

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

Экспертное заключение:

Председатель МО

Латыпова А.С. Латыпова

« 29 » 08 2025г.

Утверждаю:

И.о. директора ГБПОУ ИНК

Янбердина Р.Р. Янбердина

« 01 » сентября 2025г.



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

Зам. директора по УПР

Беднякова И.С. Беднякова

« 01 » сентября 2025г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Программа учебной дисциплины 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 г.№ 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар,кондитер»

Разработчик:

 Г.И. Белявцева, преподаватель ГБПОУ ИПК Ишимбайский профессиональный колледж .

Рекомендована МО
профессиональных дисциплин
Протокол № 1 от «29» 08 2025 г.

Председатель  А.С.Латыпова

Утверждаю:
Зам.директор по УПР

 И.С.Беднякова
« 01 » сентября 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

Пояснительная записка

Цели и задачи модуля ПМ -01 – требования к результатам освоения модуля

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

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии в личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными(ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Ко д	Наименование результата обучения
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 реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий и мяса, домашней птицы, дичи, кролика
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 3.	Планировать и организовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

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

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

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.

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведении расчетов с потребителями.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 485 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 130 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 91 часа;
учебной практики – 132 часа;
производственной практики – 132 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код ПК и ОК	Наименование результата обучения
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, кролик.
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и организовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная учебная нагрузка обучающегося	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1-1.4	ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов в для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента	194	130	91	91	-	-
ПК 1.1.-1.4. ОК 01-07, 09	МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	92	54	38	38		

ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09, 10	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	129	76	53	53		
ПК 1.1-1.4	Учебная практика	132	-	-	-	132	-
	Производственн ая практика	132	-	-	-	-	132
	Всего:	485	130	91	91	132	132

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		485	
МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		92	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	Содержание Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и точность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования	4	1

	технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013). Правила составления заявки на сырье. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос		
	Практическое занятие 1. Составление технологического процесса обработки картофеля Практическое занятие 2. Составление технологического процесса обработки белокочанной капусты	2	2
Тема 1.2. <i>Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов</i>	Содержание Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. 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. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	12	1
	Практическое занятие 3. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке овощей. Практическое занятие 4 Тренинг по организации рабочего места повара по нарезке овощей Практическое занятие 5. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке грибов. Практическое занятие 6. Тренинг по организации рабочего места повара по нарезке грибов.	8	2

	Практическое занятие 7. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработке овощей. Практическое занятие 8. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе нарезки овощей (картофелеочистительной машины, овощерезки). Практическое занятие 9. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки свеклы. Практическое занятие 10. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе нарезки овощей.		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Содержание Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	12	1
	Практическое занятие 11. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы: в целом виде(с головой, без головы) Практическое занятие 12. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы: порционные куски (кругляши).	8	2

Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Практическое занятие 13. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы: разделка рыбы на филе (пластование). Практическое занятие 14. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы: порционные куски. Практическое занятие 15. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы: мелкокусковые полуфабрикаты. Практическое занятие 16. Составление технологических карт: по правилам сбора и использованию рыбных пищевых отходов. Практическое занятие 17. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины. Практическое занятие 18. Тренинг по освоению правил безопасной ручной рыбчистки		
Содержание Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.		26	1

