



ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«АСТРАХАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АРХИТЕКТУРНО - СТРОИТЕЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ АГАСУ  
ПУ АГАСУ

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

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

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

**УП.01.01 Учебная практика**

**ПП.01.01 Производственная практика.**  
среднего профессионального образования

**43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация повар ↔ кондитер



РЕКОМЕНДОВАНА  
Методическим советом  
ПУ АГАСУ  
Протокол № 4  
от «25» 07 2019г.

УТВЕРЖДЕНО  
Директор ПУ АГАСУ  
[Signature] /О.А. Коваленко/  
«25» 07 2019г.

Составители: - преподаватель ПУ АГАСУ [Signature] /С.Ч. Важова/  
- мастер производственного обучения ПУ АГАСУ [Signature] /Н.Е. Овсянникова/  
- мастер производственного обучения ПУ АГАСУ [Signature] /Е.В. Андрейченко/

Рабочая программа разработана  
на основе ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер  
учебного плана по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на 2019 год набора  
с учетом примерной программы профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление  
и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий  
разнообразного ассортимента» для профессиональных образовательных  
организаций

Согласовано:

Старший методист ПУ АГАСУ [Signature] /В.А. Богатырева/  
подпись  
Педагог-библиотекарь [Signature] /А.В. Калюжина/  
подпись  
Заместитель директора по УПР [Signature] /Н.Г. Костина/  
подпись  
Заместитель директора по УР [Signature] /В.В. Мельникова/  
подпись  
Специалист УМО СПО [Signature] /И.Т. Тараманова/  
подпись  
Рецензент: [Signature] /Ирина /  
подпись  
Принято УМО СПО:  
Начальник УМО СПО [Signature] /С.Н. Коннова/  
подпись

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	25

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

### 1.1.1.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 информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### 1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

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

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся

должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>
<b>иметь практический опыт:</b>	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
<b>уметь:</b>	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
<b>знать:</b>	требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

## **1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов – 466 часов.

Из них на освоение МДК 01.01 – 106 часов,

МДК 01.02 – 72 часа

Учебная практика – 108 часов.

Производственная практика – 144 часа

Экзамен по модулю – 36 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.						
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Самостоятельная работа	Экзамен по модулю	
			Обучение по МДК		Практики				
			Всего	В том числе		Производственная			Учебная
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)								
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
ПК 1.1. - ПК 1.4. ОК 01. – ОК 07., ОК 09, ОК 10.	Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	106	106	18	-	-	-	-	
ПК 1.1. - ПК 1.4. ОК 01. – ОК 07., ОК 09, ОК 10.	Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	72	72	30				-	
ПК 1.1. - ПК 1.4.	Учебная практика	108					108		-
ПК 1.1. - ПК 1.4.	Производственная практика	144				144			
	<i>Экзамен по модулю</i>	36			-	-			36
	<b><i>Всего:</i></b>	<b>466</b>	<b>178</b>	<b>48</b>	<b>-</b>	<b>144</b>	<b>108</b>		<b>36</b>

**2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю 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 работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объём часов
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>МДК. 01.01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕИЯ КУЛИНАРНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ</b>		<b>106</b>
<b>Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>106</b>
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b>	<b>16</b>
	1 Требования к организации рабочего места повара. Правила техники безопасности и СанПиНа.	2
	2 Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Характеристика, последовательность этапов.	2
	3 Технологический цикл обработки сырья. Характеристика, последовательность этапов.	2
	4 Технологический цикл обработки приготовления полуфабрикатов из него. Характеристика, последовательность этапов.	2
	5 Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него.	2
	6 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки сырья.	2
	7 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатация весоизмерительных приборов,	2
	8 Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов	2
<b>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по</b>	<b>Содержание</b>	<b>26</b>
	1 Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность.	3



