

К приложению 1  
Приложение 1.1.  
к ООП по профессии  
43.01.09  
Повар, кондитер

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ИШИМБАЙСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

Экспертное заключение:

  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Разработала:   
преподаватель Л.А. Баленко  
«\_\_» сентября 2022г.

Утверждаю:  
Директор ГБПОУ ИПК  
  
Т.С. Сатлыков  
«\_\_» сентября 2022г.

Составлена на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта  
(далее ФГОС) по профессии 43.01.09 Повар,  
кондитер

Зам. директора по УПР  
  
Р.Г. Баширова  
«\_\_» сентября 2022г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Рекомендовано к использованию «\_\_» \_\_\_\_\_ 2022г.

Зам.директора по УПР  Р.Г. Баширова

20\_\_ г.

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

<b>• ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>• СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>9</b>
<b>• УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>24</b>
<b>• КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>26</b>

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»** является частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО естественнонаучного естественного профиля **43.01.09 Повар, кондитер**

**Организация – разработчик:**

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение ИПК  
г. Ишимбай Республики Башкортостан

**Разработчики:**

Группа разработчиков

<b>ФИО</b>	<b>Организация, должность</b>
Баширова Р.Г.	ГБПОУ Ишимбайский профессиональный колледж, заместитель директора по УПР
Беднякова И.С.	ГБПОУ Ишимбайский профессиональный колледж, заместитель директора по УВР
Баленко Л.А.	ГБПОУ Ишимбайский профессиональный колледж, преподаватель
Белявцева Г.И	ГБПОУ Ишимбайский профессиональный колледж, мастер п/о
Валиева А.Р	ГБПОУ Ишимбайский профессиональный колледж, преподаватель - методист
Хабилова Г.А	ГБПОУ Ишимбайский профессиональный колледж, преподаватель - методист

Руководитель группы

<b>ФИО</b>	<b>Организация, должность</b>
Беднякова И.С	ГБПОУ Ишимбайский профессиональный колледж, И.О. директора

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

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

#### ***1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля***

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

- ***Перечень общих компетенций***

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

ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
--------	--

<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>	<b>Личностные результаты реализации программы воспитания</b>
ЛР1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определённые отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
ЛР13	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР14	Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, predetermined психологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности
ЛР15	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
ЛР16	Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.
ЛР17	Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации.
ЛР18	Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение.
ЛР19	Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования,
ЛР20	Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.
ЛР21	Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определённые субъектом Российской Федерации (при наличии)</b>	
ЛР22	Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства
ЛР23	Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов
ЛР24	Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций
ЛР25	Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и

	общественно-значимых целей
<b>ЛР26</b>	Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью
<b>ЛР27</b>	Способный к применению инструментов и методов бережливого производства
<b>ЛР28</b>	Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем
<b>ЛР29</b>	Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса
<b>ЛР30</b>	Способный к сознательному восприятию экосистемы и демонстрирующий экокультуру
<b>ЛР31</b>	Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач

### ***1.1.2 Перечень профессиональных компетенций***

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

### ***1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:***

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
-------------------------	--

	приготовление, порционирование (комплектование), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведение расчетов с потребителями
Уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
Знать	требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептур, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

**1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля  
ПМ. 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,  
кулинарных изделий разнообразного ассортимента»**

Всего часов: 430

в том числе в форме практической подготовки: 300

Из них на освоение МДК 01.01 54ч.

МДК01.02 76ч.

в том числе самостоятельная работа 92ч  
практики, в том числе учебная 168ч.  
Производственная 132ч.

