковых	2	И.П.Самородова «Приготовленные блюда из мяса и домашней птицы»	Стр48-58 Индивидуальное задание в форме доклада	
49	Технологический процесс приготовления рубленой массы. Кулинарное назначение требования к качеству.	2	И.П.Самородова «Приготовленные блюда из мяса и домашней птицы»	Стр48-58 Индивидуальное задание в форме доклада	
	Тематика лабораторных работ	10			
50	1. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса	2	И.П.Самородова «Приготовленные блюда из мяса и домашней	Стр25-34 Индивидуальное задание в форме доклада	2

				птицы»		
51		2. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса	2	И.П.Самородова «Приготовленные блюда из мяса и домашней птицы»	Стр25-34 Индивидуальное задание в форме доклада	2
52		3. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса	2	И.П.Самородова «Приготовленные блюда из мяса и домашней птицы»	Стр25-34	2
53		4. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без.	2	И.П.Самородова «Приготовленные блюда из мяса и домашней птицы»	Стр40-44 Индивидуальное задание в форме доклада	2
54		5. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без.	2	И.П.Самородова «Приготовленные блюда из мяса и домашней птицы»	Стр40-44	
55		<i>Содержание</i>	4			

	Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение требования к качеству, условия и сроки хранения	2	И.П.Самородова «Приготовленные блюда из мяса и домашней птицы»	Стр 52-56 Индивидуальное задание в форме доклада стр 58-61	2
56		Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	И.П.Самородова «Приготовленные блюда из мяса и домашней птицы»	Стр61-63 Индивидуальное задание в форме доклада	2
		Тематика лабораторных работ	4			
57		1. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы	2	И.П.Самородова «Приготовленные блюда из мяса и домашней птицы»	Стр58-61	2
58		2. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	2	И.П.Самородова «Приготовленные блюда из мяса и домашней птицы» ПК, проектор, интерактивная доска	Стр58-61 Индивидуальное задание в форме доклада	2

			презентация		
	<p>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 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 	4			

	сырья, способа обработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела				
	Учебная практика	144			
	Производственная практика	108			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

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

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др

Технические средства обучения:

- компьютер,
- средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор;
- наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Рабочей программой по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

Оборудование:

- моечная ванна;
- весы настольные электронные
- машина для вакуумной упаковки
- кухонный комбайн
- пароконвектомат
- пиццпресс
- кофемашина
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- сковорода VOK
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер;:
- диспенсер подогрева тарелок,
- планетарный миксер;
- рыбочистка;
- шкаф интенсивной заморозки;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- ледогенератор;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- овоскоп;
- нитрат-тестр;
- термометр инфокрасный
- термометр со щупом
- посудомоечная машина;
- стеллаж передвижной
- мусат для заточки ножей.
- набор инструментов для карвинга
- стол производственный

-производственный стол с мраморным покрытием

Оснащение рабочих мест инвентарем, инструментами, посудой:

- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов);

- ножи поварской тройки;

- щипцы универсальные;

- лопатки (металлические, силиконовые);

- венчик;

- ложки;

- мерный стакан;

- сито

-шумовка

-гастроёмкость

-кастрюли

-сотейники

-сковороды

- половник;

- таяпка;

- пинцет;

- миски из нержавеющей стали;

- набор кастрюль;

- набор сотейники;

- набор сковород;

- гриль сковорода;

- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;

- функциональные ёмкости из нержавеющей стали;

- корзины для отходов;

- стрейч пленка для пищевых продуктов;

- пергамент, фольга;

- пакеты для вакуумного аппарата;

- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;

- перчатки силиконовые.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

4.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

22. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
23. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
24. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

4.2.2. Электронные издания:

Электронно-библиотечная система IPR BOOKS

1. Денисович Ю.Ю. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. - Благовещенск.: ДальГАУ, 2015.-Ч.1-175с.;
2. Еремеева Н.Б. Концепция ХАССП на предприятиях общественного питания. Теоретические и практические аспекты. - Самара.: Самарский государственный технический университет, 2018.-188с.;
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.
- 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.
4. 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
5. 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>