обработке овощей и грибов	2	Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки Овощей. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов.	1
	3	Организация процесса механической кулинарной обработки грибов. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов.	6
	4	Требования к организации рабочих мест в овощном цехе. Правила безопасной организации работ	2
	5	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	2
	6	Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	4
	7	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	4
	8	Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов.	4
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>10</b>
	<b>Практическое занятие 1.</b> Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов		2
	<b>Практическое занятие 2.</b> Составление схем последовательностей действий при нарезки овощей.		2
	<b>Практическое занятие 3.</b> Отработка безопасных приемов в процессе		2
	<b>Практическое занятие 4.</b> Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)		2
	<b>Практическое занятие 5.</b> Определение массы отходов в процессе обработки овощей.		2
	Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b>	
1		Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность рыбы и нерыбного водного сырья.	1
2		Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов рыбы и нерыбного водного сырья.	1
3		Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья,	4
4		Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной Организации работ.	1
5		Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	1

	6	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1
	7	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов.	4
	8	Техническое оснащение для приготовления полуфабрикатов из рыбы	2
	9	Техническое оснащение для обработки нерыбного водного сырья	1
	10	Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>8</b>
	<b>Практическое занятие 1.</b> Организация рабочего места повара по обработке рыбы		2
	<b>Практическое занятие 2.</b> Освоение правил безопасной эксплуатации, устройство, техническая характеристика рыбоочистительной машины.		2
	<b>Практическое занятие 3.</b> Освоение правил безопасной эксплуатации мясорубки		2
	<b>Практическое занятие 4.</b> Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки рыбы.		2
<b>Тема 1.4.</b> Организация приготовления. Подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из мяса	Содержание		<b>14</b>
	1	Классификация, ассортимент мяса.	1
	2	Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов мяса.	1
	3	Организация процесса механической кулинарной обработки мяса и мясных продуктов.	4
	4	Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	1
	5	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мяса и мясных продуктов приготовления полуфабрикатов из них.	2
	6	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов.	2
	7	Организация централизованного производства полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов.	1
	8	Организация хранения обработанных мясных продуктов, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	1
	9	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода	1
<b>Тема 1.5.</b> Организация приготовления	Содержание		<b>14</b>
	1	Классификация, ассортимент домашней птицы, кролика, дичи.	2

подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из домашней птицы, кролика, дичи.	2	Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов домашней птицы, кролика, дичи	2
	3	Организация процесса механической кулинарной обработки традиционных видов домашней птицы, кролика, дичи	2
	4	Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	1
	5	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки традиционных видов домашней птицы, кролика, дичи.	2
	6	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для приготовления полуфабрикатов из традиционных видов домашней птицы, кролика, дичи.	2
	7	Организация централизованного производства полуфабрикатов из домашней птицы.	1
	8	Организация хранения обработанных традиционных видов домашней птицы, кролика, дичи, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	1
	9	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1
	<b>Дифференцированный зачет</b>		
<b>МДК. 01.02. ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ КУЛИНАРНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ.</b>			<b>72</b>
<b>Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него</b>			<b>72</b>
<b>Тема 2.1.</b> Подготовка к использованию сырья, продуктов и других расходных материалов традиционных видов овощей	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
	1	Значение овощей в питании. Пищевая ценность овощей. Определение качества традиционных видов овощей.	1
	2	Правила приёма продуктов. Снятие остатков на рабочем месте	1
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>2</b>
	<b>Лабораторная работа 1</b> Определение качества традиционных видов овощей.		2
<b>Тема 2.2.</b> Процессы кулинарной обработки традиционных видов овощей	<b>Содержание</b>		<b>10</b>
	1	Технологический процесс кулинарной обработки корнеплодов. Виды нарезки.	2
	2	Технологический процесс кулинарной обработки клубнеплодов. Виды нарезки.	2
	3	Технологический процесс кулинарной обработки капустных, луковых	2