*Промежуточная аттестация.*

**Дифференцированный зачёт:** МДК 01.01 и МДК01.02; учебная практика, производственная практика.

**Экзамен:** ПМ.01. Третий курс.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2.1. Структура профессионального модуля ПМ01 «ПМ. 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»**

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем профессионального модуля, ак. час.									Самостоятельная работа
		Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							
				Обучение по МДК				Практики			
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная	Консультации	
Прожект. аттест.	Лаборат. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 1.1 – 1.4 ОК 01-07,09 ЛР 2,3,4,5,8,9,11,13	ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента»	<b>430</b>			д.з.	92	Не предусмотрено	168	132		92
ПК 1.1 – 1.4 ОК 01-07,09 ЛР 2,3,4,5,8,9,11,13	МДК 01.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов»	<b>54</b>	х	<b>54</b>	д.з.	38	Не предусмотрено	х	х		38
ПК 1.1 – 1.4 ОК 01-07,09 ЛР 2,3,4,5,8,9,11,13	МДК 01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализац	<b>76</b>		<b>76</b>	д.з.	54	Не предусмотрено	х	х	х	54

	и кулинарн ых полуфаб рикатов»										
	Учебная практика практика (по профилю специаль ности), часов	168	168						168		
	Произво дственна я практика (по профилю специаль ности), часов	132	132						132		
	Промежу точная аттестац ия	д.з	д.з								
	<b>Всего:</b>	<b>430</b>	<b>э</b>	<b>130</b>		<b>92</b>	<b>Не предусм отрено</b>	<b>168</b>	<b>132</b>		<b>92</b>

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 в часах
1	2	3
<b>ПМ01</b> <b>Приготовление и</b> <b>подготовка к реализац</b> <b>полуфабрикатов</b> <b>для блюд, кулинарных</b> <b>изделий разнообразног</b> <b>ассортимента</b>		<b>430</b>
<b>МДК.01.01</b> <b>Организация</b> <b>приготовления,</b> <b>подготовки к</b>		<b>54</b>

<p><b>реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</b></p>		
<p><b>Тема 1.1</b> Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них</p>	<p><b><u>Содержание</u></b>  <b>1.</b>Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.  <b>2.</b>Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013).  <b>3.</b>Правила составления заявки на сырье. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.  <b>4.</b>Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос.  <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  <b><i>Практические занятия по теме 1.1:</i></b>  <b><i>Практическое занятие 1.</i></b>  Составление технологического процесса обработки клубнеплодов.  <b><i>Практическое занятие 2.</i></b>  Составление плана – меню.  <b><i>Практическое занятие 3.</i></b>  Составление технологического процесса обработки клубнеплодов.  <b><i>Практическое занятие 4.</i></b>  Составление технологического процесса обработки капустных овощей.  <b><i>Практическое занятие 5.</i></b></p>	<p><b>13</b></p> <p><b>9</b></p>

	<p>Обработка различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды плодов (вручную и механическим способом).</p> <p><b>Практическое занятие 6.</b> Обработка различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей (вручную и механическим способом).</p> <p><b>Практическое занятие 7.</b> Обработка различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды грибов (вручную и механическим способом).</p> <p><b>Практическое занятие 8.</b> Расчет потребности в сырье.</p> <p><b>Практическое занятие 9.</b> Расчет потребности в сырье.</p>	
<p><b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов</p>	<p><b><u>Содержание</u></b></p> <p><b>5.</b> Организация работ в овощном цехе (зо кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. <b>6.</b> Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов.</p> <p>Требования к организации рабочих мест Правила безопасной организации работ.</p> <p><b>7.</b> Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.</p> <p><b>8.</b> Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудованию, инвентаря, инструментов, посуды, правил ухода за ними</p> <p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Практические занятия по теме 1.2:</b></p> <p><b>Практическое занятие 10.</b> <b>10.</b> Тренинг по организации рабочего места повара по обработке овощей.</p> <p><b>Практическое занятие 11.</b> Тренинг по организации рабочего места повара по нарезке овощей.</p> <p><b>Практическое занятие 12.</b></p>	<p><b>14</b></p> <p><b>10</b></p>

	<p>Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке грибов.</p> <p><b>Практическое занятие 13.</b> Изучение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.</p> <p><b>Практическое занятие 14.</b> Изучение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.</p> <p><b>Практическое занятие 15.</b> Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей (картофелеочистительной машины, овощерезки).</p> <p><b>Практическое занятие 16.</b> Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки грибов.</p> <p><b>Практическое занятие 17.</b> Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе нарезки грибов.</p> <p><b>Практическое занятие 18.</b> Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)</p> <p><b>Практическое занятие 19.</b> Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей (картофелеочистительной машины, овощерезки)</p>	
<p><b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению</p>	<p><b>Содержание</b> <b>9.</b>Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест.</p>	<p><b>13</b></p>