	Практическое занятие 19.Изучение кулинарной разделки и обвалки говядины. Практическое занятие 20.Изучение кулинарной разделки и обвалки бараньей туши. Практическое занятие 21.Изучение кулинарной разделки и обвалки свиной туши. Практическое занятие 22.Изучение сортировки частей туш говядины,баранины,свинины. Практическое занятие 23. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов. Практическое занятие 24. Организация рабочих мест по обработке домашней птицы. Практическое занятие 25. Организация рабочих мест по обработке дичи, кролика. Практическое занятие 26. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы Практическое занятие 27. Составление технологической карты кулинарной обработки сырья. Практическое занятие 28. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромесорубки. Практическое занятие 29. Подготовка мяса, домашней птицы к производству и хранению. Практическое занятие 30. Расчет расхода сырья для приготовления котлетной мясной массы. Практическое занятие 31. Расчет расхода сырья для приготовления полуфабрикатов из мясной котлетной массы. Практическое занятие 32. Подготовка вспомогательных видов сырья: пищевых добавок разрыхлителей фарша, панировки. Практическое занятие 33. Расчет расхода сырья для приготовления котлетной массы из домашней птицы. Практическое занятие 34. Изучение технологии приготовления котлетной массы из птицы и дичи. Практическое занятие 35.Изучение обработки субпродуктов птицы и дичи. Практическое занятие 36.Изучение требования к качеству,	20	2
--	--	----	---

	условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Практическое занятие 37. Расчет расхода сырья для приготовления мясных полуфабрикатов. Практическое занятие 38. Изучение требования к качеству, условия, сроков хранения и реализации обработанного сырья из птицы и дичи.		
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	129		
Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов и приготовление полуфабрикатов.	12	1	
	10	2	

	<i>Практическое занятие 7.</i> Обработка, нарезка луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. <i>Практическое занятие 8.</i> Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. <i>Практическое занятие 9.</i> Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров) <i>Практическое занятие 10.</i> Изучение обработки грибов.		
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание 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. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, 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. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условиям и срокам хранения обработанной рыбы Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условиям и срокам хранения	8	1
	<i>Практическое занятие 11.</i> Проверка органолептическим способом качества рыбы. <i>Практическое занятие 12.</i> Проверка органолептическим способом качества нерыбного водного сырья. <i>Практическое занятие 13.</i> Изучение обработки соленой рыбы. <i>Практическое занятие 14.</i> Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования для разделки минтая на чистое филе. <i>Практическое занятие 15.</i> Проверка органолептическим способом основных продуктов, используемых для котлетной рыбной массы. <i>Практическое занятие 16.</i> Обработка нерыбного водного сырья,	6	2

	использование отходов рыбного сырья		
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. 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», рулетика, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формирования полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Практическое занятие 17. Обработка рыбы с костным скелетом. Практическое занятие 18. Приготовление рыбного полуфабриката: рыба в целом виде с головой и без головы. Практическое занятие 19. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. Практическое занятие 20. Приготовление рыбного полуфабриката: кругляшей. Практическое занятие 21. Изучение приготовления рыбной котлетной массы Практическое занятие 22. Изучение приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Практическое занятие 23. Изучение способов обработки нерыбного водного сырья. Практическое занятие 24. Обработка нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов.	10	1
		8	2

Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Содержание Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. 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. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение.	10	1
	Практическое занятие 25. Изучение кулинарного разруба говядины. Практическое занятие 26. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса. Практическое занятие 27. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины. Практическое занятие 28. Приготовление порционных полуфабрикатов из баранины. Практическое занятие 29. Приготовление порционных полуфабрикатов из свинины. Практическое занятие 30. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Практическое занятие 31. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы. Практическое занятие 32. Приготовление полуфабрикатов из мясной котлетной массы.	8	2
Тема 2.5 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Обработка сельскохозяйственной птицы и ее операции кулинарной	9	1

	обработке, характеристика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.		
	Практическое занятие 33. Изучение операций обработки домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Практическое занятие 34. Обработка домашней птицы. Практическое занятие 35. Обработка пернатой дичи. Практическое занятие 36. Обработка кролика. Практическое занятие 37. Изучение способов заправки тушек домашней птицы, дичи Практическое занятие 38. Заправка птицы. Практическое занятие 39. Заправка дичи. Практическое занятие 40. Изучение условий и сроков хранения тушек домашней птицы, дичи	8	
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	27	1
	Практическое занятие 41. Подготовка домашней птицы для варки и припускания. Практическое занятие 42. Подготовка дичи для варки, припускания. Практическое занятие 43. Приготовление порционных полуфабрикатов из домашней птицы: котлеты натуральные, панированные из филе птицы. Практическое занятие 44. Приготовление фарша для фарширования полуфабриката из птицы: зеленое масло, сливочное масло, густой молочный соус. Практическое занятие 45. Приготовление порционных полуфабрикатов из домашней птицы: шницель, столичный, котлета по-	13	2

