

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

Рассмотрено и одобрено
на заседании МО
кулинарного и торгового профиля
протокол № 8 от 02.06.2023 г.

Утверждено
приказом №255/1 от 16.06.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) на базе основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ N 1569 от 12 декабря 2016 г., с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 г.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчик:

Криштопова С.Л., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Тищенко Е.В., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	28
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	31
5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ	40

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

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

Программа профессионального модуля может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1. Перечень общих компетенций

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

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
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

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие действия, умения и знания

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
ПК 1.1-1.4 ОК01 –07, ОК9, ОК10	- 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, кролика	- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды 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 повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - выбирать и применять моющие и	- 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; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>дезинфицирующие средства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; - <i>нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС)</i>; - 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,
	<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; - включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, 	<ul style="list-style-type: none"> - 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,

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		пожарной безопасности, охраны труда; - выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов; - рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты	правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; - виды, назначение технологического оборудования производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; - способы правки кухонных ножей
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него			
ПК 1.1-1.2 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10	Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	-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,	-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. -правила оформления заявок на склад; -виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов; правила обращения с тарой поставщика; -ответственность за сохранность материальных ценностей;

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>материалов;</p> <p>-обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;</p> <p>-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 нитрат-тестер для оценки безопасности сырья;</p> <p>-безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья;</p> <p><i>-применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию (ПС)</i></p>	<p>-правила поверки весоизмерительного оборудования;</p> <p>-правила приема продуктов по количеству и качеству;</p> <p>-правила снятия остатков на рабочем месте;</p> <p>-правила проведения контрольного взвешивания продуктов;</p> <p>-требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p><i>-нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания(ПС)</i></p>
ПК 1.1-1.2 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10	Обработка различными методами,	-распознавать недоброкачественные продукты;	-методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы,

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	<ul style="list-style-type: none"> -владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья; -рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке; -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; -обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования; -удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов; -соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; -выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами и эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, 	<ul style="list-style-type: none"> нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; -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; -санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов; -формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		инвентарь в процессе обработки сырья	
ПК 1.1-1.2 ОК 01-07, ОК09, ОК 10	Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	-различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; -соблюдать правила утилизации непищевых отходов; -выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья; -осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов; -выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи, кролика; -соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов; -соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании; -безопасно использовать оборудование для упаковки	-правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; -способы упаковки, складирования пищевых продуктов; - виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов; -требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -регламенты, стандарты, в том числе систему анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов
ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 01-07, ОК 09, ОК	Приготовление полуфабрикатов для	-соблюдать правила сочетаемости,	-требования охраны труда, пожарной

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
10	<p>блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>	<p>взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов; -выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; -владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты; -править кухонные ножи; -нарезать, измельчать рыбу, мясо, птицу кролика вручную или механическим способом; -порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; -выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; -соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления</p>	<p>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; -нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС); -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы приготовления полуфабрикатов; -способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; -правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>полуфабрикатов; -изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости; -выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию (ПС)</p>	
ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10	Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов	<p>-проверять качество полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; -выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; -эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации; -обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство</p>	<p>- ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов; -техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов; -правила заполнения</p>

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>-соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>-применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;</p> <p>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию (ПС)</p>	<p>этикеток;</p> <p>-правила складирования упакованных полуфабрикатов;</p> <p>-правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции;</p> <p>- требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов;</p> <p>- нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС)</p>
<p>ПК 1.3, ПК 1.4 ОК01-07, ОК09, ОК 10</p>	<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>-рассчитывать стоимость полуфабрикатов;</p> <p>-вести учет реализованных полуфабрикатов;</p> <p>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>-принимать оплату наличными денежными средствами;</p> <p>-принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p>-составлять отчет по платежам;</p> <p>-поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>-владеть профессиональной терминологией;</p> <p>- консультировать потребителей,</p>	<p>- ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей;</p> <p>-правила торговли;</p> <p>-виды оплаты по платежам;</p> <p>-виды и характеристика контрольно-кассовых машин, правила осуществления кассовых операций;</p> <p>-правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными денежными средствами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями</p> <p>-базовый словарный запас на иностранном языке;</p>