	овощей. Виды нарезки.		
4	Технологический процесс кулинарной обработки плодовых, пряных, бобовых, десертных овощей. Технологический процесс обработки грибов.	2	
5	Организация технологического процесса кулинарной обработки консервированных овощей	1	
6	Организация технологического процесса использования пищевых отходов. Расчет отходов.	1	
<b>Тематика лабораторных работ</b>		<b>4</b>	
<b>Лабораторная работа 2</b> Определение качества сырья. Составление технологических схем кулинарной обработки корнеплодов и клубнеплодов.		1	
<b>Лабораторная работа 3</b> Определение качества сырья. Составление технологических схем кулинарной обработки капустных, луковых, плодовых, пряных, десертных овощей.		1	
<b>Лабораторная работа 4</b> Определение качества сырья. Составление технологических схем кулинарной обработки грибов		1	
<b>Лабораторная работа 5</b> Определение отходов при обработке свежих овощей.		1	
<b>Тема 2.3.</b> Процессы кулинарной обработки, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	1	Пищевая ценность, значение в питании человека рыбы и нерыбного водного сырья. Классификация рыбного сырья и нерыбного водного сырья.	1
	2	Технологический процесс механической кулинарной обработки чешуйчатой рыбы	2
	3	Технологический процесс механической кулинарной обработки бесчешуйчатой и мелкочешуйчатой рыбы.	1
	4	Технологический процесс приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из неё.	2
	5	Технологический процесс приготовления кнельной массы	1
	6	Технологический процесс фарширования рыбы	1
	7	Организация технологического процесса использования пищевых отходов. Расчет отходов.	1
	8	Организация технологического процесса кулинарной механической обработки нерыбных продуктов моря.	1
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		<b>10</b>
	<b>Лабораторная работа 6.</b> Определение качества рыбы и морепродуктов		2
	<b>Лабораторная работа 7.</b> Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов.		2
	<b>Лабораторная работа 8.</b> Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.		2
<b>Лабораторная работа 9.</b> Приготовление фаршированных полуфабрикатов из котлетной массы		2	

		2	
	<b>Лабораторная работа 10.</b> Расчет массы отходов при обработке чешуйчатой рыбы (Решение задач)	2	
<b>Тема 2.4.</b> Процессы кулинарной обработки, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	
	1	Пищевая ценность мяса, значение в питании человека. Химический состав мяса.	1
	2	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса. (Общие правила)	2
	3	Технологический процесс разуба туши говядины. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины	1
	4	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для варки из мяса говядины.	1
	5	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из вырезки, из тонкого и толстого краёв мяса говядины.	1
	6	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из заднегазовой части мяса говядины	1
	7	Разруб туши свинины. Выделение крупнокусковых полуфабрикатов.	1
	8	Технологический процесс разуба туши баранины. Выделение крупнокусковых полуфабрикатов.	1
	9	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для жарения из мяса свинины и баранины.	1
	10	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для тушения из мяса свинины и баранины.	1
	11	Технологический процесс приготовления натуральной рубленной массы и полуфабрикатов из неё.	2
	12	Технологический процесс приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	1
	13	Технологический процесс обработки субпродуктов	1
	14	Технологический процесс обработки домашней птицы.	1
15	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из домашней птицы	2	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>16</b>	
	<b>Лабораторная работа 11.</b> Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	2	
	<b>Лабораторная работ 12.</b> Приготовление полуфабрикатов из рубленной мясной массы с хлебом и без.	4	
	<b>Лабораторная работ 13.</b> Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	4	
	<b>Лабораторная работа 14.</b> Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек.	2	

	<b>Лабораторная работа 15.</b> Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	4
	<b>Дифференцированный зачет</b>	
<p><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.</li> <li>2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</li> <li>3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</li> <li>4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика</li> <li>5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</li> <li>6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).</li> <li>7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</li> <li>8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</li> <li>9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</li> <li>11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</li> <li>12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</li> <li>13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</li> <li>15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</li> </ol>		<b>108</b>

16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	
17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	
<b>Производственная практика(концентрированная)</b> <b>Виды работ:</b> 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 перед началом работы. 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 различными методами. 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. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос	<b>144</b>
<b>Экзамен по модулю</b>	<b>36</b>
<b>Всего</b>	<b>466</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса

№ п/п	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	<p>Кабинет технического оснащения и организации рабочего места: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p> <p>Учебная доска</p> <p>Рабочее место преподавателя</p> <p>Комплект учебной мебели на 25 обучающихся</p> <p>Шкафы для хранения муляжей (инвентаря)</p> <p>Раздаточный дидактический материал</p> <p>Наглядные пособия</p> <p>Переносной мультимедийный комплект</p> <p>Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.</p> <p>Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License</p> <p>Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching</p> <p>Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.</p> <p>VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.</p> <p>Электронная библиотечная система «Академия».</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 302