	киевски. Практическое занятие 46. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов домашней птицы. Практическое занятие 47. Приготовление полуфабрикатов из филе птицы: рулет. Практическое занятие 48. Приготовление рубленых полуфабрикатов из домашней птицы. Практическое занятие 49. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Практическое занятие 50. Приготовление рагу из домашней птицы, чахохбили. Практическое занятие 51. Приготовление рубленых котлет из птицы или дичи: биточки, котлеты.		
	Дифференцированный зачет	2	3
Самостоятельная работа 1. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ. 2. Систематическая проработка учебной и специальной литературы. 3. Работа с конспектами занятий. 4. Выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. 5. Отработка практических умений: первичная обработка и нарезка корнеплодов; 6. Отработка практических умений: первичная обработка и нарезка луковых, капустных овощей; 7. Отработка практических умений: первичная обработка клубнеплодов; 8. Отработка практических умений: первичная обработка и нарезка плодовых, салатных и десертных овощей; 9. Отработка практических умений: первичная обработка и нарезка консервированных, соленых, маринованных и сушеных овощей и грибов; 10. Отработка практических умений: первичная обработка и подготовка овощей для фарширования; 11. Отработка практических умений: технология приготовления блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей; 12. Отработка практических умений: технология приготовления блюд и гарниров из жареных, тушеных овощей; 13. Отработка практических умений: технологическое оборудование для очистки картофеля и корнеплодов;			

14. Отработка практических умений: технологическое оборудование для нарезки овощей.
15. Составление форм нарезки картофеля и их использования.
16. Составление технологических карт региональных блюд из овощей на основе изучения меню предприятий общественного питания
17. Составление технологических карт региональных блюд из грибов на основе изучения меню предприятий общественного питания
18. Составление технологических карт региональных блюд из овощей на основе изучения меню предприятий общественного питания
19. Составление технологических карт региональных блюд из овощных продуктов на основе изучения меню предприятий общественного питания
20. Составление технологических карт региональных блюд из овощей на основе изучения меню предприятий общественного питания
21. Составление технологических карт региональных блюд из рыбы на основе изучения меню предприятий общественного питания
22. Осуществление простых и сложных видов нарезки овощей с последующей демонстрацией
23. Подбор информации по теме: «Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса из говядины».
24. Подбор информации по теме: «Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса из свинины».
25. Подбор информации по теме: «Разработка и составление технологических карт».
26. Подбор информации по теме: «Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы».
27. Подбор информации по теме: «Новые технологии в кулинарии».
28. Разработка и составление технологических карт.
29. Подбор информации по теме: «Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее».
30. Подготовка реферата по теме: «Технология приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из говядины».
31. Подготовка реферата по теме: «Разработка и составление технологических карт».
32. Подготовка реферата по теме: «Технология приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из баранины».
33. Подготовка реферата по теме: «Технология приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из свинины».
34. Подготовка презентаций по теме: «Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, «субпродуктов».
35. Подготовка презентаций по теме: «Разработка и составление технологических карт».
36. Подготовка презентаций по теме: «Технология приготовления рубленных полуфабрикатов: натуральных

рубленных: бифштекс, котлеты натуральные рубленые, котлеты полтавские, шницель натуральный рубленый, биточки по-селянски, фрикадельки, люля-кебаб».

37. Подготовка презентаций по теме: «Технология приготовления рубленных полуфабрикатов: котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет»

38. Разработка и составление технологических карт.

39. Составление схемы обработки моркови.

40. Составление схемы обработки свеклы .