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		оказывать им помощь в выборе; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции	- правила, техника общения, ориентированная на потребителя
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	-распознавание сложных проблемные ситуации 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; -оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации; -предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана	-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; -составить план действия, определить 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)	-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
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для	-планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для	-определять задачи поиска информации; -определять необходимые источники	-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
выполнения задач профессиональной деятельности	<p>выполнения профессиональных задач;</p> <p>-проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты;</p> <p>-структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>-интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>информации;</p> <p>-планировать процесс поиска;</p> <p>-структурировать получаемую информацию;</p> <p>-выделять наиболее значимое в перечне информации;</p> <p>-оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>-оформлять результаты поиска</p>	<p>деятельности;</p> <p>-приемы структурирования информации;</p> <p>-формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p>-использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности);</p> <p>-применение современной научной профессиональной терминологии;</p> <p>-определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>-выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>-содержание актуальной нормативно-правовой документации;</p> <p>-современная научная и профессиональная терминология;</p> <p>-возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p>-участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач;</p> <p>-планирование профессиональной деятельность</p>	<p>-организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>-психология коллектива;</p> <p>-психология личности;</p> <p>-основы проектной деятельности</p>
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	<p>-грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной</p>	<p>-излагать свои мысли на государственном языке;</p> <p>-оформлять документ</p>	<p>-особенности социального и культурного контекста;</p> <p>-правила оформления</p>

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	тематике на государственном языке; -проявление толерантность в рабочем коллективе		документов
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	-понимать значимость своей профессии (специальности); -демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	-описывать значимость своей профессии; -презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-сущность гражданско-патриотической позиции; -общечеловеческие ценности; -правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. 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
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	-применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	-применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение	-современные средства и устройства информатизации; -порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	-применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; -ведение общения на профессиональные темы	-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); -понимать тексты на базовые профессиональные темы;	-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); -лексический

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<ul style="list-style-type: none"> -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; -кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	<p>минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> -особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего – 288 часов

Из них на освоение МДК – 108 часов

на практики: учебную – 72 часа и производственную – 108 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы, час.	Объем программы, час						
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час						Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.				Практики		
			всего, часов	Практических занятий	Лабораторных занятий	Курсовых работ (проектов)	учебная часов	производственная, часов	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1-1.4 ОК 1-11	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	32	32	14	-		-		2
ПК 1.1-1.4 ОК 1-11	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	40	40	2	30		-		
ПК 1.1-1.4 ОК 1-11	Раздел 3. Организация деятельности повара	36	36	10	-		-		4
ПК 1.1-1.4 ОК 1-11	Учебная практика (по профилю специальности), часов	72					72		-
ПК 1.1-1.4 ОК 1-11	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	108						108	-
	Всего:	288	108	38	16		72	108	6

Содержание учебного материала

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			32
МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов			32
Тема 1.1. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки овощей и грибов	Содержание учебного материала		4
	1	Организация рабочего места для механической кулинарной обработки овощей и грибов	2
	Лабораторные работы		0
	Практические занятия		2
	1	Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки овощей и грибов	2
	Контрольная работа		0
	Консультации		0
Самостоятельные работы		0	
Тема 1.2. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала		6
	1	Организация рабочего места для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	2
	Лабораторные работы		0
	Практические занятия		4
	1	Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбных продуктов моря	2
	2	Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки мяса, домашней птицы, дичи, кролика	2
	Контрольная работа		0
	Консультации		0
Самостоятельные работы		0	
Тема 1.3. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для обработки сырья и приготовлению полуфабрикатов	Содержание учебного материала		4
	1	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для обработки сырья и приготовлению полуфабрикатов	2
	Лабораторные работы		0
	Практических занятий		2
	1	Организация рабочих мест мясного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой.	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	Консультации Контрольная работа Самостоятельные работы		0 0 0
Тема 1.4. Характеристика процессов подготовки овощей, грибов и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание учебного материала 1 Характеристика процессов подготовки овощей, грибов и приготовления полуфабрикатов из них Лабораторные работы Практические занятия Контрольная работа Консультации Самостоятельные работы	2	2 2 0 0 0 0 0
Тема 1.5. Характеристика процессов подготовки рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание учебного материала 1 Характеристика процессов подготовки рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них Лабораторные работы Практические занятия Консультации Самостоятельные работы	2	2 2 0 0 0 0
Тема 1.6. Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	Содержание учебного материала 1 Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы Лабораторные работа Практические занятия 1 Составить заявку(требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию) 2 Органолептический анализ: методы определения качества поступившего сырья Контрольная работа Консультации Самостоятельные работы	2	6 2 0 4 2 2 0 0 0
Тема 1.7. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	Содержание учебного материала 1 Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов Лабораторные работы Практические занятия Контрольная работа	2	4 2 0 0 0