2	<p>Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p> <p>Учебная доска</p> <p>Рабочее место преподавателя</p> <p>Комплект учебной мебели на 25 обучающихся</p> <p>Шкафы для хранения муляжей (инвентаря)</p> <p>Раздаточный дидактический материал</p> <p>Наглядные пособия</p> <p>Переносной мультимедийный комплект</p> <p>Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.</p> <p>Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License</p> <p>Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching</p> <p>Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.</p> <p>VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.</p> <p>Электронная библиотечная система «Академия».</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 302
3.	<p>Лаборатория: учебная кухня ресторана</p> <p>Рабочее место преподавателя</p> <p>Место для презентации готовой кулинарной продукции</p> <p>Переносной мультимедийный комплект</p> <p>Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</p> <p>Весы настольные электронные;</p> <p>Пароконвектомат;</p> <p>Жарочный шкаф;</p> <p>Микроволновая печь;</p> <p>Расстоечный шкаф;</p> <p>Плита электрическая;</p> <p>Фритюрница;</p> <p>Электрогриль (жарочная поверхность);</p> <p>Шкаф холодильный;</p> <p>Шкаф морозильный;</p> <p>Шкаф шоковой заморозки;</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 24

	<p>Льдогенератор;  Тестораскаточная машина;  Планетарный миксер;  Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  Мясорубка;  Процессор кухонный;  Слайсер;  Миксер для коктейлей;  Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  Машина для вакуумной упаковки;  Кофемашина с капучинатором;  Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  Кофемолка;  Газовая горелка (для карамелизации);  Набор инструментов для карвинга;  Овоскоп;  Нитраттестер;  Машина посудомоечная;  Стол производственный с моечной ванной;  Стеллаж передвижной;  Моечная ванна двухсекционная.</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.  Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License  Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching  Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.  VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.  Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
4	<p>Помещение для самостоятельной работы  Комплект учебной мебели на 25 обучающихся  Компьютеры – 3шт.  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка.  Adobe Acrobat Reader DC. Открытое</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18  Аудитория № 112</p>

	лицензионное соглашение GNU General Public License Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».	
5	Помещение для самостоятельной работы Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Компьютеры – 2шт. Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»  7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка. Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 308

### **3.2. Рекомендуемая литература**

#### **Для обучающихся**

##### **а) основная учебная литература:**

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

3. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений

сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 10-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 400 с.

4. Андонова Н.И., Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: ИЦ «Академия», 2017 г.

5. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебное пособие. Ростов-на-Дону: Феникс, 2015г.

6. Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В. Кондитер: Учебное пособие – Ростов-на-Дону: Феникс, 2015г.

7. Самородова И.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, М: ИЦ «Академия», 2017 г.

8. Бурчакова И.Ю. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 2017 г

9. Лутошкина, Анохина Техническое оснащение организаций питания, М: ИЦ «Академия», 2017 г.

10. Королев А.А., Несвижский Ю.В. И др. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч1, М: ИЦ «Академия», 2017 г.

11. Мартинчик А.Н. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч2, М: ИЦ «Академия», 2017 г.

12. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: - М: ИЦ «Академия», 2014. – 496с. - Серия: Начальное профессиональное образование.

13. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие. – М: «Академия», 2015. – 182 с. – Серия: Начальное профессиональное образование

14. «Мифтахунова Н. М., Богданова Л.М. «Основы калькуляции и учета на П.О.П»

б) дополнительная учебная литература (в т.ч. словари):

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

в) Методические рекомендации для самостоятельной работы.

г) интернет-ресурсы:

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических

(профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

5. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

6. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

7. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

8. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

9. <http://www.pitportal.ru/>

д) электронно-библиотечные системы:

<http://www.iprbookshop.ru>

Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. <https://academia-moscow.ru/reader/?id=294234>

**Для преподавателей:**

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

3. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 10-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 400 с..

4. Андонова Н.И., Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: ИЦ «Академия», 2017 г.

5. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебное пособие. Ростов-на-Дону: Феникс, 2015г.

6. Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В. Кондитер: Учебное пособие – Ростов-на-Дону: Феникс, 2015г.

7. Самородова И.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, М: ИЦ «Академия», 2017 г.

8. Бурчакова И.Ю. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 2017 г

9. Лутошкина, Анохина Техническое оснащение организаций питания, М: ИЦ «Академия», 2017 г.