4.2.2. Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
2. Академия
Электронно-библиотечная система IPR BOOKS
3. Несмелова С.В. Технология продукции и организация общественного питания. Методика выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра. -СПб.: Политех-пресс, 2018.-161с.;
4. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях. Справочник. -СПб.: Троицкий мост, 2017.-339с.;
5. Мезенцева Г.В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания. -Воронеж: ВГУИТ, 2019.-183с.;

6. Макарова Н.В. Органолептический анализ продуктов общественного питания: теоретические и практические основы. - Самара: Самарский Государственный Технический Университет, 2015.-155с.;
7. Бочкарева Н.А. Техническое оснащение организаций питания.-М.: Ай Пи Ар Медиа ; Саратов : Профобразование, 2020.- 378с.;
8. Борисова А.В. Технологическое оборудование предприятий общественного питания .Часть 1.Механическое оборудование. Каталог.- Самара: Самарский Государственный Технический Университет ,2018.-353с.;

4.3. Организация образовательного процесса

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

, входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными

возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

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

обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Кондитер», «Пекарь».

профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
ПК 1.1.-1.4	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. - Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Последовательность выполнения технологических операций. - Современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов. - Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов. - Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. - 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. - Правила утилизации отходов. - Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов. Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов. - Виды, назначение технологического оборудования, 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования. <p>Итоговый контроль: Тестирование на демонстрационном экзамене</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</p>

	<p>производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. - Способы правки кухонных ножей 		
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием. - Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. - Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. - Мыть ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. - Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании; - Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. - Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - Выбирать, подготавливать материалы, посуду, 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий, учебной и производственной практики <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/ экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике <p>Итоговый контроль:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д.

	<p>оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов.</p> <p>- Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>	<p>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК</p>	
	<p>Умения:</p> <p>- Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием.</p> <p>- Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>- Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>- Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>- Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>- Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>- Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании;</p> <p>- Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки.</p> <p>Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>- Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</p> <p>- Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p>Итоговый контроль:</p> <p>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном</p>	<p>- Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>- Точность оценки</p> <p>- Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>- Рациональность действий и т.д</p> <p>- Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>

	- Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты	экзамене	
	Действия: - Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, приготовлении полуфабрикатов из них; Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов		
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него			
ПК 1.1-1.4	Знания: - Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи. - Правила оформления заявок на склад. - Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Правила обращения с тарой поставщика. - Ответственность за сохранность материальных ценностей. - Правила поверки весоизмерительного оборудования. - Правила приема продуктов по количеству и качеству. - Правила снятия остатков на рабочем месте. - Правила проведения контрольного взвешивания продуктов - Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. - Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: - письменных/ устных	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения

	<p>ухода за ними. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <ul style="list-style-type: none"> - Методы приготовления полуфабрикатов. - Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов. - Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов. - Правила заполнения этикеток. Правила складирования упакованных полуфабрикатов. - Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции. - Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов 	<p>ответов, -тестирования.</p>	<p>профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</p>
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Распознавать недоброкачественные продукты. - Владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья. - Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке. Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке. Выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов. Обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования. Удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий, учебной и 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий,</p>

видов обработанных овощей и грибов. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья

- Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности. - Соблюдать правила утилизации непищевых отходов.
- Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья. Осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов.
- Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов. ,
- Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании. Безопасно использовать оборудование для упаковки

Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов.

- Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции.
- Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты. Править кухонные ножи.
- Нарезать, измельчать рыбу, мясо, птицу вручную или механическим способом. Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.