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	Консультации		0
	Самостоятельные работы		2
	1 Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов		2
Тема 1.8. Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты	Содержание учебного материала		4
	1 Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты	2	2
	Лабораторные работы		0
	Практические занятия		2
	1 Рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами		2
	Контрольная работа		0
	Консультации		0
	Самостоятельные работы		0
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него			40
МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			40
Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание учебного материала		8
	1 Обработка, нарезка овощей и грибов	2	2
	Лабораторная работа		6
	1 Лабораторная работа №1 Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей.		6
	Практические занятия		0
	Контрольная работа		0
	Консультация		0
	Самостоятельная работа		0
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание учебного материала		10
	1 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	2	2
	2 Методы разделки рыбы с костным скелетом. Способы минимизации отходов. Требование к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы Лабораторные работы 1 Лабораторная работа №2 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из них. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы Практические занятия Контрольная работа Консультации Самостоятельная работа		 8 8 0 0 0 0
Тема 2.3. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала 1 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов Лабораторная работа 1 Лабораторная работа №3 Приготовление крупнокусковых порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из рубленной мясной массы с хлебом и без. Практические занятия Контрольная работа Консультации Самостоятельная работа	2	10 2 8 8 0 0 0 0
Тема 2.4. Обработка домашней птицы, дичи. кролика	Содержание учебного материала 1 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика Лабораторная работа 1 Лабораторная работа №4 Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и п/ф из нее, порционных, мелкокусковых п/ф, п/ф из филе птицы Практические занятия 1 Зачетное занятие Контрольная работа Консультации Самостоятельная работа	2	12 2 8 8 2 2 0 0 0
Раздел модуля 3 Организация деятельности повара			36
МДК 01.03 Организация деятельности повара			36
Тема 3.1 Организация повара в цехах на поп	Содержание учебного материала 1 Характеристика рабочего места повара	2	36 2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов																																																																			
1	2		3																																																																			
	<table border="1"> <tr><td>2</td><td>Организация и оснащение рабочего места повара</td></tr> <tr><td>3</td><td>Соблюдение техники безопасности при работе</td></tr> <tr><td>4</td><td>Освещение рабочего места</td></tr> <tr><td>5</td><td>Санитарные требования к инвентарю, посуде, инструментам</td></tr> <tr><td>6</td><td>Организация рабочего места в мясном цехе</td></tr> <tr><td>7</td><td>Организация рабочего места в рыбном цехе</td></tr> <tr><td>8</td><td>Организация рабочего места в мясо-рыбном цехе</td></tr> <tr><td>9</td><td>Организация рабочего места в птицегольевом цехе</td></tr> <tr><td colspan="2">Лабораторная работа</td></tr> <tr><td colspan="2">Практические занятия</td></tr> <tr><td>1</td><td>Заполнение таблиц организации рабочего места в мясном цехе</td></tr> <tr><td>2</td><td>Составление алгоритма работы в рыбном цехе</td></tr> <tr><td>3</td><td>Организация рабочего места повара в мясорыбном цехе</td></tr> <tr><td>4</td><td>Составление алгоритма работы в птицегольевом цехе</td></tr> <tr><td>5</td><td>Зачетное занятие</td></tr> <tr><td colspan="2">Контрольная работа</td></tr> <tr><td colspan="2">Консультации</td></tr> <tr><td>1</td><td>Требования к организации рабочего места на предприятии общественного питания</td></tr> <tr><td>2</td><td>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места</td></tr> <tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr> <tr><td>1</td><td>Ответственность повара на рабочем месте</td></tr> <tr><td>2</td><td>Требования к планировке помещения</td></tr> </table>	2	Организация и оснащение рабочего места повара	3	Соблюдение техники безопасности при работе	4	Освещение рабочего места	5	Санитарные требования к инвентарю, посуде, инструментам	6	Организация рабочего места в мясном цехе	7	Организация рабочего места в рыбном цехе	8	Организация рабочего места в мясо-рыбном цехе	9	Организация рабочего места в птицегольевом цехе	Лабораторная работа		Практические занятия		1	Заполнение таблиц организации рабочего места в мясном цехе	2	Составление алгоритма работы в рыбном цехе	3	Организация рабочего места повара в мясорыбном цехе	4	Составление алгоритма работы в птицегольевом цехе	5	Зачетное занятие	Контрольная работа		Консультации		1	Требования к организации рабочего места на предприятии общественного питания	2	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места	Самостоятельная работа		1	Ответственность повара на рабочем месте	2	Требования к планировке помещения		<table border="1"> <tr><td>2</td></tr> <tr><td>2</td></tr> <tr><td>2</td></tr> <tr><td>2</td></tr> <tr><td>2</td></tr> <tr><td>2</td></tr> <tr><td>2</td></tr> <tr><td>2</td></tr> <tr><td>2</td></tr> <tr><td>0</td></tr> <tr><td>10</td></tr> <tr><td>2</td></tr> <tr><td>2</td></tr> <tr><td>2</td></tr> <tr><td>2</td></tr> <tr><td>2</td></tr> <tr><td>0</td></tr> <tr><td>4</td></tr> <tr><td>2</td></tr> <tr><td>2</td></tr> <tr><td>4</td></tr> <tr><td>2</td></tr> <tr><td>2</td></tr> </table>	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	10	2	2	2	2	2	0	4	2	2	4	2	2
