

Министерство образования и науки Астраханской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Астраханской области  
«Камызякский сельскохозяйственный колледж»

СОГЛАСОВАВАНО

  
\_\_\_\_\_  
И.Г. Усова  
Директор ООО «Ирина»



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ АО

«Камызякский сельскохозяйственный  
колледж»

С.В. Безъязыков

приказ № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2019 г

  


**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для**  
**блюдов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

2019 г

Программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года № 1569, на основании примерной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 года № 610н.

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области «Камызякский сельскохозяйственный колледж»

**Разработчик:** Васильева Елена Анатольевна, мастер производственного обучения Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Астраханской области «Камызякский сельскохозяйственный колледж»

**Рассмотрено** на заседании методического объединения мастеров производственного обучения

Протокол № 1 «27» августа 2019 г.

Председатель \_\_\_\_\_ /Рязанова Н.Г./

**Рекомендовано** Методическим советом ГБПОУ АО «Камызякский сельскохозяйственный колледж»

Заключение Методического совета № 1 от «28» августа 2019 г.

Председатель Методического совета \_\_\_\_\_ /И.Е. Боброва/

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|   |    |
|---|----|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ<br>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ         | 4  |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ<br>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ       | 8  |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ<br>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ           | 20 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 23 |

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

| Код    | Наименование общих компетенций   |
|--------|--|
| ОК 1.  | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.                                  |
| ОК 2.  | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.               |
| ОК 3.  | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  |
| ОК 4.  | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.                                  |
| ОК 5.  | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.    |
| ОК 6.  | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. |
| ОК 7.  | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.                       |
| ОК 9.  | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.  |



### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

| Код     | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций  |
|---------|---|
| ВД 1    | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций        |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика   |
| ПК 1.3. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья           |
| ПК 1.4. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.     |

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Иметь практический опыт | подготовки, уборки рабочего места;<br>подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;<br>обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;<br>приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;<br>ведения расчетов с потребителями;  |
| уметь                   | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>распознавать недоброкачественные продукты;<br>выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;<br>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;<br>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; |

|              |   |
|--------------|---|
|              | <p>проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;</p>  |
| <p>знать</p> | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);<br/>         виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;<br/>         требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;<br/>         ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;<br/>         способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p> |

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

Всего часов 468 часов

Из них на освоение МДК 174 часа

в том числе, самостоятельная работа 6 часов

на практики, в том числе учебную 144 часа

и производственную 144 часов

Промежуточная аттестация 18 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля   | Суммарный объем нагрузки, час. | Объем профессионального модуля, час.                  |             |    |   |            |                  |              |                        |
|---|--|--------------------------------|---|-------------|----|---|------------|------------------|--------------|------------------------|
|   |  |                                | Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем |             |    |   |            |                  |              | Самостоятельная работа |
|   |  |                                | Обучение по МДК, час.                                 |             |    |   | Практики   |                  | Консультации |                        |
|   |  |                                | Всего, часов  | В том числе |    |   | Учебная    | Производственная |              |                        |
| ПА                                      | Лабораторных и практических занятий  | Курсовых работ (проектов)      |   |             |    |   |            |                  |              |                        |
| 1                                       | 2  | 3                              | 4   | 5           | 6  | 7 | 8          | 9                | 10           | 11                     |
| ПК 1.1.-1.4.<br>ОК 1-ОК 10              | <b>МДК 01.01<br/>Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</b> | <b>66</b>                      | <b>28</b>   | 6           | 30 | - | -          | -                | -            | 2                      |
| ПК 1.1.-1.4.<br>ОК 1-ОК 10              | <b>МДК 01.02<br/>Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>               | <b>108</b>                     | <b>50</b>   | 6           | 48 | - | -          | -                | -            | 4                      |
|   | Учебная практика   | <b>144</b>                     |   |             |    |   | <b>144</b> |                  |              |                        |
|   | Производственная практика  | <b>144</b>                     |   |             |    |   |            | <b>144</b>       |              |                        |
|   | Экзамен по модулю  |                                |   | 6           |    |   |            |                  |              |                        |
|   | Всего:   | <b>468</b>                     | <b>78</b>   | 18          | 78 | - | <b>144</b> | <b>144</b>       | -            | 6                      |

