

Областное государственное бюджетное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа <b>Рабочая программа ПМ. 01</b> Профессии <b>43.01.09 Повар, кондитер</b> Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция № 1 Изменение № 0	<b>Лист 1-33</b>
		<b>Экз. №</b>

***ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

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

**МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и  
хранения кулинарных полуфабрикатов**

**МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации  
кулинарных полуфабрикатов**

**43.01.09 Повар, кондитер**

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.01.09 Повар, кондитер** утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1559 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 31 марта 2021 года, регистрационный № 170331), обновлён Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО №П-41 от 28.02.2022 года на основании примерной основной образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ

**(Регистрационный номер 43.01.09. -170331 от 31.03.2021)**

**РЕКОМЕНДОВАНА**

На заседании МК УГПС 43.00.00

Сервис и туризм

Председатель МК

\_\_\_\_\_ Т.Ю. Бесчетвертева

Протокол заседания МК

№1 от «30» августа 2023 года

**УТВЕРЖДАЮ**

Зам. директора

ОГБПОУ УТПиТ

\_\_\_\_\_ Ю.Ю. Бесова

«30» августа 2023 года

*Разработчик: Торопыгина Екатерина Андреевна – преподаватель профессиональных модулей*

*Рецензенты: С.К. Кондрев Директор «Комбинат социального питания»*

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и  
хранения кулинарных полуфабрикатов**

**МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных  
полуфабрикатов**

**Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

1.1. В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности

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

и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

<b>ОК</b>	<b>Формулировка компетенции</b>	<b>Код</b>	<b>Знания, умения</b>
<b>ОК 01</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<b>Умения:</b>	
		<i>Уо 01.01</i>	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
		<i>Уо 01.02</i>	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
		<i>Уо 01.03</i>	Определять этапы решения задачи;
		<i>Уо 01.04</i>	Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
		<i>Уо 01.05</i>	Составить план действия;
		<i>Уо 01.06</i>	Определить необходимые ресурсы;
		<i>Уо 01.07</i>	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
		<i>Уо 01.08</i>	Реализовать составленный план;
		<i>Уо 01.09</i>	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
		<b>Знания:</b>	
		<i>Зо 01.01</i>	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
		<i>Зо 01.02</i>	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
		<i>Зо 01.03</i>	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
		<i>Зо 01.04</i>	Методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		<i>Зо 01.05</i>	Структуру плана для решения задач;
		<i>Зо 01.06</i>	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
<b>ОК 02</b>	Осуществлять поиск, анализ и	<b>Умения:</b>	
		<i>Уо 02.01</i>	Определять необходимые источники

	интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности		информации;
		Уо 02.02	Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;
		Уо 02.03	Выделять наиболее значимое в перечне информации;
		Уо 02.04	Оценивать практическую значимость результатов поиска;
		Уо 02.05	Оформлять результаты поиска.
		<b>Знания:</b>	
		Зо 02.01	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
		Зо 02.02	Приёмы структурирования информации;
		Зо 02.03	Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<b>Умения:</b>	
		Уо 03.01	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
		Уо 03.02	Применять современную научную профессиональную терминологию;
		Уо 03.03	Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		<b>Знания:</b>	
		Зо 03.01	Содержание актуальной нормативно-правовой документации;
		Зо 03.02	Современная научная и профессиональная терминология;
		Зо 03.03	Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<b>Умения:</b>	
		Уо 04.01	Организовывать работу коллектива и команды;
		Уо 04.02	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
		<b>Знания:</b>	
		Зо 04.01	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста	Зо 04.02	Основы проектной деятельности.
		<b>Умения:</b>	
		Уо 05.01	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую	<b>Знания:</b>	
		Зо 05.01	Особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
		<b>Умения:</b>	
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую	Уо 06.01	Описывать значимость своей профессии
		<b>Знания:</b>	

	позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Зо 06.01	Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
		Зо 06.02	Значимость профессиональной деятельности по профессии.
<b>ОК 07</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<b>Умения:</b>	
		Уо 07.01	Соблюдать нормы экологической безопасности;
		Уо 07.02	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
		<b>Знания:</b>	
		Зо 07.01	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
		Зо 07.02	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
		Зо 07.03	Пути обеспечения ресурсосбережения.
<b>ОК 08</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<b>Умения:</b>	
		Уо 08.01	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
		Уо 08.02	Применять рациональные приёмы двигательных функций в профессиональной деятельности;
		Уо 08.03	Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.
		<b>Знания:</b>	
		Зо 08.01	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
		Зо 08.02	Основы здорового образа жизни;
		Зо 08.03	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;
<b>ОК 09</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Зо 08.04	Средства профилактики перенапряжения.
		<b>Умения:</b>	
		Уо 09.01	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
		Уо 09.02	Использовать современное программное обеспечение
		<b>Знания:</b>	
		Зо 09.01	Современные средства и устройства информатизации;
<b>ОК 10</b>	Пользоваться профессиональной документацией на	Зо 09.02	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
		<b>Умения:</b>	
		Уо 10.01	Понимать общий смысл чётко произнесённых высказываний на известные

	государственном и иностранном языках.		темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;
		<i>Уо 10.02</i>	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
		<i>Уо 10.03</i>	Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
		<i>Уо 10.04</i>	Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);
		<i>Уо 10.05</i>	Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		<b>Знания:</b>	
		<i>Зо 10.01</i>	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
		<i>Зо 10.02</i>	Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
		<i>Зо 10.03</i>	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
		<i>Зо 10.04</i>	Особенности произношения;
		<i>Зо 10.05</i>	Правила чтения текстов профессиональной направленности

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
			<b>Навыки:</b>
<b>ВД 1</b> Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<b>ПК 1.1.</b> Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<b>Н 1.1.01</b>	Подготовки, уборки рабочего места;
		<b>Н 1.1.02</b>	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		<b>Н 1.1.03</b>	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
		<b>Н 1.1.04</b>	Приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
			<b>Умения:</b>
		<b>У 1.1.01</b>	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		<b>У 1.1.02</b>	Распознавать недоброкачественные продукты;
		<b>У 1.1.03</b>	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учётом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
		<b>У 1.1.04</b>	Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
		<b>У 1.1.05</b>	Своевременно оформлять заявку на склад;
		<b>У 1.1.06</b>	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		<b>У 1.1.07</b>	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;
		<b>Знания:</b>	
		<b>З 1.1.01</b>	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);
		<b>З 1.1.02</b>	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	<b>ПК 1.2</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	<b>З 1.1.03</b>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		<b>Навыки:</b>	
		<b>Н 1.1.01</b>	Подготовки, уборки рабочего места;
		<b>Н 1.1.02</b>	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		<b>Н 1.2.03</b>	Ведения расчётов с потребителями.
		<b>Умения:</b>	
		<b>У 1.1.01</b>	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		<b>У 1.1.02</b>	Распознавать недоброкачественные продукты;
		<b>У 1.2.03</b>	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учётом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
		<b>У 1.2.04</b>	Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

		<b>У 1.2.05</b>	Своевременно оформлять заявку на склад;
		<b>У 1.2.06</b>	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;
		<b>Знания:</b>	
		<b>З 1.1.01</b>	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);
		<b>З 1.1.02</b>	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		<b>З 1.2.03</b>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	ПК 1.3 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	<b>Навыки:</b>	
		<b>Н 1.1.01</b>	Подготовки, уборки рабочего места;
		<b>Н 1.1.02</b>	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		<b>Н 1.3.03</b>	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
		<b>Умения:</b>	
		<b>У 1.1.01</b>	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		<b>У 1.1.02</b>	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учётом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности,

			приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
		<b>У 1.3.03</b>	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		<b>У 1.3.04</b>	Осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		<b>Знания:</b>	
		<b>З 1.1.01</b>	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);
		<b>З 1.3.02</b>	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		<b>З 1.3.03</b>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	<b>ПК 1.4</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Навыки:</b>	
		<b>Н 1.1.01</b>	Подготовки, уборки рабочего места;
		<b>Н 1.1.02</b>	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		<b>Н 1.4.03</b>	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
		<b>Н 1.4.04</b>	Приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
		<b>Умения:</b>	
		<b>У 1.1.01</b>	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

		<b>У 1.1.02</b>	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
		<b>У 1.4.03</b>	Распознавать недоброкачественные продукты;
		<b>У 1.4.04</b>	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;
		<b>Знания:</b>	
		<b>З 1.1.01</b>	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);
		<b>З 1.1.02</b>	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		<b>З 1.4.03</b>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

### 1.1.3. Инвариантные целевые ориентиры программы воспитания

<b>Код целевых ориентиров реализации программы воспитания</b>	<b>Целевые ориентиры программы воспитания</b>
<i>ЦОПТВ.1.</i>	Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.
<i>ЦОПТВ.2.</i>	Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.
<i>ЦОПТВ.3.</i>	Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.
<i>ЦОПТВ.4.</i>	Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.
<i>ЦОПТВ.5.</i>	Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.
<i>ЦОПТВ.6.</i>	Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе

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

**Всего часов на ПМ - 360 часов**

**МДК 01.01, 01.02 - 180 час**

**Учебная практика-72 часа**

**Производственная практика-108 часов  
на МДК 01.01 – 58 ч.**

- Лекции – 24 ч.
- Практические занятия – 24 ч.
- Самостоятельные работы – 10 ч.

**Практики:**

- Учебная - 72 ч.
- Производственная – 36 ч.

**на МДК 01.02 – 122ч.**

- Лекции – 60 ч.
- Практические занятия – 8 ч.
- Лабораторные занятия – 54 ч.

**Практики:**

- Производственная – 72 ч.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Самостоятельная работа	
			Обучение по МДК, час.				
			всего, часов	в том числе	Учебная		
ЛЗ и ПЗ, часов							
ПК 1.1.-1.4. ОК01-07, 09 ЦОПТВ.1-ЦОПТВ.6	МДК 01.01 Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	58	58	24	72	36	10
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09,10 ЦОПТВ.1-ЦОПТВ.6	МДК 01.02 Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	122	122	54/8	-	72	-
ПК 1.1-1.4	Учебная и производственная практика						
	Всего:	180	180	86	72	108	10

## 1.2. 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 работа обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	
<b>Раздел модуля 1.</b>			
Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		58	
<b>МДК. 01.01.</b>		58	
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов			
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b>	12	ОК 1-7,9,10 ЦОПТВ.1. ЦОПТВ.2. ЦОПТВ.3. ЦОПТВ.4. ЦОПТВ.5. ЦОПТВ.6.
	1 Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него.	1	
	2 Последовательность обработки, характеристика этапов.	1	
	3 Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья.	1	
	4 Приготовление полуфабрикатов с учётом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП*** и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций)	1	
	5 Определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологич. операций.	1	
	6 Правила составления заявки на сырье. Оценка наличия запасов сырья***	1	
	7 Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) ***обработанного сырья, полуфабрикатов из него.	1	
	<b>Самостоятельная работа №1</b> Анализ нормативной документации контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013.	1	
	<b>Самостоятельная работа № 2</b> Использование Интернет-ресурсов для поиска сведений об упаковке полуфабрикатов на вынос или для транспортирования.	1	
	<b>Самостоятельная работа № 3</b> Составление расчётов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос.	1	
<b>Практическое занятие 1.</b> Составление заявки на сырьё		2	