2	Организация и оснащение рабочего места повара																																																																					
3	Соблюдение техники безопасности при работе																																																																					
4	Освещение рабочего места																																																																					
5	Санитарные требования к инвентарю, посуде, инструментам																																																																					
6	Организация рабочего места в мясном цехе																																																																					
7	Организация рабочего места в рыбном цехе																																																																					
8	Организация рабочего места в мясо-рыбном цехе																																																																					
9	Организация рабочего места в птицегольевом цехе																																																																					
Лабораторная работа																																																																						
Практические занятия																																																																						
1	Заполнение таблиц организации рабочего места в мясном цехе																																																																					
2	Составление алгоритма работы в рыбном цехе																																																																					
3	Организация рабочего места повара в мясорыбном цехе																																																																					
4	Составление алгоритма работы в птицегольевом цехе																																																																					
5	Зачетное занятие																																																																					
Контрольная работа																																																																						
Консультации																																																																						
1	Требования к организации рабочего места на предприятии общественного питания																																																																					
2	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места																																																																					
Самостоятельная работа																																																																						
1	Ответственность повара на рабочем месте																																																																					
2	Требования к планировке помещения																																																																					
2																																																																						
2																																																																						
2																																																																						
2																																																																						
2																																																																						
2																																																																						
2																																																																						
2																																																																						
2																																																																						
0																																																																						
10																																																																						
2																																																																						
2																																																																						
2																																																																						
2																																																																						
2																																																																						
0																																																																						
4																																																																						
2																																																																						
2																																																																						
4																																																																						
2																																																																						
2																																																																						
<p>Учебная практика Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> Организация рабочего места для механической кулинарной обработки овощей и грибов. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Выбор технологического оборудования с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Характеристика процессов подготовки овощей, грибов и приготовления полуфабрикатов из них. Характеристика процессов подготовки рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них. Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы. Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных 		72																																																																				