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)                              | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)   |                         | Объем, часов |
|--|--|-------------------------|--------------|
| 1  | 2  |                         | 3            |
| <b>МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</b>               |  |                         | <b>58</b>    |
| <b>Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>6</b>     |
|  | 1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН. | <b>1</b>                | 4            |
|  | 2. Правила составления заявки на сырье. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос   | <b>1</b>                |              |
|  | <b>В том числе, практических и лабораторных занятий</b>  |                         | <b>2</b>     |
| «Практическое занятие 1. Составление заявки на сырье»  | <b>2</b>   | 2                       |              |
| <b>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов</b>                                | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>12</b>    |
|  | 1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ  | <b>2</b>                | 6            |
|  | 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.  | <b>2</b>                |              |
|  | 3. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки   | <b>2</b>                |              |



|   |   |                         |           |
|---|---|-------------------------|-----------|
|   | клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, томатных овощей, грибов.   |                         |           |
|   | <b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>   |                         | <b>6</b>  |
|   | «Практическое занятие 2. Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов»   |                         | 2         |
|   | «Практическое занятие 3. Определение массы отходов в процессе обработки овощей».  |                         | 2         |
|   | «Практическое занятие 4. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)  |                         | 2         |
| <b>Тема 1.3.<br/>Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>14</b> |
|   | 1. Классификация, основные характеристики, пищевая ценность рыбы и нерыбного водного сырья. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов рыбы и нерыбного водного сырья. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья. Правила безопасной организации работ. | <b>2</b>                | 6         |
|   | 2. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.                   | <b>2</b>                |           |
|   | 3. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.  | <b>2</b>                |           |
|   | <b>В том числе, практических и лабораторных занятий</b>   |                         | <b>8</b>  |
|   | «Практическое занятие 5. Организация рабочего места повара по обработке рыбы. Освоение правил безопасной эксплуатации оборудования; подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки рыбы».  |                         | 2         |
|   | «Практическое занятие 6. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки».   |                         | 2         |
|   | «Практическое занятие 7. Техническое оснащение для приготовления полуфабрикатов из рыбы».   |                         | 2         |
|   | «Практическое занятие 8. Техническое оснащение для приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера».  |                         | 2         |

|  |  |                             |           |
|--|--|-----------------------------|-----------|
| <b>Тема 1.4.<br/>Организация и<br/>техническое<br/>оснащение работ по<br/>обработке мясных<br/>продуктов, домашней<br/>птицы, дичи,<br/>кролика,<br/>приготовления<br/>полуфабрикатов из<br/>них</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>Уровень<br/>освоения</b> | <b>26</b> |
|  | 1. Классификация, ассортимент мяса. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов мяса.  | <b>2</b>                    |           |
|  | 2. Организация процесса механической кулинарной обработки мяса и мясных продуктов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Организация централизованного производства полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов.  | <b>2</b>                    | 12        |
|  | 3. Классификация, ассортимент домашней птицы, кролика, дичи. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов домашней птицы, кролика, дичи.  | <b>2</b>                    |           |
|  | 4. Организация процесса механической кулинарной обработки традиционных видов домашней птицы, кролика, дичи. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.   | <b>2</b>                    |           |
|  | 5. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для приготовления полуфабрикатов из традиционных видов домашней птицы, кролика, дичи. Организация централизованного производства полуфабрикатов из домашней птицы. | <b>2</b>                    |           |
|  | 6. Организация хранения обработанных традиционных видов мяса, домашней птицы, кролика, дичи, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест.  | <b>2</b>                    |           |
|  | <b>В том числе, практических и лабораторных занятий</b>  |                             | <b>14</b> |
|  | «Практическое занятие 9. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья при обработке мяса, птицы; расчет отходов при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы»  |                             | 2         |
|  | «Практическое занятие 10. Организация рабочего места повара по обработке мяса и мясных полуфабрикатов. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки мяса и мясных полуфабрикатов».  |                             | 2         |
| «Практическое занятие 11. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования: Котлетоформовочная машина. Устройство, принцип работы, правила безопасного использования. Фаршемешалка. Рыхлитель мяса (тендерайзер). Устройство, принцип работы, правила безопасного использования». |  | 2                           |           |