<p>производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/ экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике <p>Итоговый контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене 	<p>методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
---	--

	<ul style="list-style-type: none"> - Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов. - Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду - Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием. - Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки. - Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации. - Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов. - Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании). Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения 		
	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов - Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи - Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов - Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного 		

	<p>водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи</p> <ul style="list-style-type: none">- Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных- Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов		
--	--	--	--

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Структура учебной практики

Наименование профессионального модуля и коды профессиональных компетенций	Наименование разделов программы учебной практики	Всего часов
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. ПК 1.1. - ПК 1.4.	Раздел 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	14
	Раздел 2. Проводить обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	42
	Раздел 3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	44
	Раздел 4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	44
ВСЕГО:		144 часа

Тематический план и содержание учебной практики ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала учебной практики	Объем часов	Уровень освоения
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.		144	
<i>Раздел 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места к работе и уборка рабочего места для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. 2. Безопасная эксплуатация технологического оборудования в соответствии с инструкциями. 3. Выбирать рационально и размещать на рабочем месте оборудование, производственный инвентарь и инструменты, весоизмерительный прибор. 4. Пользоваться нормативно-технической документацией. 5. Соблюдать производственную санитарию и личную гигиену. 	14	3
<i>Раздел 2. Проводить обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нежирного водного, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</i>		42	3
Тема 2.1. Обработка, подготовка традиционных видов овощей, грибов.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проверка органолептическим способом доброкачественность овощей. 2. Организация рабочего места, соблюдение правил производственной санитарии и личной гигиены при обработке традиционных видов овощей, грибов 3. Подбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки овощей. 4. Выбирать, применять, комбинировать методы обработки овощей. 5. Производить нарезку традиционных видов овощей различными способами. 	14	

	6. Соблюдать требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей. 7. Нормы отходов овощей по сезонам.		
Тема 2.2. Обработка, подготовка мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	1. Организация рабочего места при разделке мяса, домашней птицы, дичи, кролика. 2. Механическая кулинарная разделка и обвалка говяжьей, бараньей, свиной туши. 3. Деление туш на части, обвалка, зачистка, сортовое деление, кулинарное использование частей. 4. Обработка, подготовка кролика. 5. Обработка, подготовка сельскохозяйственной птицы и дичи, разделка и способы заправки. 6. Нормы отходов при обработке, подготовке мяса, домашней птицы, дичи, кролика 7. Требования к качеству, условия, сроки хранения.	14	
Тема 2.3. Обработка, подготовка традиционных видов рыбы, нерыбного водного сырья.	1. Технологический процесс механической кулинарной обработки чешуйчатой рыбы с костным скелетом и бесчешуйчатой рыбы с костным скелетом. 2. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья. 3. Особенности обработки некоторых видов рыб с костным скелетом. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья. 4. Особенности обработки нерыбного водного сырья. Требования к качеству, условия, сроки хранения обработанного сырья. 5. Нормы отходов при обработке традиционных видов рыбы, нерыбного водного сырья.	14	
Раздел 3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.		44	3
Тема 3.1. Приготовление и	1. Способы разделки рыбы.	16	

подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы.	2. Приготовление, порционирования полуфабрикатов, по способу приготовления, вспомогательные приемы при приготовлении полуфабрикатов. 3. Технология приготовления полуфабрикатов и фаршей из традиционных видов рыб. 4. Требования к качеству, условиям и срокам хранения.		
Тема 3.2. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	1. Способы разделки рыбы. 2. Вспомогательные приемы при приготовлении полуфабрикатов. 3. Технология приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее. 4. Требования к качеству, условиям и срокам хранения.	14	
Тема 3.3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из нежирного водного сырья.	1. Способы разделки нежирного водного сырья. 2. Вспомогательные приемы при приготовлении полуфабрикатов. 3. Технология приготовления полуфабрикатов нежирного водного сырья. 4. Требования к качеству, условиям и срокам хранения.	14	
Раздел 4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.		44	3
Тема 4.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса.	1. Определение доброкачественности мяса. 2. Организация рабочего места при приготовлении полуфабрикатов из мяса. 3. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов для жаренья, варки, тушения. 4. Приготовление натурально-рубленной массы из мяса и полуфабрикатов из нее. 5. Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикаты из нее. 6. Требования к качеству, условиям и срокам хранения.	16	
Тема 4.2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных	1. Определение доброкачественности птицы. 2. Организация рабочего места при приготовлении полуфабрикатов из птицы. Разделка и способы заправки домашней птицы. 3. Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов для	14	