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	<p>ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>9. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов.</p> <p>10. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>11. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>12. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>13. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>15. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> <p>19. Обработка, подготовка овощей и грибов для приготовления разнообразных блюд</p> <p>20. Приготовления полуфабрикатов из овощей грибов</p> <p>21. Обработка, подготовка рыбы для приготовления разнообразных блюд</p> <p>22. Приготовления полуфабрикатов из рыбы</p> <p>23. Обработка, подготовка нерыбных продуктов моря для приготовления разнообразных блюд</p> <p>24. Приготовления полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря</p> <p>25. Обработка, подготовка мяса для приготовления разнообразных блюд</p> <p>26. Приготовления полуфабрикатов из мяса</p> <p>27. Обработка, подготовка домашней птицы, дичи, кролика для приготовления разнообразных блюд</p> <p>28. Приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>29. Обработка, подготовка субпродуктов для приготовления разнообразных блюд</p> <p>30. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов</p> <p>31. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента перед упаковкой на вынос.</p> <p>32. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента с учетом условий и сроков.</p> <p>33. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	<p>34 Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>35 Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>36 Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p>Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 накладной соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Выбор способов обработки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии заказа. 5. Выбор способов формовки, приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разными 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 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос</p>			108
Всего:			288

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы модуля имеются:

- учебный кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства
- мастерская Поварское дело

Оборудование учебного кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства:

- рабочие места на 30 студентов;
- рабочее место преподавателя;
- рабочее место преподавателя;
- ноутбук;
- проектор с экраном;
- стол производственный ;
- пароконвектомат;
- моечная ванна 2-х секционная;
- индукционная плита;
- шкаф для пособий;
- библиотечный фонд;
- дидактический материал (на бумажных и электронных носителях).

Оборудование мастерской Поварское дело:

Электроплиты, шкафы жарочные электрические, фритюрница электрическая, весы, производственные столы, моечные ванны, доски разделочные для готовой продукции, ножи поварские для готовой продукции, ножи поварские для готовой продукции, карбовочный нож, фигурная выемка для шариков, фигурная выемка для спирали, фигурные выемки для теста, нож для гофрирования, выемка округлая, зубочистки, бачок для сбора отходов, кастрюли емкостью 1-3 л, веселка деревянная, сито, венчики, протирочные машины, сковороды чугунные, сковороды порционные, лопатки металлические, противни, разливная ложка емкость 50-100 мл, сервировочные тарелки, мелкие столовые тарелки, глубокие и мелкие столовые тарелки, банкетные овальные блюда, вилки столовые, ножи столовые, соусники емкость 50-100 мл, порционные сковороды, комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

Реализация профессионального модуля включает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции / И. П. Самородова.- М: Академия, 2018. - 191 с.

2. Технология приготовления пищи: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2018. - 374 с.

Дополнительные источники

1. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях[Текст] /В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова. Часть 4: блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. – М.: Издательский центр: Академия, 2017 – 160с.

Законодательные и нормативные документы

1. О защите прав потребителей[Текст]: федер. закон от 07 февр.1992 г. N 2300-1// Новороссийск: Сиб.унив., 2014. - 47 с.

2. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: федер. закон от 02 янв. 2000 г. 29-ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2015. – 192 с.

ЗГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. -Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 10 с.

Словари и справочники

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ, питания / авт. –сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - К.: Арий, 2013. -680с.: ил.

Материалы периодической печати

1.Журналы: «Питание и общество», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастрономъ», «Ресторанный бизнес», «Ресторатор», «Гостиница и ресторан» и др.-ресурсы.

Интернет-ресурсы:

1.СайтОн–lineбиблиотеки [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.bestlibrary.ru>. – (дата обращения 01.08.2016)

2.Научная библиотека МГУ[Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.lib.msu.su/>. – (дата обращения 01.08.2016)

3.Сайт ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: mck.ttipkis.ru/mk.html#demo

3.3. Организация образовательного процесса

Теоретическое и практическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, лаборатории в соответствии с учебным расписанием.

Освоению ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента предшествует освоение программ 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. 04. Экономические и правовые основы производственной деятельности, ОП.06. Основы калькуляции и учета.

Овладение видом профессиональной деятельности происходит посредством внедрения в учебный процесс инновационных образовательных и производственных технологий обучения.

Практическая подготовка по данному модулю обеспечивает практико-ориентированную подготовку и проводится на базе государственных и коммерческих организаций, соответствующих профилю подготовки обучающегося и регламентируется Положением о практической подготовке. Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации соответствует квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направления деятельности, которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
ПК 1.1. -1.4. ОК 01-07, ОК 09, ОК 10	<p><i>Знания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -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; -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 НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; <i>-нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС);</i> - 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, 	Письменное тестирование. Собеседование. Экзамен.	Оценка результатов 61% правильных ответов. Оценка процесса. наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями

	<p>предназначенных для последующего использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; -виды, назначение, правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; -виды, назначение технологического оборудования производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; - способы правки кухонных ножей 		
	<p><i>Умения</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды 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 повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; -мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на Практике.</p>	<p>наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями .</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями .</p> <p>наблюдение</p>