<p>полуфабрикатов из них</p>	<p>Правила безопасной организации работ.</p> <p><b>10.</b>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.</p> <p><b>11.</b>Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.</p> <p><b>12.</b>Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними</p> <p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b><i>Практические занятия по теме 1.3:</i></b></p> <p><b><i>Практическое занятие 20.</i></b> Подбор оборудования инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы: в целом виде (головой и без головы).</p> <p><b><i>Практическое занятие 21.</i></b> Размещение оборудования инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы: в целом виде (с головой и без головы).</p> <p><b><i>Практическое занятие 22.</i></b> Подбор оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы: порционные куски (кругляши).</p> <p><b><i>Практическое занятие 23.</i></b> Размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы: порционные куски (кругляши).</p> <p><b><i>Практическое занятие 24.</i></b> Подбор и размещение инвентаря оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы: разделка рыбы на филе (пластование).</p> <p><b><i>Практическое занятие 25.</i></b> Подбор и размещение инвентаря оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы: порционные</p>	<p>9</p>
------------------------------	--	----------

	<p>куски, мелкокусковой полуфабрикат.</p> <p><b>Практическое занятие 26.</b> Составление технологических карт: по правилам сбора и использованию рыбных пищевых отходов.</p> <p><b>Практическое занятие 27.</b> Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки</p> <p><b>Практическое занятие 28.</b> Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины</p>	
<p><b>Тема 1.4.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них</p>	<p><b><u>Содержание</u></b></p> <p><b>13.</b>Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.</p> <p><b>14.</b>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них</p> <p><b>15.</b>Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудованию инвентаря, инструментов, посуды, правил ухода за ними.</p> <p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Практические занятия по теме 1.4:</b></p> <p><b>Практическое занятие 29.</b> Изучение кулинарной разделки и обвалки говядины.</p> <p><b>Практическое занятие 30.</b> Изучение кулинарной разделки и обвалки свиной туши.</p> <p><b>Практическое занятие 31.</b> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки.</p> <p><b>Практическое занятие 32.</b></p>	<p><b>13</b></p> <p><b>10</b></p>

	<p>Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки.</p> <p><b>Практическое занятие 33.</b> Подготовка мяса, домашней птицы к производству и хранению.</p> <p><b>Практическое занятие 34.</b> Расчет расхода сырья, при приготовлении котлетной массы и выхода полуфабрикатов из нее.</p> <p><b>Практическое занятие 35.</b> Изучение технологии приготовления котлетной массы из птицы и дичи.</p> <p><b>Практическое занятие 36.</b> Изучение обработки субпродуктов птицы и дичи. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.</p> <p><b>Практическое занятие 37.</b> Расчет расхода сырья для приготовления мясных полуфабрикатов.</p> <p><b>Практическое занятие 38.</b> Изучение требования к качеству, условия, сроков хранения и реализации обработанного сырья из птицы и дичи.</p>	
	<b>Дифференцированный зачёт</b>	1
	<p><b>Самостоятельная работа по МДК01.01</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендации преподавателя, оформление практических работ.</li> <li>• Систематическая проработка учебной и специальной литературы.</li> <li>• Работа с конспектами занятий.</li> <li>• Выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.</li> </ul> <p>5. Составление опорного конспекта по темам. <b>10</b></p> <p>6. Подготовка компьютерной презентации <b>9</b></p> <p>7. Составление таблиц. <b>9</b></p> <p><b>Темы самостоятельных работ:</b></p> <p><b>Тема 1.1</b> Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них. <b>10</b></p> <p><b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.</p>	<p><b>38</b></p> <p><b>9</b></p> <p><b>10</b></p> <p><b>9</b></p> <p><b>10</b></p>