41. Составление схемы обработки белокочанной капусты.

42. Составление схемы обработки репчатого и зеленого лука.

43. Составление схемы обработки кабачков.

44. Подготовка информации по теме: Международные наименования форм нарезки.

45. Составление схемы первичной обработки свежих грибов.

46. Подготовка сообщений на тему: «Украшения из моркови».

47. Подготовка сообщений на тему: «Украшения из свеклы».

48. Подготовка сообщений на тему: «Украшения из свежих и соленых огурцов»

49. .Подготовка презентаций по теме: «Пищевая ценность полуфабрикатов и блюд из овощей в общественном питании»

50. Решение производственных задач по теме Обработка овощей.

51. Оформление рекламных листов по теме Приготовление блюд из овощей.

52. Подготовка сообщений на тему: «Современные методы украшений».

53. Подготовка сообщений на тему: «Оформление блюд из рыбы».

54. Подготовка сообщений на тему: «Виды рыб, используемые в питании».

55. Составление технологической схемы обработки чешуйчатой рыбы для использования в целом виде.

56. Составление технологической схемы обработки чешуйчатой рыбы для использования порционными кусками с кожей и костями.

57. Составление технологических карт региональных блюд из рыбы на основе изучения меню предприятий общественного питания

58. Составление технологических карт региональных блюд из рыбных продуктов на основе изучения меню предприятий общественного питания

59. Составление таблицы использования полуфабрикатов из рыбы в зависимости от способов тепловой обработки.

60. Составление таблицы данных, характеризующих полуфабрикаты из рыбной котлетной массы.

61. Составление схемы приготовления котлетной массы из рыбы.

62. Составление схемы обработки чешуйчатой рыбы на кругляши.

63. Составление схемы обработки хека.

64. Составление схемы обработки наваги.

65. Составление схемы обработки сома. 66. Составление схемы обработки камбалы 67. Составление схемы обработки соленой сельди. 68. Решение производственных задач по теме Обработка рыбы. 69. Оформление рекламных листов по теме Приготовление рыбных п/ф. 70. Составление схем обработки мяса.. 71. Составление таблицы полуфабрикатов из мяса. 72. Составление таблицы полуфабрикатов из котлетной массы. 73. Составление таблицы на тему Полуфабрикаты мясные.. 74. Составление схем обработки мяса.. 75. Составление схем обработки печени. 76. Составление схем обработки почек. 77. Составление схем обработки сердца. 78. Составление схем обработки языка. 79. Составление технологических карт региональных блюд из мяса на основе изучения меню предприятий общественного питания 80. Составление технологических карт региональных блюд из мясных продуктов на основе изучения меню предприятий общественного питания 81. Решение производственных задач по теме Обработка мяса и мясопродуктов. 82. Подготовка сообщения на тему: Пищевая ценность домашней птицы. 83. Подготовка реферата на тему: «Обработка субпродуктов из дичи, кролика». 84. Подготовка реферата на тему: «Обработка субпродуктов из птицы». 85. Подготовка презентаций по теме: «Технология приготовления блюд из птицы, дичи и кролика». 86. Решение производственных задач по теме Обработка домашней птицы 87. Подготовка презентаций по теме: «Пищевая ценность полуфабрикатов и блюд из птицы в общественном питании». 88. Подготовка презентаций по теме: «Пищевая ценность полуфабрикатов и блюд из дичи и кролика в общественном питании» 89. Анализ ассортимента блюд из домашней птицы зарубежной кухни. 90. Подготовка сообщений на тему: « Новое в оформлении горячих мясных блюд». 91. Оформление рекламных листов по теме Приготовление п/ф из домашней птицы	3
Учебная практика Виды работ: Учебная практика Виды работ: 1. Оценка качества овощей и грибов органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и	

оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов

2. Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из вареных, припущенных овощей:

- приготовление отварного картофеля

- картофельного пюре;

- картофеля в молоке;

- приготовление пюре из моркови, свеклы;

- приготовление капусты отварной с маслом или соусом;

- приготовление моркови припущенной;

3. Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из вареных, припущенных овощей:

- приготовление моркови с зеленым горошком в молочном соусе;

- приготовление капусты белокочанной с соусом;

- приготовление овощей припущенных в молочном соусе;

- оформление и подача блюд;

- оценка качества готовых блюд.

4. Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из жареных, тушеных овощей:

- приготовление картофеля жареного;

- приготовление лука фри;

- приготовление жареных кабачков, баклажанов, помидоров;

- приготовление котлет морковных, свекольных, картофельных;

- приготовление шницеля из капусты;

- приготовление оладий из тыквы;

- приготовление зраз картофеля;

- приготовление крокет картофельных;

5. Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из жареных, тушеных овощей:

- приготовление капусты тушенной; рагу из овощей;

- приготовление свеклы тушенной в сметане или соусе;

- приготовление моркови тушенной с рисом и черносливом

- оформление и подача блюд;

- оценка качества готовых блюд.

6. Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из запеченных овощей, полуфабрикатов и грибов:

- приготовление картофельной запеканки;

- приготовление рулета картофельного;

- приготовление солянки овощной;

- приготовление капусты, тушенной с грибами;

- приготовление грибов с картофелем или с помидорами;

- приготовление грибов в сметанном соусе запеченные; - оформление и подача блюд; - оценка качества готовых блюд. 7. Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов. Консервирование овощей и грибов. 8. Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. 9. Расчет массы мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов. 10. Проверка органолептическим способом качества мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. 11. Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени. 12. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов и безопасное пользование при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд. 13. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из говядины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. 14. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из свинины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. 15. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из баранины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. 16. Отработка приемов приготовления котлетной массы. Требования к безопасности хранения. 17. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. Требования к безопасности хранения. 18. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы. Требования к безопасности хранения подготовленного рыбы в охлажденном и замороженном виде. 19. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из птицы. Требования к безопасности хранения подготовленного птицы в охлажденном и замороженном виде. 20. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из дичи. Требования к безопасности хранения подготовленного дичи в охлажденном и замороженном виде. 21. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из кролика. Требования к безопасности хранения подготовленного кролика в охлажденном и замороженном виде. 22. Дифференцированный зачет	Производственная практика: Виды работы: 1. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом годность овощей и грибов. 2. Отработка практических навыков в подборе производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов. Оценка качества готовых блюд. 3. Отработка практических навыков при нарезке различными методами и приготовлении блюд из вареных, припущенных овощей. Оценка качества готовых блюд.
---	--

4. Обработка практических навыков при нарезке различными методами и приготовлении блюд из жареных, тушеных овощей. Оценка качества готовых блюд.
5. Обработка практических навыков при нарезке различными методами и приготовлении блюд из запеченных овощей и полуфабрикатов. Оценка качества готовых блюд.
6. Обработка практических навыков при нарезке различными методами и приготовлении блюд из грибов и полуфабрикатов. Оценка качества готовых блюд.
7. Обработка практических навыков при охлаждении, замораживании нарезанных овощей и грибов и их консервирование. Оценка качества готовых блюд.
8. Обработка практических навыков разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы. Расчет массы мяса, домашней птицы для изготовления полуфабрикатов.
9. Обработка практических навыков проверки органолептическим способом качества рыбы. Расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов.
10. Обработка практических навыков проверки органолептическим способом качества дичи и кролика. Расчет массы дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов.
11. Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.
12. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов и безопасное пользование при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.
13. Обработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из говядины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.
14. Обработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из свинины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.
15. Обработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из баранины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.
16. Обработка практических навыков приготовления котлетной массы. Требования к безопасности хранения.
17. Обработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. Требования к безопасности хранения.
18. Обработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы. Требования к безопасности хранения подготовленного рыбы в охлажденном и замороженном виде.
19. Обработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из птицы. Требования к безопасности хранения подготовленного птицы в охлажденном и замороженном виде.
20. Обработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из дичи. Требования к безопасности хранения подготовленного дичи в охлажденном и замороженном виде.
21. Обработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из кролика. Требования к безопасности хранения подготовленного кролика в охлажденном и замороженном виде.
22. Дифференцированный зачет