<b>Тема 1.2.</b> <i>Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов</i>	<b>Содержание</b>		<b>16</b>
	1	Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей.	<b>1</b>
	2	Организация процесса механ. кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.	<b>1</b>
	3	Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Экономное расходование сырья при приготовлении полуфабрикатов из овощей***	<b>1</b>
	4	Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	<b>1</b>
	5	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	<b>1</b>
	6	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации, инвентаря, инструментов для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	<b>1</b>
		<b>Самостоятельная работа №4</b> Составление схем по организации хранения обработанных овощей и грибов в охлаждённом, замороженном, вакуумированном виде***	<b>1</b>
		<b>Самостоятельная работа №5</b> Анализ нормативной документации по санитарно-гигиеническим требованиям к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними в овощном цехе.	<b>1</b>
		<b>Практическое занятие 2.</b> Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	<b>4</b>
		<b>Практическое занятие 3.</b> Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	<b>4</b>
<b>Тема 1.3.</b> <i>Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</i>	<b>Содержание</b>		<b>14</b>
	1	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, приготовления полуфабрикатов из неё.	<b>1</b>
	2	Организация процесса механической кулинарной обработки нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из него. Оценка наличия запасов сырья и п/ф для приготовления блюд согласно меню***	<b>1</b>
	3	Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Подготовка к работе рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания, соблюдение стандартов чистоты***	<b>1</b>
			<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК1.2</b> <b>ЦОПТВ.1.</b> <b>ЦОПТВ.2.</b> <b>ЦОПТВ.3.</b> <b>ЦОПТВ.4.</b> <b>ЦОПТВ.5.</b> <b>ЦОПТВ.6.</b>
			<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК1.3</b> <b>ЦОПТВ.1.</b> <b>ЦОПТВ.2.</b> <b>ЦОПТВ.3.</b>

	4	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы и полуфабрикатов из неё	1	ЦОПТВ.4. ЦОПТВ.5. ЦОПТВ.6.
	5	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из него.	1	
	<b>Самостоятельная работа №6</b> Составление схем по организации хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлаждённом, замороженном, вакуумированном виде***		1	
	<b>Самостоятельная работа №7</b> Анализ нормативной документации по санитарно-гигиеническим требованиям к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними в рыбном цехе.		1	
	<b>Самостоятельная работа №8</b> Анализ нормативной документации по санитарно-гигиеническим требованиям к содержанию посуды, правила ухода за ней***		1	
	<b>Практическое занятие 4.</b> Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.		2	
	<b>Практическое занятие 5.</b> Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки		4	
<b>Тема 1.4.</b> <i>Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них</i>	<b>Содержание</b>		16	
	1	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	1	ОК 1-7,9,10 ПК1.4 ЦОПТВ.1. ЦОПТВ.2. ЦОПТВ.3. ЦОПТВ.4.
	2	Приготовление п/ф из мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	1	
	3	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и для приготовления полуфабрикатов из мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	1	
	4	Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	1	
	<b>Самостоятельная работа №9</b> Анализ нормативной документации по санитарно-гигиеническим требованиям к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними мясном цехе.		1	

	<b>Самостоятельная работа №10</b> Использование Интернет-ресурсов для поиска сведений о использовании эстетичной и безопасной упаковки полуфабрикатов из мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика на вынос ***		<b>1</b>	<i>ЦОПТВ.5. ЦОПТВ.6.</i>
	<b>Практическое занятие 6.</b> Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.		<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие 7.</b> Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы.		<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие 8.</b> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера		<b>2</b>	
	<b>5</b>	<b>Дифференцированный зачёт</b>	<b>2</b>	
<b>Раздел модуля 2.</b>			<b>122</b>	
<b>Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него</b>			<b>122</b>	
<b>МДК 01.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			<b>122</b>	
<b>Тема 2.1</b> <i>Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов</i>	<b>Содержание</b>		<b>26</b>	
	1	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения.	<b>1</b>	<i>ОК 1-7,9,10 ПК1.1- 1-2 ЦОПТВ.1. ЦОПТВ.2. ЦОПТВ.3. ЦОПТВ.4. ЦОПТВ.5. ЦОПТВ.6.</i>
	2	Кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов.	<b>1</b>	
	3	Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов***	<b>1</b>	
	4	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов.	<b>1</b>	
	5	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки капустных, луковых, плодовых.	<b>1</b>	
	6	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов.	<b>1</b>	
	7	Сложные формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки***	<b>1</b>	
	8	Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке.	<b>1</b>	
	9	Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов.	<b>1</b>	
	10	Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов.	<b>1</b>	
	11	Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов:	<b>1</b>	

		интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование***.		
	12	Условия, температурный режим, сроки хранения	1	
	<b>Практическое занятие 1.</b> Распознавание видов свежих овощей и плодов по классификационным признакам		2	
	<b>Лабораторное занятие 1.</b> Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов		6	
	<b>Лабораторное занятие 2.</b> Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)		6	
<b>Тема 2.2.</b> <i>Обработка рыбы и нерыбного водного сырья</i>	<b>Содержание</b>		12	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1, ПК 1.3 ЦОПТВ.1. ЦОПТВ.2. ЦОПТВ.3. ЦОПТВ.4. ЦОПТВ.5. ЦОПТВ.6.
	1	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность рыбы, нерыбного водного сырья	1	
	2	Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья.	1	
	3	Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья	1	
	4	Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной рыбы***, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья.	1	
	5	Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), филетирование***	1	
	6	Последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов.	1	
	7	Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	1	
	8	Методы обработки нерыбного водного сырья.	1	
	9	Способы минимизации отходов водного сырья.	1	
	10	Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения нерыбного водного сырья.	1	
	<b>Практическое занятие 2.</b> Распознавание ассортимента рыбных товаров		2	
<b>Тема 2.3</b> <i>Приготовление полуфабрикатов из</i>	<b>Содержание</b>		20	
	1	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	1	

<i>рыбы</i>	2	Приготовление по/ф из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши»	1	<i>ОК 1-7,9,10 ПК1.1, ПК 1.3 ЦОПТВ.1. ЦОПТВ.2. ЦОПТВ.3. ЦОПТВ.4. ЦОПТВ.5. ЦОПТВ.6.</i>
	3	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.	1	
	4	Способы и техника маринования, панирования, формования п/ф из рыбы. Соблюдение правил сочетаемости***	1	
	5	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	1	
	6	Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении п/ф из рыбы рубленой***.	1	
	<b>Лабораторное занятие 3.</b> Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.		6	
	<b>Лабораторное занятие 4.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы		6	
		<b>Лабораторное занятие 5.</b> Обработка нерыбного водного сырья	4	
<b>Тема 2.4</b> <i>Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов</i>	<b>Содержание</b>		16	<i>ОК 1-7,9,10 ПК1.1, ПК 1.4 ЦОПТВ.1. ЦОПТВ.2. ЦОПТВ.3. ЦОПТВ.4. ЦОПТВ.5. ЦОПТВ.6.</i>
	1	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность мяса, мясного сырья.	1	
	2	Требования к качеству, условия и сроки хранения мяса, мясного сырья.	1	
	3	Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	1	
	4	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, обвалка, зачистка, жиловка.	1	
	5	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кул. разруб туш баранины, обвалка, зачистка, жиловка.	1	
	6	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш свинины, обвалка, зачистка, жиловка.	1	
	7	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш телятины, обвалка, зачистка, жиловка.	1	
		8 Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения крупнокусковых, мелкокусковых, порционных п/ф из мяса. Правила хранения и требования к качеству.	1	

	9	***Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении п/ф из мяса натуральным куском	1	
	10	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	1	
	11	Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке***.	1	
	12	Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	1	
	13	Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки.	1	
	14	Хранение, кулинарное назначение мясных продуктов.	1	
	<b>Практическое занятие 3. Распознавание мяса по классификационным признакам.</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 2.5</b> <i>Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</i>	<b>Содержание</b>		<b>22</b>	<i>ОК 1-7,9,10 ПК1.1, ПК 1.4 ЦОПТВ.1. ЦОПТВ.2. ЦОПТВ.3. ЦОПТВ.4. ЦОПТВ.5. ЦОПТВ.6.</i>
	1	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	1	
	2	Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение.	1	
	3	Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение.	1	
	4	Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение.	1	
	5	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без. Полуфабрикаты из неё. Кулинарное назначение.	1	
	6	Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении п/ф из мяса рубленного***.	1	
	<b>Лабораторное занятие 6. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.</b>		<b>6</b>	
	<b>Лабораторное занятие 7. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 2.6</b> <i>Обработка домашней птицы, дичи, кролика</i>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	<i>ОК 1-7,9,10 ПК1.1, ПК 1.4 ЦОПТВ.1. ЦОПТВ.2.</i>
	1	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика.	1	
	2	Оценка качества и безопасности***.	1	
	3	Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика.	1	