|  |  |                         |           |
|--|--|-------------------------|-----------|
|  | «Практическое занятие 12. Освоение правил безопасной эксплуатации мясорубок, куттера».   |                         | 2         |
|  | «Практическое занятие 13. Организация рабочего места повара по обработке птицы, дичи, кролика».  |                         | 2         |
|  | «Практическое занятие 14. Организация рабочего места повара для приготовления рубленых полуфабрикатов из домашней птицы, кролика, дичи. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки домашней птицы, кролика, дичи»   |                         | 4         |
| <b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы</b>                                   |  |                         |           |
|  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.</li> <li>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.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol> |                         | 2         |
| <b>Консультации</b>  |  |                         | -         |
| <b>Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного</b>                         |  |                         | <b>6</b>  |
| <b>МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b> |  |                         | <b>98</b> |
| <b>Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов</b>                               | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>22</b> |
|  | 1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов.  | <b>2</b>                |           |
|  | 2. Технологический процесс кулинарной обработки корнеплодов, клубнеплодов. Виды нарезки. Предохранение от потемнения обработанного картофеля.  | <b>2</b>                | 12        |

|  |  |                             |           |
|--|--|-----------------------------|-----------|
|  | 3. Технологический процесс кулинарной обработки капустных, луковых, плодовых, пряных, бобовых, десертных овощей. Виды нарезки.   | 2                           |           |
|  | 4. Технологический процесс обработки грибов.   | 2                           |           |
|  | 5. Организация технологического процесса кулинарной обработки консервированных овощей. Организация технологического процесса использования пищевых отходов.  | 2                           |           |
|  | 6. Международные способы нарезки овощей. Виды нарезок.   | 2                           |           |
|  | <b>В том числе, практических и лабораторных занятий</b>  |                             | <b>10</b> |
|  | «Практическое занятие 1. Выполнение технологических расчетов при приготовлении полуфабрикатов из овощей. Расчет отходов».  |                             | 2         |
|  | «Практическое занятие 2. Определение качества традиционных видов овощей. Технологический процесс кулинарной обработки корнеплодов, клубнеплодов. Виды нарезки.   |                             | 2         |
|  | «Практическое занятие 3. Технологический процесс кулинарной обработки капустных, луковых овощей. Виды нарезки.   |                             | 2         |
|  | «Практическое занятие 4. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров).  |                             | 2         |
|  | «Практическое занятие 5. Технологический процесс кулинарной обработки плодовых, пряных, бобовых, десертных овощей. Технологический процесс обработки грибов. Организация технологического процесса кулинарной обработки консервированных овощей.   |                             | 2         |
| <b>Тема 2.2<br/>Обработка рыбы и<br/>нерыбного водного<br/>сырья.<br/>Приготовление<br/>полуфабрикатов из<br/>рыбы</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>Уровень<br/>освоения</b> | <b>32</b> |
|  | 1. Пищевая ценность, значение в питании человека рыбы и нерыбного водного сырья. Классификация рыбного сырья и нерыбного водного сырья.  | 2                           |           |
|  | 2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья  | 2                           |           |
|  | 3. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы. | 2                           | 14        |

|   |   |                         |           |
|---|---|-------------------------|-----------|
|   | 4. Методы разделки рыбы с хрящевым скелетом, последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов.   | 2                       |           |
|   | 5. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.  | 2                       |           |
|   | 6. Технологический процесс фарширования рыбы.   | 2                       |           |
|   | 7. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.  | 2                       |           |
|   | <b>В том числе, практических и лабораторных занятий</b>   |                         | <b>18</b> |
|   | «Практическое занятие 6. Расчет выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья. Расчет массы отходов при обработке чешуйчатой рыбы».  |                         | 2         |
|   | «Практическое занятие 7. Определение качества рыбы и морепродуктов.   |                         | 2         |
|   | «Практическое занятие 8. Обработка рыбы с костным скелетом».  |                         | 2         |
|   | «Практическое занятие 9. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы». |                         | 2         |
|   | «Практическое занятие 10. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы»   |                         | 2         |
|   | «Практическое занятие 11. Приготовления фаршированных полуфабрикатов из котлетной массы».   |                         | 2         |
|   | «Практическое занятие 12. Приготовление мучных панировок, лезона, маринада».  |                         | 2         |
|   | «Практическое занятие 13. Обработка рыбы для фарширования»  |                         | 2         |
|   | «Практическое занятие 14. Обработка нерыбного водного сырья»  |                         | 2         |
| <b>Тема 2.3<br/>Обработка,<br/>подготовка мяса,<br/>мясных продуктов.<br/>Приготовление</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>26</b> |
|   | 1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.   | 2                       |           |



|  |   |                         |           |
|--|---|-------------------------|-----------|
| <b>полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</b>  | <b>2.</b> Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка.  | <b>2</b>                | <b>14</b> |
|  | <b>3.</b> Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.   | <b>2</b>                |           |
|  | <b>4.</b> Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.   | <b>2</b>                |           |
|  | <b>5.</b> Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.   | <b>2</b>                |           |
|  | <b>6.</b> Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.  | <b>2</b>                |           |
|  | <b>В том числе, практических и лабораторных занятий</b>   |                         | <b>12</b> |
|  | Практическое занятие 15. Расчет массы отходов при обработке мяса. Расчет массы нетто и брутто при механической обработке мяса для котлетной массы.  |                         | 2         |
|  | Практическое занятие 16. Определение качества мяса и мясопродуктов. Приготовление крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из мяса.  |                         | 2         |
|  | Практическое занятие 17. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.  |                         | 2         |
| Практическое занятие 18. Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой массы  |   | 2                       |           |
| Практическое занятие 19. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.  |   | 4                       |           |
| <b>Тема 2.4<br/>Обработка домашней птицы, дичи, кролика.<br/>Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>10</b> |
|  | <b>1.</b> Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.  | <b>2</b>                |           |
|  | <b>2.</b> Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки | <b>2</b>                |           |

|  |  |          |            |
|--|--|----------|------------|
|  | хранения.  |          |            |
|  | <b>3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</b>   | <b>2</b> |            |
|  | <b>В том числе, практических и лабораторных занятий</b>  |          | <b>8</b>   |
|  | Практическое занятие 20. Расчет массы отходов при обработке тушки курицы. Расчет массы нетто и брутто при механической обработке тушки курицы для котлетной массы. Определение качества птицы. |          | 2          |
|  | Практическое занятие 21. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из птицы.   |          | 2          |
|  | Практическое занятие 22. Приготовление полуфабрикатов из филе птицы. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.   |          | 2          |
|  | Практическое занятие 23. Механическая кулинарная обработка субпродуктов, приготовление полуфабрикатов.   |          | 2          |
| <b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2</b>  |  |          | <b>4</b>   |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>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.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.</li> </ol> |  |          |            |
| <b>Консультации</b>  |  |          | -          |
| <b>Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного</b>   |  |          | <b>6</b>   |
| <b>Учебная практика</b>  |  |          | <b>144</b> |
| <b>Виды работ</b>  |  |          |            |
| 1.Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарно-кондитерском цехе.  |  |          |            |

