Министерство образования и науки Челябинской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Верхнеуральский агротехнологический техникум – казачий кадетский корпус»

(ГБПОУ «ВАТТ-ККК»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Профессиональный цикл

Профессиональный модуль

образовательной программы среднего профессионального образования

по профессии среднего профессионального образования

**43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

* Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) получаемой профессии **43.01.09 Повар, кондитер,** утвержденного приказом Минпросвещения России от 09.12.2016г N 1569 (ред. от 03.07.2024) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016г N 44898) ;
* Приказа Минпросвещения России, утвержденного от 03 июля 2024 года № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 августа 2024 г., регистрационный № 79088);
* Программы профессионального воспитания и социализации ГБПОУ «Верхнеуральский агротехнологический техникум – казачий кадетский корпус» и рабочей программы воспитания по профессии **«43.01.09 Повар, кондитер»**;
* Приказа Министерства просвещения Российской Федерации   
  № 762 от 24 августа 2022 г. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
* Примерной образовательной программы среднего профессионального образования образовательной программы по профессии **«43.01.09 Повар, кондитер»**, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (ФГБОУ ДПО ИРПО).

**Организация-разработчик**:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Верхнеуральский агротехнологический техникум – казачий кадетский корпус» (ГБПОУ «ВАТТ-ККК»).

**Рассмотрено и утверждено**

**Протоколом педагогического совета**

**ГБПОУ «ВАТТ-ККК»**

**Протокол № 7 от 28.06.2024 г.**

Разработчик: преподаватель: Попова Е.М.

# 

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

[1. Общая характеристика](#_Toc156820309) 4

[1.1. Цель и место профессионального модуля «ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» в структуре образовательной программы](#_Toc156820310) ………………………………………………………………4

[*1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля*](#_Toc156820311) 4

[2. Структура и содержание профессионального модуля](#_Toc156820312) 13

[*2.1. Трудоемкость освоения модуля*](#_Toc156820313) 13

[*2.2. Структура профессионального модуля*](#_Toc156820314) 13

[*2.3. Содержание профессионального модуля*](#_Toc156820315) 14

3. Условия реализации профессионального модуля…………………………………………20

[*3.1. Материально-техническое обеспечение*](#_Toc156820318) 20

[*3.2. Учебно-методическое обеспечение*](#_Toc156820319) 20

[4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля](#_Toc156820320) 21

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код ОК, ПК** | **Уметь** | **Знать** | **Владеть навыками** |
| ОК 1 | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;  анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;  определять этапы решения задачи;  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;  структуру плана для решения задач;  порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |  |
| ОК 2 | определять задачи для поиска информации;  определять необходимые источники информации;  планировать процесс поиска;  структурировать получаемую информацию;  выделять наиболее значимое в перечне информации;  оценивать практическую значимость результатов поиска;  оформлять результаты поиска | номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;  приемы структурирования информации;  формат оформления результатов поиска информации |  |
| ОК 3 | определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;  применять современную научную профессиональную терминологию;  определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования | содержание актуальной нормативно-правовой документации;  современная научная и профессиональная терминология;  возможные траектории профессионального развития и самообразования |  |
| ОК 4 | организовывать работу коллектива и команды;  взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности | психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;  основы проектной деятельности |  |
| ОК 7 | соблюдать нормы экологической безопасности;  определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;  пути обеспечения ресурсосбережения |  |
| ПК 1.1. | 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 произ-  водственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;  мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;  соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;  безопасно править кухонные ножи;  соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;  проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;  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, пожарной безопасности, охраны труда;  оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;  оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;  пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;  сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;  проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;  сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;  обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;  осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;  использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья | 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 произ-  водственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;  мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;  соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;  безопасно править кухонные ножи;  соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;  проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;  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, пожарной безопасности, охраны труда;  оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;  оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;  пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;  сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;  проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;  сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;  обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;  осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;  использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья  Знания:  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 ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов;  возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  требования к личной гигиене персонала при подготовки 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;  способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;  ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;  правила оформления заявок на склад;  правила приема продуктов по количеству и качеству;  ответственность за сохранность материальных ценностей;  правила снятия остатков на рабочем месте;  правила проведения контрольного взвешивания продуктов;  виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресоценки качества и безопасности сырья и материалов;  правила обращения с тарой поставщика;  правила поверки весоизмерительного оборудования | подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов |
| ПК 1.2. | распознавать недоброкачественные продукты;  выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;  соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;  различать пищевые и непищевые отходы;  подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;  осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;  соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; | 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  методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;  способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;  способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;  санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов  формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;  способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов | обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| ПК 1.3. | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;  выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;  владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитирова-  нии рыбы, править кухонные ножи;  нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;  порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;  соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);  проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;  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 скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;  рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;  владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе | 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;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);  способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовления полуфабрикатов;  техника порционирования (комплек-  тования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения  упакованных полуфабрикатов;  правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;  правила, техника общения с потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке | приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;  ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос |
| ПК 1.4. | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;  владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;  владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;  нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;  рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов  консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, ин-  струментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);  способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовления полуфабрикатов;  техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;  правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;  правила, техника общения с потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке | приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;  ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос |

