

БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ОРЛОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Профессия 43.01.09. Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев

Орел, 2021

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Организация – разработчик: БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

Разработчик: Ефимова Екатерина Сергеевна, преподаватель

Рабочая программа обсуждена на заседании ПЦК профессионального цикла

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Председатель ПЦК  Е.В. Черникова

Рабочая программа утверждена на заседании НМС БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Председатель НМС  В.С. Дудинова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МО- ДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕС- СИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕС- СИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

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

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

ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, 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.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент 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, нерыбноговодного 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, порционирование (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

- ведении расчетов с потребителями.

1.3 Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки 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	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов	Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании. Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Способы правки кухонных ножей Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов. Виды, назначение столовой посуды, столовых приборов. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов

<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессионально и применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих Действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
--	--	--	---

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него			

<p>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>ПК 1.3</p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4</p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса,</p>	<p>Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов.</p> <p>Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.</p> <p>Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов.</p> <p>Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.</p>	<p>Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения. Своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота. Сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов.</p> <p>Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Подготавливать в соответствии с инструкциями, пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов.</p> <p>Осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями.</p> <p>Обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами.</p> <p>Использовать нитраттестер для оценки безопасности сырья. Распознавать недоброкачественные продукты.</p> <p>Владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья. Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке. Выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов. Обращивать овощи вручную и с использованием технологического оборудования.</p> <p>Удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте. Выбирать безопасные в</p>	<p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.</p> <p>Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресса оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.</p> <p>Правила обращения с тарой поставщика. Ответственность за сохранность материальных ценностей. Правила поверки весоизмерительного оборудования. Правила приема продуктов по количеству и качеству. Правила снятия остатков на рабочем месте. Правила проведения контрольного взвешивания продуктов. Обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. Способы сокращения потерь при обработке, хранении пищевого сырья, продуктов. Способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей. Способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов в процессе обработки и хранения.</p> <p>Санитарногигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов. Формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов.</p>
--	--	--	---

<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия, Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
---	---	--	---

<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
<p>ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения</p>

1.4. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 469 часов:

Объём образовательной нагрузки 469 часов, в том числе:

Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем - 234 часа,

в том числе самостоятельной учебной работы обучающегося 30 часов;

консультация 5 часов;

экзамен 20 часов.

на практики:

учебную практику 72 часов

производственную практику 108 часов.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): ПМ.01.Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

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

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Объем образовательной нагрузки		Самостоятельная учебная работа, часов	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), Часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные и практические занятия, часов			
ПК 1.1-1.4 ОК 1-11	МДК 01. 01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	66	56	28	10		
ПК 1.1-1.4 ОК 1-11	МДК 01. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	198	178	60	20		
ПК 1.1-1.4 ОК 1-11	Практика	180				72	108
	Консультации	5					
	Экзамен	20					
	Всего	469	234	88	30	72	108

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем, часов	Уровень освоения
ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		469	
МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		66	
Тема 1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовление полуфабрикатов из них	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него.	2	1
Тема 2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной	8	1
	Практические занятия Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов. Практическое занятие 2. Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки).	8	2

Тема 3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	8	1
	Практические занятия Практические занятия № 3 Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, мясорубки	4	2
Тема 4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	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,	10	1
	Практические занятия Практическое занятие № 4 Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Практическое занятие № 5 Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы Практическое занятие № 6 Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера	16	2
Самостоятельная учебная работа: Выполнение доклада по теме: «Характеристика овощей, и их использование при приготовлении горячих блюд» Выполнения доклада по теме: «Обработка грибов» Выполнения презентации по теме: «Организация работы овощного и горячего цеха»		10	2

МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		198	
Тема 1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанных овощей, плодов и грибов. Хранение, подготовка к реализации обработанных овощей, грибов. Правила охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанных и нарезанных овощей, плодов, грибов. Требования к качеству, безопасности обработанных овощей и грибов. Условия и сроки хранения обработанных охлажденных, замороженных, вакуумированных овощей, плодов, грибов.	18	1
	<p style="text-align: center;">Лабораторные работы</p> <p>Лабораторная работа № 1 Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Защита от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов.</p> <p>Лабораторная работа № 2 Обработка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.</p>	12	2

Тема 2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	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. Способы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности обработанной рыбы, условия и сроки хранения обработанной рыбы Способы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, условия и сроки хранения нерыбного водного сырья.	22	1
Тема 3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка безголовы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	20	1
	<p style="text-align: center;">Лабораторные работы</p> Лабораторная работа № 3 Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. Лабораторная работа № 4 Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Лабораторная работа № 5 Обработка нерыбного водного сырья	18	2
Тема 4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе	18	1

Тема 5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	18	1
	Лабораторные работы Лабораторная работа № 6 Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Лабораторная работа № 7 Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	12	2
Тема 6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	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. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	10	1
Тема 7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	12	1
	Лабораторные работы Лабораторная работа № 8 Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. Лабораторная работа № 9 Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Лабораторная работа №10. Обработка кролика. Приготовление полуфабрикатов из него.	18	1