изделий из мяса, домашней птицы.	жаренья, тушения. 4. Приготовление котлетной массы и фаршей из птицы и полуфабрикатов из нее. 5. Требования к качеству, условиям и срокам хранения.		
Тема 4.3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из дичи, кролика.	1. Определение доброкачественности дичи, кролика. 2. Организация рабочего места при приготовлении полуфабрикатов из дичи, кролика. 3. Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов для жаренья, тушения. 4. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. 5. Требования к качеству, условиям и срокам хранения.	14	
ВСЕГО		144	

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Структура производственной практики

Наименование профессионального модуля и коды профессиональных компетенций	Наименование разделов программы учебной практики	Всего часов
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. ПК 1.1. - ПК 1.4.	Раздел 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	7
	Раздел 1.2. Проводить обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	22
	Раздел 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	21
	Раздел 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	58
ВСЕГО:		108 часа

Тематический план и содержание производственной практики ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала учебной практики	Объем часов	Уровень освоения
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.		108	
<i>Раздел 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места к работе и уборка рабочего места для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. 2. Безопасная эксплуатация технологического оборудования в соответствии с инструкциями. 3. Выбирать рационально и размещать на рабочем месте оборудование, производственный инвентарь и инструменты, весоизмерительный прибор. 4. Пользоваться нормативно-технической документацией. 5. Соблюдать производственную санитарии и личную гигиену. 	7	3
<i>Раздел 2. Проводить обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</i>		22	3
Тема 2.1. Обработка, подготовка овощей, грибов.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проверка органолептическим способом доброкачественность овощей. 2. Организация рабочего места, соблюдение правил производственной санитарии и личной гигиены при обработке традиционных видов овощей, грибов. 2. Подбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки овощей. 3. Производить обработку и подготовку овощей различными методами (ручной и механический). 4. Производить нарезку традиционных видов овощей и грибов 	7	

	<p>различными способами (соломка, кубик, брусочек, долька, ломтик) для отварных, припущенных, тушеных, жареных и запеченных блюд.</p> <p>5. Соблюдать требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей.</p> <p>6. Нормы отходов овощей по сезонам. Рациональное использование использования сырья.</p>		
Тема 2.2. Обработка, подготовка мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	<p>1. Организация рабочего места при разделке мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>2. Механическая кулинарная разделка и обвалка говяжьей, бараньей, свиной туши.</p> <p>3. Деление туш на части, обвалка, зачистка, сортовое деление, кулинарное использование частей.</p> <p>4. Обработка, подготовка кролика.</p> <p>5. Обработка, подготовка домашней птицы и дичи, разделка и способы заправки (кармашек, в две нитки, в одну нитку).</p> <p>6. Нормы отходов при обработке, подготовке мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Рациональное использование использования сырья.</p> <p>7. Требования к качеству, условиям и срокам хранения.</p>	7	
Тема 2.3. Обработка, подготовка рыбы, нерыбного водного.	<p>1. Организация рабочего места</p> <p>1. Технологический процесс механической кулинарной обработки чешуйчатой рыбы (минтай, окунь-терпуг) и бесчешуйчатой рыбы с костным скелетом (зубатка). Требования к качеству, условия, сроки хранения обработанного сырья.</p> <p>2. Особенности обработки некоторых видов рыб с костным скелетом (кета, сельдь, камбала). Требования к качеству, условия, сроки хранения обработанного сырья.</p> <p>3. Особенности обработки нерыбного водного сырья (кальмары, креветки). Требования к качеству, условиям и срокам хранения обработанного сырья.</p> <p>4. Нормы отходов при обработке традиционных видов рыбы, нерыбного водного сырья. Рациональное использование использования сырья.</p>	8	
Раздел 3. Проводить приготовление и подготовку к реализации		21	3