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование составных частей модуля** | **Объем в часах** | **В т.ч. в форме практ. подготовки** |
| Учебные занятия | **104** | **104** |
| Курсовая проект (работа) | **-** | **-** |
| Самостоятельная работа | **4** | **4** |
| Практика, в т.ч.: | **144** | **144** |
| учебная | 72 | 72 |
| производственная | 72 | 72 |
| Промежуточная аттестация | **24** | **24** |
| Всего | **272** | **272** |

2.2. Структура профессионального модуля

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональных общих компетенций | Наименования МДК профессионального модуля | Объем  образова-тельной программы, час. | Объем образовательной программы, час. | | | | | |  |  |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | | Самосчтоятельная учебная работа |  | |
| Обучение по МДК, час. | | | Практики | | консультации | Промежуточная аттестация |
| всего,  часов | в том числе | | Учебная | Производственная |  |  |
| лабораторных и практических занятий, часов | курсовой проект (работа)\*,  часов |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| **ПК 1.1.-1.4.**  **ОК01-07, 09** | **ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** | **272** | **104** | **48** | **-** | **72** | **72** | **4** | **12** | **12** |
| ПК 1.1.-1.4.  ОК01-07, 09,10,11 | **МДК. 01.01.**  Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | **32** | **32** | 18 | - | 36 | 36 | 2 |  |  |
| ПК 1.1.-1.4  ОК 01-07, 09,10,11 | **МДК 01.02.**Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | **72** | **72** | 30 | 36 | 36 | 2 | 6 | 6 |
| ПК 1.1-1.4 | Учебная и производственная практика | **144** |  |  |  | **72** | **72** | 4 | 12 | 12 |
|  | **Всего** | **272** | 104 | 48 |  | **72** | **72** |  |  |  |