<p>Самостоятельная учебная работа: 1. Подготовка таблицы «Вид овощей, его назначение, и сроки реализации 2. Выполнение технологических схем приготовления механической кулинарной обработки рыбы, мяса, мяса птицы. 3. Выполнение кроссворда по теме: «Обработка овощей, мяса, мяса птицы, рыбы и приготовление полуфабрикатов» 4. Выполнение презентации по теме: «Обработка рыбы и нерыбного сырья, приготовление блюд, сроки реализации, и правила подачи» 5. Подготовка реферата по теме: «Механическая кулинарная обработка мяса, и приготовление полуфабрикатов» 6. Выполнение презентации по теме: «Способы заправки птицы, и приготовление полуфабрикатов из нее» 7. Подготовка реферата по теме: «Механическая кулинарная обработка рыбы, и приготовление полуфабрикатов»</p>	20	2
Всего:	264	
Консультации:	5	
Экзамены:	20	
<p>Учебная практика ПМ 01 Виды работ: Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и</p>	72	2

замороженном виде. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.		
Производственная практика ПМ 01 Виды работ: 1.Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2.Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке. 3.Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4.Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика 5.Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6.Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7.Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции	108	2
Итого ПМ.01:	469	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология приготовления кулинарной продукции», и лабораторию «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочие места на 25 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия: образцы технологического оборудования и производственного инвентаря, муляжи, комплект плакатов, фотографии оформленных блюд и кулинарных изделий, таблицы;
- учебники, сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, сборники химического состава;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект бланков технологической документации;
- технические средства обучения: персональный компьютер, мультимедийное оборудование.

Оборудование лаборатории:

-технологическое оборудование (столы производственные, ванны моечные, раковины, холодильные шкафы, шкаф морозильный, мясорубка, миксеры, плиты электрические, пароконвектомат, кипятильник с регулятором, печь СВЧ, полки для досок, полка-шкаф, стеллажи, весы настольные. электрофритюрница);

-производственный инвентарь: ножи (коренчатые, карбовочные, для чистки овощей, для удаления глазков, гастрономические для фигурной нарезки масла, ножи поварской тройки); разделочные доски; лотки;

-сковороды большие, средние, малые; котлы наплитные (для варки и тушения блюд из мяса, овощей; для варки и припускания рыбы целиком и звеньями;

-для варки диетических блюд на пару с решеткой- вкладышем);

- кастрюли разной ёмкости;
- сотейники разной ёмкости;
- противни; венчики;
- сита разногразмера;
- черпаки; шумовки;
- шпатель для жаренья шашлыков; выемки
- различной формы;
- иглы шпиговальные;
- скребок для сливочного масла;
- формы для паштетов, заливных, сладких блюд;
- посуда;
- наборы специй;
- оборудованные рабочие места для обучающихся;
- нормативно- технологическая документация.

Реализация рабочей программы модуля предполагает обязательную производственную практику. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест должно соответствовать профилю подготовки обучающихся.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: Учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. - 10-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 400 с.
2. Дубровская, Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н. И. Дубровская. - 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 240с.
3. Качурина, Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. Учреждений начального проф. Образования — М.: Издательский центр «Академия», 2018. 160с.
4. Качурина, Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум: учеб.пособие для сред.проф. Образования / Т.А.Качурина. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 96 с.
5. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 192с.
6. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.Э. Харченко. - 8-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 512с.
7. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. - 7-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 304 с., [8] с. цв. ил.

Дополнительные источники:

8. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред. проф образования/ Г. Г. Дубцов. - 3-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2012. - 336.
9. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования. - М. : ПрофОбрИздат, 2002. - 248 с.
10. Калинова, В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности : учебник для студ. сред. проф. образования / В.М. Калинина. - М.: Издательский центр «Академия», 2010. - 320 с.
11. Качурина, Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2006. - 160 с.
12. Кирпичников, В.П. Тепловое оборудование предприятий общественного питания: Справочник для учащихся образовательных учреждений

нач. проф. образования/ В.П. Кирпичников, М.И. Ботов. - М.: Издательский центр «Академия», 2005. - 352 с.

12. Ковалев, Н.И., Кукткина М.Н., Кравцова В.А., Технология приготовления пищи. Под ред. доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений. - М.: Издательский дом «Деловая литература», 2001. - 480с.

13. Королев, А.А. Гигиена питания: учеб. для студ. высш. учеб. заведений/ А.А. Королев. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательский центр «Академия», 2007. - 528.

14. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И.Федорченко и др.] - 5-е изд., испр. и доп. - М.: Издательский центр «Академия», 2011.-112 с.

15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт. - сост.: А.И. Злобнов, В.А. Цыганенко. - К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2009. - 680с.: ил.

16. Татарская, Л.Л. Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария»: Учеб. Пособие для ПТУ - М.: Высш. шк., 1992. - 127с.

17. Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для нач. проф. образования/ Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. - 9-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 112с.

18. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник/ Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2002. -236с.

19. Химический состав пищевых продуктов: Книга I: Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов/ Под. ред. проф., д-ра техн. наук И.М. Скурихина, проф., д-ра мед. наук М.Н. Волгарева - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ВО «Агропромиздат», 1987. - 224с.