<i>полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</i>			
Тема 3.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы.	<ol style="list-style-type: none"> 1.Способы разделки рыбы. 2.Приготовление, порционирования полуфабрикатов, по способу приготовления, для отварных, припущенных, тушенных, жаренных блюд (в целом виде с головой, звенья, кругляши, филе с кожей и костями, филе без кожи и без костей). 3.Технология приготовления полуфабрикатов из традиционных видов рыб (варка порционными кусками, звеньями, рыба жареная, рыба жареная с луком по-ленинградски). 4.Требования к качеству, условиями срокам хранения полуфабрикатов 	7	
Тема 3.2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы.	<ol style="list-style-type: none"> 1.Способы разделки рыбы. 2.Вспомогательные приемы при приготовлении полуфабрикатов. 3.Технология приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее (котлеты, тельное, тефтели, биточки, фрикадельки). 4.Требования к качеству, условиями срокам хранения. 	7	
Тема 3.3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий нерыбного водного сырья.	<ol style="list-style-type: none"> 1.Способы разделки нерыбного водного сырья. 2.Вспомогательные приемы при приготовлении полуфабрикатов для отварных и тушенных блюд. 3.Технология приготовления полуфабрикатов нерыбного водного сырья (кальмары жареные с сухарях, кольца кальмара). 4.Требования к качеству, условиями срокам хранения. 	7	
Раздел 4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.		58	3
Тема 4.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса.	<ol style="list-style-type: none"> 1.Определение доброкачественности мяса. 2.Организация рабочего места при приготовлении полуфабрикатов из мяса. 3.Приготовление крупнокусковых и порционных полуфабрикатов для 	7	

	жаренья, варки, тушения (ростбиф, свинина жареная, грудинка фаршированная). 4. Требования к качеству, условиям срокам хранения.		
Тема 4.2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса.	1. Определение доброкачественности мяса. 2. Организация рабочего места при приготовлении полуфабрикатов из мяса. 3. Приготовления мелкокусковых полуфабрикатов для жаренья, варки, тушения (для рагу, для гуляша, для бефстроганова, для плова, для шашлыка). 4. Требования к качеству, условиям срокам хранения.	7	
Тема 4.3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд из мяса.	1. Определение доброкачественности мяса. 2. Организация рабочего места при приготовлении полуфабрикатов из мяса. 3. Технология приготовления рубленой массы и полуфабрикатов из нее (биштекс, шницель, фрикадельки, люля-кебаб). 4. Требования к качеству, условиям срокам хранения.	8	
Тема 4.4. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса.	1. Определение доброкачественности мяса. 2. Организация рабочего места при приготовлении полуфабрикатов из мяса. 3. Технология приготовления котлетной массы из мяса и полуфабрикаты из нее (котлеты, тефтели, зразы, рулет, биточки). 4. Требования к качеству, условиям срокам хранения.	7	
Тема 4.5. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из домашней птицы.	1. Определение доброкачественности домашней птицы. 2. Организация рабочего места по обработке, подготовке домашней птицы. 3. Приготовление целых, порционных полуфабрикатов из домашней птицы для варки, жаренья (цыпленок табака, куры жареные, котлеты из филе птицы). 4. Требования к качеству, условиям и срокам хранения.	8	
Тема 4.6. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд из домашней птицы.	1. Определение доброкачественности домашней птицы. 2. Организация рабочего места по обработке, подготовке домашней птицы. 3. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы для тушения (чахохбили, птица тушеная в соусе).	7	

	4. Требования к качеству, условиям и срокам хранения.		
Тема 4.7. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из домашней птицы.	1. Определение доброкачественности домашней птицы. 2. Организация рабочего места по обработке, подготовке домашней птицы. 3. Технология приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из домашней птицы (котлеты, купаты) 4. Требования к качеству, условиям и срокам хранения.	7	
Тема 4.8. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из дичи, кролика.	1. Определение доброкачественности дичи, кролика. 2. Организация рабочего места по обработке, подготовке дичи, кролика. 3. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из дичи, кролика для тушеных блюд (дичь по-столичному(шницель), гусь по-домашнему). 4. Требования к качеству, условиям и срокам хранения.	7	
ВСЕГО		108	