	<p><b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них.</p> <p><b>Тема 1.4.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.</p> <p><b>Форма выполнения самостоятельной работы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление опорного конспекта по те</li> <li>2. Составление презентаций.</li> <li>3. Составление таблиц.</li> <li>4. Выполнение контрольных домашних заданий.</li> <li>5. Выполнение технических решений по изучению МДК01.01.</li> </ol>	
<b>МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>		<b>76</b>
<b>Тема 2.1.</b> Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов и приготовление полуфабрикатов	<p><b><u>Содержание</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых плодовых, салатношпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способ минимизации отходов при обработке и нарезке.</li> <li>3. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству</li> </ol>	<p><b>13</b></p> <p><b>9</b></p>

	<p>обработанных овощей, плодов и грибов</p> <p><b>4.</b>Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения</p> <p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b><i>Практические занятия по теме 2.1:</i></b></p> <p><b><i>Практическое занятие 1.</i></b> Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов.</p> <p><b><i>Практическое занятие 2.</i></b> Методы защиты от потемнения обработанного картофеля.</p> <p><b><i>Практическое занятие 3.</i></b> Обработка, нарезка корнеплодов.</p> <p><b><i>Практическое занятие 4.</i></b> Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени.</p> <p><b><i>Практическое занятие 5.</i></b> Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков</p> <p><b><i>Практическое занятие 6.</i></b> Подготовка к фаршированию плодовых овощей - перца.</p> <p><b><i>Практическое занятие 7.</i></b> Подготовка к фаршированию плодовых овощей – кабачков.</p> <p><b><i>Практическое занятие 8.</i></b> Подготовка к фаршированию плодовых овощей – баклажан.</p> <p><b><i>Практическое занятие 9.</i></b> Подготовка к фаршированию плодовых овощей - помидоров.</p>	
<p><b>Тема 2.2.</b> Обработка рыбы нерыбного водного сырья</p>	<p><b><u>Содержание</u></b></p> <p><b>5.</b>Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p><b>6.</b>Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы,</p>	<p><b>13</b></p>

	<p>подготовка нерыбного водного сырья  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.</p> <p><b>7.</b> Способы минимизации отходов.  Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы</p> <p><b>8.</b> Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов.  Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения</p> <p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b><i>Практические занятия по теме 2.2:</i></b>  <b><i>Практическое занятие 10.</i></b>  Проверка органолептическим способом качества рыбы нерыбного водного сырья</p> <p><b><i>Практическое занятие 11.</i></b>  Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования для разделки минтая на чистое филе.</p> <p><b><i>Практическое занятие 12.</i></b>  Проверка органолептическим способом основных продуктов, используемых для котлетной рыбной массы.</p> <p><b><i>Практическое занятие 13.</i></b>  Обработка нерыбного водного сырья, использование отходов рыбного сырья.</p> <p><b><i>Практическое занятие 14.</i></b>  Методы разделки рыбы с костным скелетом - чешуйчатой последовательности приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде.</p> <p><b><i>Практическое занятие 15.</i></b>  Методы разделки рыбы с костным скелетом - бесчешуйчатой последовательности приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде.</p> <p><b><i>Практическое занятие 16.</i></b>  Методы разделки рыбы с костным скелетом - округлой и плоской формы последовательности приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде.</p> <p><b><i>Практическое занятие 17.</i></b>  Методы разделки рыбы с костным скелетом - , крупной, средней и мелкой</p>	<p><b>9</b></p>
--	--	-----------------

	<p>последовательности приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде.</p> <p><b>Практическое занятие 18.</b> 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.</p>	
<p><b>Тема 2.3</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p><b>9.</b>Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p><b>10.</b>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.</p> <p><b>11.</b> Способы и техника маринования, парирования, формования полуфабрикатов из рыбы.</p> <p><b>12.</b>Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.</p> <p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Практические занятия по теме 2.3:</b></p> <p><b>Практическое занятие 19.</b> Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.</p> <p><b>Практическое занятие 20.</b> Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.</p> <p><b>Практическое занятие 21.</b> Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.</p> <p><b>Практическое занятие 22.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.</p> <p><b>Практическое занятие 23.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.</p> <p><b>Практическое занятие 24.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.</p> <p><b>Практическое занятие 25.</b></p>	<p><b>13</b></p> <p><b>9</b></p>