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы осуществляется в учебном кабинете Технология кулинарного производства; в учебном кулинарном цехе, лаборатории технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технология кулинарного производства:

- доска учебная, рабочее место преподавателя, столы и стулья для обучающихся,

- наглядные пособия - натуральные образцы продуктов, плакаты, DVD фильмы.

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет

- мультимедийный проектор.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской «Учебный кулинарный цех, лаборатория технического оснащения и организации рабочего места» оснащены в соответствии с п 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные,

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный

Механическое оборудование:

кухонный комбайн (тестомес),

планетарный миксер

электромиксеры и электроблендеры

электромясорубка и ручная мясорубка

электрофритюрница

пароварка

электроизмельчители

водонагреватель

лапшерезка

слайсер,

тостеры

Тепловое оборудование:

плиты индукционные настольные, пароконвектомат,

фритюрница, микроволновая печь, плиты электрические с духовыми шкафами, гриль сковороды

Немеханическое оборудование и инвентарь

подставки, разделочные доски, стеллажи металлические, кухонные шкафы, производственные столы, моечные ванны,

полка и шкаф для специй, эссенций, красителей, приправ и вкусовых товаров, набор инструментов для карвинга

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда

Комплекты кухонной посуды (кастрюли, сотейники, миски, сковороды, формы для запекания, сито),

дуршлаги, функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и взбивания продуктов, венчики, лопатки, сито, скребок пластиковый, скребок металлический. мерный инвентарь, наборы разделочных досок (деревянных и из полипропилена), набор мерных ложек, ножи, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора. скалки деревянные, кисти силиконовые, прихватки, перчатки термостойкие, гасстроемкости или контейнеры, подносы.

Комплекты столовой посуды и приборов

4.2. Информационное обеспечение

Информационное обеспечение обучения содержит перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Анфимова Н. А. Кулинария. (13-е изд.) учебник для студентов СПО. -М.: Академия, 2017,-400с.
2. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник. -М.: Академия, 2016,-217с
- 3.Шильман Л. 3. Технология кулинарной продукции. Учеб. пособие. -М.: Академия, 2016, - 242с
4. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

Дополнительные источники

- 1 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512с
2. Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование на предприятиях торговли и общественного питания. Учеб. пособие. -М.: Академия, 2016. -432с
- 3.Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья. Учебник. М.: Академия, 2017. - 224с
- 4.Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация питания. Учебник. - М.: Академия, 2016. -240с.
5. Учебно-методические и дидактические материалы к программе повышения квалификации для преподавателей (мастеров производственного обучения) по профессии (специальности) «Повар, кондитер» с учетом стандарта WorldSkills International по компетенции «Поварское дело»

Электронные образовательные ресурсы

1. Сетевая версия (ФГОС СПО ТОП-50) Повар, кондитер: теория, практика, тесты, контрольные материалы, видео, справочная информация. – Саратов: Диполь, 2017

Интернет-ресурсы

1. Кулинарная социальная сеть. URL: <http://www.cooksa.ru/video>
 2. Рецепты блюд от Бабушки Эммы с фото и видео. URL: <https://www.videoculinary.ru/>
 3. Сделай жизнь вкуснее. URL: <http://www.cook-alliance.ru/>
- Электронные образовательные ресурсы

1. СД Кухни мира г.
2. СД Кулинарная энциклопедия 2002 г.
4. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

Интернет-ресурсы

Название: URL:// Рецепты блюд от Бабушки Эммы с фото и видео//
<https://www.videoculinary.ru/>

Сообщество Шеф-поваров и Шеф-кондитеров.