10. Королев А.А., Несвижский Ю.В. И др. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч1, М: ИЦ «Академия», 2017 г.

11. Мартинчик А.Н. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч2, М: ИЦ «Академия», 2017 г.

12. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: - М: ИЦ «Академия», 2014. – 496с. - Серия: Начальное профессиональное образование.

13. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие. – М: «Академия», 2015. – 182 с. – Серия: Начальное профессиональное образование

14. «Мифтахунова Н. М., Богданова Л.М. «Основы калькуляции и учета на

П.О.П»

б) дополнительная учебная литература (в т.ч. словари):

9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
10. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
11. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
12. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
13. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
14. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
15. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

### **3.3. Особенности организации обучения по профессиональному модулю Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления профессиональный модуль **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** реализуется с учетом



особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальных особенностей).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации</li> </ul>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>

	<p>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);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с</li> </ul>	

	<p>ножом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> </ul>	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p>ОК. 05</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и</li> </ul>	

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

## Рецензия

на рабочую программу профессионального модуля  
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,  
кулинарных изделий разнообразного ассортимента:  
МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения  
кулинарных полуфабрикатов  
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных  
полуфабрикатов  
УП.01.01 Учебная практика  
ПП.01.01 Производственная практика.

Составители: преподаватель ПУ АГАСУ С.Ч. Важова  
мастер производственного обучения ПУ АГАСУ Н.Е. Овсянникова  
мастер производственного обучения ПУ АГАСУ Е.В. Андрейченко

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы по подготовке квалифицированных кадров рабочих, служащих и предназначена для обеспечения выполнения требований Федерального государственного образовательного стандарта.

Структура и содержание рабочей программы соответствует Разъяснениям по формированию примерных программ профессиональных модулей СПО на основе ФГОС СПО (Приложение к письму Департамента государственной политики в сфере образования Министерства образования и науки РФ).

Рабочая программа профессионального модуля имеет четкую структуру и включает все необходимые элементы:

- общую характеристику рабочей программы профессионального модуля;
- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности).

В паспорте рабочей программы профессионального модуля описаны возможности использования данной программы, требования к практическому опыту, умениям и знаниям, которые соответствуют ФГОС. Формулировка наименования вида профессиональной деятельности (ВПД), перечень профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций соответствует тексту ФГОС.

Рабочая программа профессионального модуля составлена логично, структура модуля соответствует принципу единства теоретического и практического обучения, разделы выделены дидактически целесообразно. Последовательность тем, предлагаемых к изучению, направлена на качественное усвоение учебного материала. Виды самостоятельных работ позволяют обобщить и углубить изучаемый материал и направлены на закрепление умения поиска, накопления и обработки информации. Система знаний и умений, заложенная в содержании МДК, обеспечивает освоение



профессиональных компетенций при прохождении учебной и производственной практик.

Программа рассчитана на 466 часа. Учтено соотношение учебной и производственной практик. Содержание практики (виды работ) соответствует требованиям к практическому опыту и умениям, обеспечивают освоение профессиональных компетенций в рамках данного профессионального модуля. Объем времени достаточен для усвоения указанного содержания учебного материала. Содержание программы модуля предусматривает формирование перечисленных общих и профессиональных компетенций.

Анализ раздела «Условия реализации модуля», позволяет сделать вывод, что образовательное учреждение располагает материально-технической базой, отвечающей современным требованиям подготовки специалистов, обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, междисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных программой профессионального модуля. Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы включает общедоступные источники, изданные в последнее время (не позднее 5 лет). Перечисленные Интернет-ресурсы актуальны и достоверны.

Формы и методы контроля, используемые в процессе текущего и промежуточного контроля соответствуют требованиям ФГОС. Основные показатели оценки результата позволяют диагностировать сформированность соответствующих ОК и ПК.

Представленная программа профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» содержательна, имеет практическую направленность, включает достаточное количество разнообразных элементов, направленных на развитие умственных, творческих способностей обучающихся.

В целом, программа профессионального модуля обеспечивает освоение обучающимися вида профессиональной деятельности - Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Рецензент:  
Индивидуальный предприниматель



/Н.Н. Щукина/