	<p>Обработка нерыбного водного сырья. <b>Практическое занятие 26.</b></p> <p>Обработка нерыбного водного сырья. <b>Практическое занятие 27.</b></p> <p>Обработка нерыбного водного сырья.</p>	
<p><b>Тема 2.4</b> Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов</p>	<p><b><u>Содержание</u></b></p> <p><b>13.</b>Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.</p> <p><b>14.</b>Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. 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.</p> <p><b>15.</b> Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.</p> <p><b>16.</b>Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение</p> <p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Практические занятия по теме 2.4:</b></p> <p><b>Практическое занятие 28.</b> Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.</p> <p><b>Практическое занятие 29.</b> Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.</p> <p><b>Практическое занятие 30.</b> Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса - говядины.</p> <p><b>Практическое занятие 31.</b> Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса - говядины.</p> <p><b>Практическое занятие 32.</b> Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса - свинины.</p> <p><b>Практическое занятие 33.</b> Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса - свинины.</p> <p><b>Практическое занятие 34.</b></p>	<p><b>13</b></p> <p><b>9</b></p>

	<p>Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса - баранины.  <b>Практическое занятие 35.</b>  Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.  <b>Практическое занятие 36.</b>  Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без.</p>	
<p><b>Тема 2.5</b>  Обработка домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p><b><u>Содержание</u></b>  <b>17.</b>Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика.  <b>18.</b>Оценка качества и безопасности обработки домашней птицы, дичи, кролика  <b>19.</b>Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Обработка сельскохозяйственной птицы и ее операциях кулинарной обработке, характеристика  <b>20.</b> Виды заправки тушек домашней птицы дичи, кулинарное назначение.  <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  <b>Практические занятия по теме 2.5:</b>  <b>Практическое занятие 37.</b>  Обработка домашней птицы и пернатой дичи, кролика.  <b>Практическое занятие 38.</b>  Обработка домашней птицы и пернатой дичи, кролика.  <b>Практическое занятие 39.</b>  Обработка пернатой дичи.  <b>Практическое занятие 40.</b>  Обработка кролика.  <b>Практическое занятие 41.</b>  Отработка способов заправки тушек домашней птицы, дичи  <b>Практическое занятие 42.</b>  Отработка способов заправки тушек домашней птицы.  <b>Практическое занятие 43.</b>  Отработка способов заправки тушек дичи  <b>Практическое занятие 44.</b>  Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.  <b>Практическое занятие 45.</b>  Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление</p>	<p><b>13</b></p> <p><b>9</b></p>



	<p>практических работ.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Систематическая проработка учебной и специальной литературы.</li> <li>• Работа с конспектами занятий.</li> <li>• Выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.</li> </ul> <p>5. Составление опорного конспекта по темам. <b>9</b></p> <p>6. Подготовка компьютерной презентации Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно образовательных ресурсов. <b>9</b></p> <p>7. Составление таблиц. <b>9</b></p> <p><b>Темы самостоятельных работ:</b></p> <p><b>Тема 2.1</b> Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов и приготовление полуфабрикатов. <b>9</b></p> <p><b>Тема 2.2.</b> Обработка рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p><b>Тема 2.3.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы</p> <p><b>Тема 2.4.</b> Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов.</p> <p><b>Тема 2.5.</b> Обработка домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p><b>Тема 2.6.</b> Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p><b>Форма выполнения самостоятельной работы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление опорного конспекта по те</li> <li>2. Составление презентаций.</li> <li>3. Составление таблиц.</li> <li>4. Выполнение контрольных домашних заданий.</li> <li>5. Выполнение технических решений по изучению МДК01.02.</li> </ol>	
	<p><b>УП.01</b> <b>Учебная практика (из них)</b> первый курс: <b>108</b> второй курс: <b>60</b> Дифференцированный зачёт.</p>	
	<p><b>ПП.01</b></p>	