<http://www.videoculinary.ru/recipe/sloyonaya-samsa/>

<http://on.eda.ru/zsDu>

<http://www.cook-alliance.ru/>

<http://www.karving.3dn.ru> <http://www.cook-alliance.ru/>

<http://roman-trusov.ru/blog/kuhonnje-pravila-romana-t..>

<http://www.cooksa.ru/video>

Кулинарные рецепты приготовления, рецепты блюд с фотографиями

Форма доступа: свободная www.book-cook.net

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Теоретические занятия носят практико-ориентированный характер. Учебная практика проводится по завершению изучения теоретической части модуля. Группа обучающихся делится на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе.

При изучении модуля с обучающимися организуются консультации, которые проводятся как со всей группой, так и индивидуально.

Для организации самостоятельной работы обучающимся созданы условия в читальном зале библиотеки и в компьютерном классе с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к практическим и лабораторным занятиям.

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологии кулинарного производства, учебном кулинарном цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся.

Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля. Реализуется концентрированно после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания г. Усть-Илимска.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов прохождения производственной практики, с наличием подтверждающих документов:

- аттестационного листа;
- дневника производственной практики;
- индивидуального задания на выполнение практической квалификационной работы;
- акта о выполнении практической квалификационной работы;
- производственной характеристики.

Программа ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация профессионального модуля обеспечена педагогическими работниками образовательной организации.

Мастера производственного обучения имеют на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО выпускников

Квалификация педагогических работников соответствует квалификационным требованиям профессионального стандарта Педагог.

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	- 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); - организация рабочего места - получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и требованиями к качеству; - соответствие подбора и использования оборудования и инвентаря требованиям технологического процесса; - соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами). - соблюдение правил хранения сырья в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН).	Входной контроль: - тестирование Текущий контроль: - 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. Итоговый контроль по разделу: - зачет по учебной практике;
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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к	- проявление интереса к будущей профессии; - повышение качества освоения профессионального модуля; - участие в конкурсах, олимпиадах,	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной практике, лабораторных работ по решению

различным контекстам.	научных конференциях; - положительные отзывы и характеристики от работодателей и статьи в прессе; - участие в конкурсе «Лучший по профессии»	профессиональных задач Наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике Тестирование; подготовка творческих работ, докладов, эссе Подготовка и защита проектов, презентаций и портфолио с использованием ИКТ Защита творческих и проектных работ командой; наблюдение и оценка роли обучающегося в группе Дифференцированный зачёт
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- обоснование, выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - оценивание эффективности и качества выполнения профессиональных задач	
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- способность решения стандартных профессиональных задач, способность нести за них ответственность; - нахождение оптимальных решений в условиях возникновения нестандартной ситуации	
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- рациональный выбор методов поиска, обработки и использования информации в процессе профессиональных задач для профессионального и личностного развития.	
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- использование навыков информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности при работе на новых видах технологического оборудования - использование результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ	
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и руководителями практик в ходе обучения и практики; - участие в студенческом самоуправлении; - выполнение творческих и проектных работ в команде; - наличие лидерских качеств;	
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий; - рациональное проведение контроля качества выполненной работы и нести ответственность в рамках профессиональной компетентности; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе	- самостоятельное определение профессионально – ориентированной тематики творческих, проектных работ (курсовых, рефератов, докладов)	

профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.		
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- выполнение практических, лабораторных работ; курсовых, дипломных проектов; рефератов с учетом инноваций в области профессиональной деятельности; - анализ инноваций в области разработки технологических процессов; - использование «элементов реальности» в работах студентов (курсовых, рефератах, докладах, эссе)	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- соблюдение техники безопасности; - соблюдение корпоративной этики (выполнение правил внутреннего распорядка);	
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- обучение на курсах дополнительной профессиональной подготовки; - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	