2. Оценка качества овощей и грибов органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов.
3. Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из вареных, припущенных овощей
4. Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из жареных, тушеных овощей
5. Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из запеченных овощей, полуфабрикатов и грибов:
6. Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов. Консервирование овощей и грибов.
7. Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Расчет массы мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов
8. Проверка органолептическим способом качества мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов и безопасное пользование при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.
9. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы. Требования к безопасности хранения подготовленной рыбы в охлажденном и замороженном виде.
10. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для блюд из говядины для варки, припускания. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.
11. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для блюд из говядины для жарки. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.
12. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для блюд из говядины для тушеных блюд.
13. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для блюд из говядины для запеченных блюд
14. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для блюд из свинины.
15. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для блюд из баранины.
16. Отработка приемов приготовления рубленой массы. Требования к безопасности хранения.
17. Отработка приемов приготовления котлетной массы. Требования к безопасности хранения.
18. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из субпродуктов.
19. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из птицы для варки и припускания. Требования к безопасности хранения подготовленной птицы в охлажденном и замороженном виде
20. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из птицы для жареных и тушеных блюд. Требования к безопасности хранения подготовленной птицы в охлажденном и замороженном виде
21. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из птицы. Требования к безопасности хранения подготовленной птицы в охлажденном и замороженном виде
22. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из дичи. Требования к безопасности хранения подготовленной птицы в охлажденном и замороженном виде.
23. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из кролика. Требования к безопасности хранения

|  |            |
|--|------------|
| подготовленного кролика в охлаждённом и замороженном виде.<br>24. Отработка приемов упаковки, маркировки полуфабрикатов  |            |
| <b>Курсовой проект</b>   | -          |
| <b>Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе)</b>   | -          |
| <b>Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)</b>   | -          |
| <b>Производственная практика</b><br><b>Виды работ</b><br>1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте на предприятии. Ознакомление с производственными зонами предприятия.<br>2. Отработка практических навыков оценки качества овощей и грибов органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов.<br>3. Отработка практических навыков нарезки корнеплодов различными способами и приготовление полуфабрикатов из овощей.<br>4. Отработка практических навыков нарезки клубнеплодов различными способами и приготовление полуфабрикатов из овощей.<br>5. Отработка практических навыков нарезки капустных и луковых овощей различными способами.<br>6. Отработка практических навыков охлаждения и замораживания нарезанных овощей и грибов.<br>7. Отработка практических навыков консервирования овощей и грибов.<br>8. Отработка практических навыков проверки органолептическим способом качества мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов при приготовлении полуфабрикатов.<br>9. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания.<br>10. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов запекания<br>11. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов<br>12. Отработка практических навыков приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из котлетной массы.<br>13. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для варки из говядины.<br>14. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для жарения говядины.<br>15. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для тушения порционным куском из говядины.<br>16. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для жарения мелким куском из говядины. | <b>144</b> |

|   |            |
|---|------------|
| 17.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для тушения мелким куском из говядины. |            |
| 18.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из свинины и баранины для жарения.     |            |
| <b>Экзамен по модулю</b>  | <b>6</b>   |
| <b>Всего</b>  | <b>468</b> |



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

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

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др;

техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

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

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

##### **3.2.1. Основные 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.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 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.: ДеЛипринт, 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. ты 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.учрежденийвысш.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.

### **3.2.2. Электронные издания**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

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>

### **3.2.3. Дополнительные источники**

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

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

|   |   |  |
|---|---|--|
|   | <p>соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</p> <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>   |  |
| <p><b>ПК 1.2.</b><br/>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p><b>ПК 1.3.</b><br/>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p><b>ПК 1.4.</b><br/>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> | <p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</p> <p>оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> |  |



|  |  |   |
|--|--|---|
|  | <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</p> <p>точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</p> <p>аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</p> |   |
| <p>ОК 01<br/>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> | <p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>адекватность определения потребности в информации;</p> <p>эффективность поиска;</p> <p>адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>разработка детального плана действий;</p>  | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>- заданий для практических/ лабораторных занятий;<br/>- заданий по учебной и производственной практике;<br/>- заданий для самостоятельной</p> |