	<b>Производственная практика (из них)</b>	<b>132</b>
	первый курс:	<b>0</b>
	второй курс:	<b>0</b>
	третий курс: Дифференцированный зачёт.	<b>132</b>
	<b>Экзамен - третий курс.</b> ПМ.01 « Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»	<b>4</b>
	<b>Итого:</b>	<b>430</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 01 « Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»**

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля 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 (плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:**

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- планетарный миксер;
- рыбочистка;
- шкаф интенсивной заморозки;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- льдогенератор;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- овоскоп;
- нитрат-тестр;

- посудомоечная машина;
- стеллаж;
- мусат для заточки ножей.

**Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой для выполнения лабораторных и практических занятий по ПМ 01:**

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- половник;
- таяпка;
- тендрайзер ручной;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

## **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Для реализации программы библиотечный фонд ИПК имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда ИПК 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**

**Перечень используемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

*Основные источники для обучающихся:*

1. Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. - М.: Академия, 2015. -400 с.
2. 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.

3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. - 336 с.
4. 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.
5. Электронный образовательный ресурс: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (электронное приложение)» - М.: Академия, 2017.

*Основные источники для преподавателя:*

- Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» от 2 августа 2013 г. № 798,
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 6Юн,
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.
- Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

### **3.2.2. Основные электронные издания**

*Интернет-ресурсы для преподавателя:*

- <http://art-cooking.ru>
- <http://supercook.ru/russian/rus-28.html>
- 3-[www.chefs.ru](http://www.chefs.ru)
- [www.povarenok.ru](http://www.povarenok.ru)
- [www.supercook.ru](http://www.supercook.ru)

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. -4-е изд., доп. - М.: Академия, 2014. - 336 с.
2. Козлова С.Н., Феденишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. -5-е изд., стер. - М.: Академия, 2013. - 192 с.
3. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2014. - 64 с.
4. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. -3-е изд., стер. - М.: Академия, 2014. - 64 с.
5. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. - М.: Академия, 2014. - 512 с.
6. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Часть 2. -2-е изд., стер. - М.: Академия, 2013. - 64 с.

## **3.3. Организация образовательного процесса**

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Охрана труда».

Условия проведения организации учебной и производственной практики должны соответствовать требованиям ФГОС СПО, а также учитывать особенности регионального рынка труда. Учебная и производственная практика должна быть организована таким образом, чтобы были созданы условия для освоения обучающимися компетенций, предусмотренных программами соответственно учебной и производственной практики.

Условия организации консультационной помощи обучающимся должны соответствовать требованиям ФГОС СПО.

#### **4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

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

<b>Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	<p><i>Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами</i></p> <p>соблюдение правил техники безопасности охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда);</p> <p>организация рабочего места</p> <p>получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ</p> <p>и требованиями к качеству;</p> <p>соответствие подбора и использования оборудования и инвентаря требованиям технологического процесса;</p> <p>соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами).</p> <p>соблюдение правил хранения сырья в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН).</p>	<p><b>Входной контроль:</b> тестирование</p> <p><b>Текущий контроль:</b> устный и письменный опрос; решение ситуационных задач; оценка участия в ролевых (деловых) играх и тренингах; тестирование по темам МДК; выполнение рефератов, докладов; участие в исследовательской, творческой работе; оценка выполнения заданий для самостоятельной работы; отчеты по практическим работам.</p> <p><b>Итоговый контроль по разделу:</b> дифференцированный зачет.</p>
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, кролик.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и</p>	<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 <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять</p>	<p>грамотность устного и письменного</p>	

<p>устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной</p>	

	<p>деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	
--	--	--

**Личностные результаты  
реализации программы воспитания**

Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	<b>ЛР2</b>
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	<b>ЛР3</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	<b>ЛР4</b>
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	<b>ЛР5</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	<b>ЛР8</b>
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	<b>ЛР9</b>
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	<b>ЛР11</b>
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый,	<b>ЛР13</b>

критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	
--	--