Нормативные документы:

20. ГОСТ 27747-2016 Мясо кроликов (тушки кроликов, кроликов-бройлеров и их части). Технические условия

21. ГОСТ 33818-2016 Мясо. Говядина высококачественная. Технические условия

22. ГОСТ 7269-2015 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести

23. ГОСТ 9959-2015 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки

24. ГОСТ 32243-2013 Мясо. Разделка оленины на отрубы. Технические условия

25. ГОСТ 31797-2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

26. ГОСТ Р 55365-2012 Фарш мясной. Технические условия

27. ГОСТ 31778-2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия
28. ГОСТ Р 54520-2011 Мясо. Разделка телятины на отрубы. Технические условия
29. ГОСТ Р 54367-2011 Мясо. Разделка баранины и козлятины на отрубы. Технические условия
30. ГОСТ 29128-91 Продукты мясные. Термины и определения по органолептической оценке качества
31. ГОСТ 10.76-74 Мясо. Конина, поставляемая для экспорта. Технические требования (с Изменением N 1)
32. ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженая. Технические условия.
33. ГОСТ 814-96 Рыба охлажденная. Технические условия.
34. ГОСТ 1368-2003 Рыба. Длина и масса.
35. ГОСТ 7630-96 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка.
36. ГОСТ 7631-2008 Рыба, нерыбные объекты и продукты из них.
37. ГОСТ 7636-85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Методы анализа.
38. ГОСТ 24896-2013 Рыба живая. Технические условия.
39. ГОСТ 31339-2006 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб.
40. ГОСТ 17660-97 Рыба специальной разделки мороженая. Технические условия
41. ГОСТ 32607-2013 Мясо кур. Тушки и их части. Требования при поставках и контроль качества
42. ГОСТ Р 55764-2013 Мясо гусей (тушки и их части). Торговые описания (с Поправкой)
43. ГОСТ 32151-2013 Мясо уток (тушки и их части). Торговые описания
44. ГОСТ 31962-2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия
45. ГОСТ 31990-2012 Мясо уток (тушки и их части). Общие технические условия
46. ГОСТ Р 55499-2013 Продукты из мяса птицы. Общие технические условия
47. ГОСТ 31936-2012 Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы. Общие технические условия
48. ГОСТ Р 55337-2012 Мясо цесарок (тушки и их части). Технические условия
49. ГОСТ 31473-2012 Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия
50. ГОСТ 31472-2012 Мясо индеек (тушки и их части). Торговые описания
51. ГОСТ Р 54673-2011 Мясо перепелов (тушки). Технические условия

вия

52. ГОСТ Р 54349-2011 Мясо и субпродукты птицы. Правила приемки

53. ГОСТ 28825-90 Мясо птицы. Приемка

Электронные ресурсы:

54. <http://docs.cntd.ru> Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации.

55. <http://interdoka.ru/kulinaria/1982/> Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Подготовка специалистов по модулю должны быть обеспечена учебнометодической документацией по всем разделам рабочей программы: пакет нормативных документов, методические руководства по выполнению лабораторных работ и практических занятий, и самостоятельных работ, сборник материалов лекций, рекомендации по выполнению контролирующих процедур.

Каждый обучающийся должен иметь доступ к базам данных и библиотечным фондам. Во время внеаудиторной самостоятельной работы обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Учебная практика по профессиональному модулю проводится в учебном цехе техникума.

Производственная практика проводится в организациях, деятельность которых совпадает с профилем подготовки обучающихся, концентрированно после освоения МДК и учебной практики.

Освоению данного профессионального модуля должно предшествовать изучение общепрофессиональных дисциплин:

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

ОП.05 Основы калькуляции и учета

Обязательной формой итоговой аттестации по МДК.01.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов является дифференцированный зачет. Он проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него профессиональных компетенций.

По учебной практике и производственной практике предусмотрена промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Учет учебных достижений, обучающихся проводится с использованием следующих форм текущего контроля:

- тестирование;
- оценка результатов выполнения лабораторных работ и практических занятий;
- оценка результатов выполнения внеаудиторной самостоятельной работы;
- оценка результатов решения ситуационных задач;
- оценка результатов учебной и производственной практик.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01

5.1. Контроль и оценка результатов освоения

профессиональных компетенций

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

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. 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.	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</p>	
--	---	--

5.2. Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении самостоятельных домашних работ. Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности и устных ответах.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. задач, оценивать их эффективность и качество.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении самостоятельных домашних работ. Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности и устных ответах.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. решения в нестандартных ситуациях.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении самостоятельных домашних работ. Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении самостоятельных домашних работ. Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности и устных ответах.
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. совершенствования профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении самостоятельных домашних работ. Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности и устных ответах.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей. эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении самостоятельных домашних работ. Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности и устных ответах.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении самостоятельных домашних работ. Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности и устных ответах.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении самостоятельных домашних работ. Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности и устных ответах.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении самостоятельных домашних работ. Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении самостоятельных домашних работ. Мониторинг умений при
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении самостоятельных домашних работ. Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности и устных ответах.