	4	Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	1	ЦОПТВ.3. ЦОПТВ.4. ЦОПТВ.5. ЦОПТВ.6.
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание		22	ОК 1-7,9,10 ПК1.1, ПК 1.4 ЦОПТВ.1. ЦОПТВ.2. ЦОПТВ.3. ЦОПТВ.4. ЦОПТВ.5. ЦОПТВ.6.
	1	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	1	
	2	Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	1	
	3	Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	1	
	4	Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	5	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	1	
	6	Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	7	Практическое занятие 4. Распознавание мяса птицы по классификационным признакам.	2	
	Лабораторное занятие 8. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.		6	
	Лабораторное занятие 9. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее		6	
Дифференцированный зачёт		2		
Учебная практика ПМ 01. Виды работ:			72	ОК 1-7,9,10 ПК1.1, ПК 1.4 ЦОПТВ.1. ЦОПТВ.2. ЦОПТВ.3. ЦОПТВ.4. ЦОПТВ.5. ЦОПТВ.6.
1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.			3	
2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.			3	
3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).			3	

4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика	3	
5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.	2	
6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).	12	
7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.	12	
8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.	2	
9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.	6	
10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.	3	
11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.	6	
12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;	3	
13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	3	
14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.	2	
15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.	3	
16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	3	
17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	3	
<b>Производственная практика ПМ 01. Виды работ:</b>	<b>108</b>	<i>ОК 1-7,9,10 ПК1.1, ПК 1.4 ЦОПТВ.1. ЦОПТВ.2. ЦОПТВ.3. ЦОПТВ.4.</i>
1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	6	
2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.	6	
3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	6	



4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	<b>24</b>	<i>ЦОПТВ.5. ЦОПТВ.6.</i>
5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.	<b>36</b>	
6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	<b>6</b>	
7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	<b>6</b>	
8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	<b>6</b>	
9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос	<b>6</b>	
<b><i>Всего</i></b>	<b>180</b>	

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

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

Кабинеты:

**Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащённых 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**, оснащённая в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

#### **1.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 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.: 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. 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», 2019. – 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, 2018. – 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», 2020. – 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, 2019. – 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», 2021. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2021. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2018. – 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, 2021. – 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», 2021.- 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», 2021.- 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», 2018. – 432 с.

### **1.2.2. Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

### **1.2.3. Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2020 - 320 с.: ил.

*Литература актуализирована на заседании МК 43.00.00 Сервис и туризм*

*Протокол № 1 от 30.08.2023.*

*Председатель МК \_\_\_\_\_ Т.Ю. Бесчетвертева*

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 1.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления П/Ф);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинф. средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> </ul>

	– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p><b>ПК 1.4.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов,</li> </ul>	<p>- выполнения заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– аккуратность выкладки готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>	
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендац. по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на</p>
<b>ОК. 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<b>ОК.03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	

взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами		зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<b>ОК. 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражд.-патриотич. позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
<b>ОК.09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	



Код целевых ориентиров реализации программы воспитания	Целевые ориентиры реализации программы воспитания
ЦОПТВ.1.	Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения русского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.
ЦОПТВ.2.	Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности различного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.
ЦОПТВ.3.	Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.
ЦОПТВ.4.	Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.
ЦОПТВ.5.	Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.
ЦОПТВ.6.	Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе