

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»



«Согласовано»

Зам. директора по УПР

 Ю.А. Юшкова

« 31 » мая 2018 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Рассмотрено и одобрено на заседании

методической комиссии

протокол № 10 от « 31 » мая 2018г.

Председатель МК  Е.А. Игнатова

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум»

Разработчики:

Фаустова Е.И.-преподаватель

Сомсикова А.В.- мастер производственного обучения

Игнатова Е.А.- мастер производственного обучения

Зайцева Н.В.-преподаватель

Юшкова Ю.А. – зам.директора по УПР

Лысенко Е.Н. -методист

Рекомендована Методическим Советом ГБПОУ КМТТ.
Протокол № 4 от 31 мая 2018 г.

© Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Комаричский механико-технологический техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1. Перечень общих компетенций

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

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

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

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для			

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 11	- подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты; - проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; - нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС); - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требований к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; - включать и подготавливать к работе технологическое	- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов;

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</p> <p>- выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов;</p> <p>- рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты</p>	<p>- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>- виды, назначение, правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;</p> <p>- виды, назначение технологического оборудования производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов;</p> <p>- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;</p> <p>- способы правки кухонных ножей</p>
Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
<p>ПК 1.1-1.2 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10</p>	<p>Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика), продуктов и других расходных материалов</p>	<p>- оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;</p> <p>- своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота;</p> <p>- сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;</p> <p>- проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>- обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами,</p>	<p>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>- правила оформления заявок на склад;</p> <p>- виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов; правила обращения с тарой поставщика;</p> <p>- ответственность за сохранность материальных ценностей;</p> <p>- правила проверки весоизмерительного оборудования;</p> <p>- правила приема продуктов по количеству и качеству;</p> <p>- правила снятия остатков</p>

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; - осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; - обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами; - использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья; - безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию (ПС) 	<p>на рабочем месте;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила проведения контрольного взвешивания продуктов; - требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС)
<p>ПК 1.1-1.2 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10</p>	<p>Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<ul style="list-style-type: none"> - распознавать недоброкачественные продукты; - владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья; - рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке; - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке; 	<ul style="list-style-type: none"> - методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - способы сокращения потерь при обработке, хранении пищевого сырья, продуктов; - способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей; - способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов в процессе обработки и хранения; - санитарно-гигиенические

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов; - обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования; - удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; - выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами и эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья 	<p>требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов
<p>ПК 1.1-1.2 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10</p>	<p>Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<ul style="list-style-type: none"> - различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; - соблюдать правила утилизации непищевых отходов; - выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья; - осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов; - выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного 	<ul style="list-style-type: none"> - правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; - способы упаковки, складирования пищевых продуктов; - виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов; - требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - регламенты, стандарты, в том числе систему анализа,

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи, кролика; - соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов; - соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании; - безопасно использовать оборудование для упаковки	оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов
ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10	Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных	- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов; - выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; - владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты; - править кухонные ножи; - нарезать, измельчать рыбу, мясо, птицу кролика вручную или механическим способом; - порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - <i>нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС)</i> ; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; - правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости; - выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию (ПС) 	
ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10	Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов	<ul style="list-style-type: none"> - проверять качество полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; - выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; - эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации; - обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; - соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); - применять различные 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов; - техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов; - правила заполнения этикеток; - правила складирования упакованных полуфабрикатов; - правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; - требования к условиям и срокам хранения упакованных

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию (ПС) 	<p>полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС)
<p>ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 01-02, ОК 04-07, ОК 09-11</p>	<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать стоимость полуфабрикатов; - вести учет реализованных полуфабрикатов; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными денежными средствами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем. - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин, правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными денежными средствами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями - базовый словарный запас на иностранном языке; - правила, техника общения, ориентированная на потребителя
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> - распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах; - проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - определение этапов решения задачи; - определение потребности в информации; - осуществление эффективного 	<ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составить план действия, определить 	<ul style="list-style-type: none"> - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структура плана для

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	<p>поиска;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; - разработка детального плана действий; - оценка рисков на каждом шагу; - оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации; - предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана 	<p>необходимые ресурсы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) 	<p>решения задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; - структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; - интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - определять задачи 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 	<ul style="list-style-type: none"> - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> - использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); - применение современной научной профессиональной терминологии; - определение траектории профессионального развития и самообразования 	<ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - выстраивать траектории профессионального и личностного развития 	<ul style="list-style-type: none"> - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; - планирование профессиональной деятельности	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- психология коллектива; - психология личности; - основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; - проявление толерантности в рабочем коллективе	- излагать свои мысли на государственном языке; - оформлять документ	- особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	- понимать значимость своей профессии (специальности); - демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	- описывать значимость своей профессии; - презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	- сущность гражданско-патриотической позиции; - общечеловеческие ценности; - правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение	- современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; - ведение общения на профессиональные темы	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимать тексты на базовые профессиональные	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум,

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	<ul style="list-style-type: none"> - определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - составлять бизнес план; - презентовать бизнес-идею; - определение источников финансирования; - применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела 	<ul style="list-style-type: none"> - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования 	<ul style="list-style-type: none"> - основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего – 288 часов

Из них на освоение МДК – 108 часов

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы час.	Объем программы, час.					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			Всего, часов	лабораторных и практических занятия, часов	курсовых работ (проектов), часов	учебная, часов	производственная, часов	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 1.1-1.4 ОК 1 – ОК 11	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	36	36	18		36		
ПК 1.1.-1.4 ОК 1 – ОК 11	Раздел 2. Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72	66	20		36		6
ПК 1.1-1.4 ОК 1 – ОК 11	Учебная практика, часов	72				72		-
ПК 1.1-1.4 ОК 1 – ОК 11	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	108					108	-
	Всего:	288	102	38		72	108	6