	<p>инструменты в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>-проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании;</p> <p>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;</p> <p>-включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>-соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</p> <p>-выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов;</p> <p>-рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты</p>		
	<p><i>Действия</i></p> <p>- 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, кролика</p> <p>- подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>· Оценка результатов.</p> <p>наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>· наблюдение</p>

Раздел 2. Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

<p>ПК 1.1. -1.4. ОК 01-07, ОК 09, ОК 10</p>	<p><i>Знания</i> -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. -правила оформления заявок на склад; -виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов; 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; -требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними <i>-нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания(ПС)</i> -методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного</p>	<p>Письменное тестирование. Собеседование. Экзамен</p>	<p>Оценка результатов. наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>
---	---	--	---

	<p>водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>-способы сокращения потерь при обработке, хранении пищевого сырья, продуктов;</p> <p>-способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей;</p> <p>-способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов в процессе обработки и хранения;</p> <p>-санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов;</p> <p>-формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов</p> <p>-правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов;</p> <p>-способы упаковки, складирования пищевых продуктов;</p> <p>- виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов;</p> <p>-требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-регламенты, стандарты, в том числе систему анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации</p>		
--	--	--	--

	<p>полуфабрикатов</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; -<i>нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС);</i> -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы приготовления полуфабрикатов; -способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; -правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов; -техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов; -правила заполнения этикеток; -правила складирования упакованных полуфабрикатов; -правила 		
--	--	--	--

	<p>порционирования(комплектования) готовой кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов; - <i>нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС);</i> - ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей; -правила торговли; -виды оплаты по платежам; -виды и характеристика контрольно-кассовых машин, правила осуществления кассовых операций; -правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными денежными средствами, при безналичной форме оплаты; -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; - правила, техника общения, ориентированная на потребителя 		
	<p><i>Умения</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -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, 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p>	<p>наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями .</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями .</p>

	<p>материалов;</p> <p>-обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;</p> <p>-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 нитрат-тестер для оценки безопасности сырья;</p> <p>-безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья;</p> <p><i>-применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию (ПС);</i></p> <p>-распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>-владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья;</p> <p>-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;</p> <p>-выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых</p>	<p>Виды работ на практике</p>	<p>наблюдение</p>
--	--	-------------------------------	-------------------

	<p>продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> -обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования; -удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов; -соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; -выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами и эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья-различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; -соблюдать правила утилизации непищевых отходов; -выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья; -осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов; -выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи, кролика; -соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов; -соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании; -безопасно использовать оборудование для упаковки-соблюдать правила сочетаемости, 		
--	--	--	--

	<p>взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов;</p> <p>-выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>-владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты;</p> <p>-править кухонные ножи;</p> <p>-нарезать, измельчать рыбу, мясо, птицу кролика вручную или механическим способом;</p> <p>-порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>-выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;</p> <p>-соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов;</p> <p>-изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости;</p> <p>-выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p><i>-применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию (ПС);</i></p>	<p>Лабораторная работа.</p>	<p>наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями .</p>
--	--	-----------------------------	--

	<p>-проверять качество полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием;</p> <p>-выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки;</p> <p>-эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации;</p> <p>-обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>-соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>-применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;</p> <p>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию (ТС);</p> <p>-рассчитывать стоимость полуфабрикатов; -вести учет реализованных полуфабрикатов;</p> <p>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>-принимать оплату наличными денежными средствами;</p> <p>-принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p>-составлять отчет по платежам;</p> <p>-поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>-владеть профессиональной терминологией;</p> <p>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;</p> <p>-разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Оценка результатов.</p> <p>наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>наблюдение</p>
	<p><i>Действия</i></p> <p>- подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи,</p>		

	<p>кролика), продуктов и других расходных материалов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов; - хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 		
--	--	--	--

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ

Рабочая программа ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента может быть использована реализации образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, также в программах дополнительного профессионального образования при обучении профессиям рабочих, должностей служащих: 16675 Повари повышения квалификации специалистов отрасли общественного питания.