2.3. Содержание профессионального модуля

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовой проект (работа)** | **Объем часов** |
| **Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов (32 часа)\18лпз** | | |
| **МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов** | | |
| **Тема 1.1.**  Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них | **Содержание** | **5** |
| 1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. | 1 |
| 1. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013). 2. Правила составления заявки на сырье. 3. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 4. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос | 1  1  1  1 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **2** |
| **Практическое занятие 1.** Составление заявки на сырье | 2 |
| **Тема 1.2.**  Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов | **Содержание** | **3** |
| 1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация  процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.  ОУД.07 Основы безопас. и защиты Родины |  |
| 1 |
| 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов  3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде |  |
| 1 |
| 4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними | 1 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| **Практическое занятие 2.** Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов | **2** |
| **Практическое занятие 3.** Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)  ОУД.07 Основы безопас. и защиты Родины | 2 |
| **Тема 1.3.**  Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них | **Содержание** | **3** |
| 1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. | 1 |
| 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них. | 1 |
| 3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.  .Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.  ОУД.12 Биология | 1 |
|  |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **6** |
| **Практическое занятие 4.** Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.  **Практическое занятие 5.** Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки.  ОУД.07 Основы безопас. и защиты Родины | **3**  3 |
| **Тема 1.4.**  Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них | **Содержание** | **3** |
| 1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ | 1 |
| 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря,  инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.  ОУД.07 Основы безопас. и защиты Родины | 1 |
| 3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде  Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними | 1 |
|  |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **6** |
| **Практическое занятие 6.** Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | 2 |
| **Практическое занятие 7.** Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы | 2 |
| **Практическое занятие 8.** Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттер.  ОУД.07 Основы безопас. и защиты Родины | 2 |
| **Самостоятельная работа**  Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации оборудования горячего цеха | | **2** |
| **Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов (72 часов)\30 лпз** | | |
| **МДК 01.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | |
| **Тема 2.1** | **Содержание** | **6** |
| Обработка, нарезка,  формовка овощей и грибов | 1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов | 2 |
| 2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов.  ОУД.07 Основы безопас. и защиты Родины, ОУД.12 Биология | 2 |
| 3. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения | 2 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **6** |
| **Лабораторная работа 1.** Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов | 2 |
| **Лабораторная работа 2.** Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатношпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров).  ОУД.07 Основы безопас. и защиты Родины | 4 |
| **Тема 2.2.**  Обработка рыбы и нерыбного водного сырья | **Содержание** | **8** |
| 1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья | 2 |
| 2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья | 2 |
| 3. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности,  условия и сроки хранения обработанной рыбы.  ОУД.12 Биология | 2 |
| 4. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения | 2 |
| **Тема 2.3**  Приготовление полуфабрикатов из рыбы | **Содержание** | **6** |
| 1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. | 2 |
| 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования  полуфабрикатов из рыбы. | 2 |
| 3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. | 2 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **8** |
| **Лабораторная работа 3.** Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. | 4 |
| **Лабораторная работа 4.** Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.  ОУД.07 Основы безопас. и защиты Родины | 2 |
| **Лабораторная работа 5.** Обработка нерыбного водного сырья | 2 |
| **Тема 2.4**  Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов | **Содержание** | **6** |
| 1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. | 1 |
| 2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. | 1 |
| 3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.  ОУД.07 Основы безопас. и защиты Родины | 3 |
| 4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение | 1 |
| **Тема 2.5** Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов | **Содержание** | **6** |
| 1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. | 2 |
| 2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 |
| 3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **8** |
| **Лабораторная работа 6.** Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. | 4 |
| **Лабораторная работа 7.** Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без.  ОУД.07 Основы безопас. и защиты Родины | 4 |
| **Тема 2.6**  Обработка домашней птицы, дичи, кролика | **Содержание** | **4** |
| 1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения  домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. | 2 |
| 2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней  птицы, дичи, кулинарное назначение. | 2 |
| **Тема 2.7**  Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика | **Содержание** | **6** |
| 1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика | 2 |
| 2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 |
| 3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **8** |
| **Лабораторная работа 8.** Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. | 6 |
| **Лабораторная работа 9.** Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.  ОУД.07 Основы безопас. и защиты Родины | 2 |
| **Самостоятельная работа**  Приготовление горячих блюд региональной кухни | | **2** |
| Учебная практика ПМ 01  Виды работ:   1. Тема 1. Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, в соответствии с инструкциями и регламентами. ОУД.07 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ 2. Тема 2. Выполнение работ по обработке и подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ОУД.07 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ 3. Тема 3 Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из овощей ОУД.07 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ 4. Тема 4 Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из плодов и грибов. ОУД.07 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ 5. Тема 5. Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы чешуйчатой. ОУД.07 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ 6. Тема 6. Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы бесчешуйчатой. ОУД.07 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ 7. Тема 7. Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из нерыбного водного сырья. ОУД.07 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ 8. Тема 8. Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса крупным куском и порционным. ОУД.07 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ 9. Тема 9. Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса мелким куском. ОУД.07 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ 10. Тема 10. Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мясной рубленой массы с хлебом. ОУД.07 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ 11. Тема 11. Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мясной рубленой массы. ОУД.07 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ 12. Тема 12. Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из домашней птицы. ОУД.07 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ | | **72**  **6**  **6**  **6**  **6**  **6**  **6**  **6**  **6**  **6**  **6**  **6**  **6** |
| **Производственная практика ПМ 01**  **Виды работ:**   1. Тема 1. Знакомство с предприятием 2. Тема 2. Выполнение работ по подготовке и обработке овощей, по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из овощей 3. Тема 3. Выполнение работ по подготовке и обработке плодов и грибов, по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из плодов и грибов. 4. Тема 4. Выполнение работ по подготовке и обработке рыбы, нерыбного водного сырья. 5. Тема 5. Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. 6. Тема 6. Выполнение работ по подготовке и обработке мяса говядины для приготовления полуфабрикатов. 7. Тема 7. Выполнение работ по подготовке и обработке мяса свинины для приготовления полуфабрикатов. 8. Тема 8. Выполнение работ по подготовке и обработке мяса баранины для приготовления полуфабрикатов. 9. Тема9. Выполнение работ по подготовке и обработке домашней птицы, дичи, кролика для приготовления полуфабрикатов. 10. Тема 10. Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса и мясных продуктов порционным и мелким кусками. 11. Тема 11. Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Тема 12. Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из домашней птицы, дичи, кролика | | **72**  **6**  **6**  **6**  **6**  **6**  **6**  **6**  **6**  **6**  **6**  **6**  **6** |
| **Промежуточная аттестация 24 часа** | |  |
| **Всего 372 часа** | |  |

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение,

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей» оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Мастерские/зоны по видам работ: «Поварское дело» оснащенная в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

**3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания**

1. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/510096
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538302
3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538614
4. Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебное издание / Семичева Г. П. - Москва: Академия, 2023. - 240 c. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

4. Контроль и оценка результатов освоения   
профессионального модуля

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Критерии оценки результата  (показатели освоенности компетенций)** | **Формы контроля и методы оценки** |
| ПК 1.1.  ОК 1-4  ОК 7 | Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места поварав соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:   * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); * рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; * соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; * своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; * рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; * правильное выполненияе работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; * соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; * соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); * соответствие методов подготавки к работе, эксплуатации тех-   нологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;   * правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; * точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; * соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты | Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. |
| ПК 1.2.  ОК 1-4  ОК 7 | Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:  – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;  – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;  – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);  – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;  – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфбрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;  – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:  корректное использование цветных разделочных досок;  раздельное использование контейнеров для органических  и неорганических отходов;  соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);  адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;  – соответствие времени выполнения работ нормативам;  – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;  – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;  – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;  – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;  – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;  – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос |
| ПК 1.3  ОК 1-4  ОК 7 |
| ПК 1.4  ОК 1-4  ОК 7 |