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов
1	2			3
Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				
МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов				
Тема 1.1. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки овощей и грибов	Содержание учебного материала			
	1	Организация подготовки технологического процесса для обработки овощей	2	
	2	Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки овощей	2	
	Тематика практических занятий			
Тема 1.2. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала			
	1	Организация подготовки технологического процесса для обработки рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	2	
	2	Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки овощей	2	
	Тематика практических занятий			
	1	Практическое занятие № 2. Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбных продуктов моря		
	2	Практическое занятие № 3. Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки мяса		
Тема 1.3. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для обработки сырья и приготовлению полуфабрикатов	Содержание учебного материала			
	1	Виды, назначение современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию	2	
	2	Правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию	2	
	Тематика практических занятий			
	1	Практическое занятие № 4. Организация рабочих мест мясного цеха оборудованием, инвентарем,		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов
1	2			3
	инструментами, посудой			
Тема 1.4. Характеристика процессов подготовки овощей, грибов и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание учебного материала			
	1	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки овощей, грибов и приготовления полуфабрикатов	2	
	2	Классификация, характеристика способов обработки овощей, грибов и приготовления полуфабрикатов	2	
	3	Физико-химические процессы, обеспечивающие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов	3	
Тема 1.5. Характеристика процессов подготовки рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание учебного материала			
	1	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов	2	
	2	Классификация, характеристика способов обработки рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов	2	
	3	Физико-химические процессы, обеспечивающие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов	2	
Тема 1.6. Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	Содержание учебного материала			
	1	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству	2	
	2	Правила составления заявки (документов) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом, планом работы	2	
	Тематика практических занятий			
	1	Практическое занятие № 5. Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)		
	2	Практическое занятие № 6. Органолептический анализ: методы определения качества поступившего сырья		
Тема 1.7. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	Содержание учебного материала			
	1	Организация процессов производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечение ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции	2	
	2	Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда)	2	
	3	Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов	2	
	Тематика практических занятий			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов
1	2			3
	1	Практическое занятие № 7 Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда)		
	2	Практическое занятие № 8. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов		
Тема 1.8. Требование к качеству обработанного сырья и полуфабрикатов	Содержание учебного материала			
	1	Требование к качеству обработанного сырья и полуфабрикатов	2	
	2	Выбор и обеспечение способов хранения обработанного сырья и полуфабрикатов в зависимости от дальнейшего использования	2	
	3	Санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения	2	
Тема 1.9. Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты	Содержание учебного материала			
	1	Выполнение требований системы ХАССП как способ обеспечения безопасности процессов и услуг в организации питания	2	
	2	Контроль состояния рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, подготовки к реализации	2	
	3	Контроль соблюдения безопасных условий труда при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в организациях питания	2	
	Тематика практических занятий			
	1	Практическое занятие № 9. Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН к организации работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов		
Учебная практика Виды работ				
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки овощей и грибов. 2. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. 3. Выбор технологического оборудования с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 4. Характеристика процессов подготовки овощей, грибов и приготовления полуфабрикатов из них. 5. Характеристика процессов подготовки рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них. 6. Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы. 7. Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты. 8. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	
1	2		3	
	<p>9. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов.</p> <p>10. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>11. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>12. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>13. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>15. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			
Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				
МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации				
Тема 2.1. Основные характеристики и пищевая ценность овощей, грибов	Содержание учебного материала			
	1	Ассортимент, товароведная характеристика овощей и грибов	2	
	2	Пищевая ценность овощей и грибов	2	
	3	Признаки доброкачественности овощей и грибов	2	
	4	Условия и сроки хранения овощей и грибов	2	
	5	Требования к безопасности хранения овощей и грибов	2	
	6	Методы определения качества поступивших овощей и грибов	2	
	7	Органолептическая оценка качества овощей и грибов	2	
Тема 2.2. Обработка, подготовка овощей	Содержание учебного материала			
	1	Степень зрелости видов овощей для выбора последующей обработки	2	
	2	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки овощей. Нарезка и формовка овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления	2	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов
1	2			3
	3	Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию	2	
	4	Предохранение очищенных овощей от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке овощей	2	
	5	Методы определения норм выхода овощей после обработки для последующего использования		
	6	Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных овощей	2	
	7	Методы обеспечения сохранности обработанных овощей	2	
Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из овощей	Содержание учебного материала			
	1	Ассортимент полуфабрикатов из овощей для сложных блюд	2	
	2	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из овощей	2	
	3	Формы нарезки овощей, их назначение	2	
	4	Сложная форма нарезки овощей с применением карвинга	2	
	5	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из овощей, для варки, жарки, припускания, запекания	2	
	6	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей	2	
	7	Условия и сроки хранения полуфабрикатов из овощей	2	
	Тематика лабораторных работ			
	1.	Лабораторная работа № 1-2. Приготовление полуфабрикатов из овощей для блюд разнообразного ассортимента		
Тема 2.4. Технологический процесс фарширования овощей	Содержание учебного материала			
	1	Ассортимент начинок для фарширования овощей	2	
	2	Технология приготовления начинок для фарширования овощей	2	
	3	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из овощей	2	
	4	Подготовка овощей для фарширования	2	
	5	Технологический процесс фарширования овощей	2	
Тема 2.5. Обработка, подготовка грибов	Содержание учебного материала			
	1	Ассортимент, основные характеристики грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения	2	
	2	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки грибов. Нарезка и формовка грибов в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Предохранение очищенных грибов от потемнения	2	
	3	Способы минимизации отходов при подготовке грибов. Методы определения норм выхода грибов после обработки для последующего использования	2	
	4	Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных грибов. Методы обеспечения	2	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов
1	2			3
изделий разнообразного ассортимента	2	Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц	2	
	3	Последовательность и правила обработки и подготовки нерыбных продуктов моря	2	
	4	Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных	2	
	5	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных	2	
	6	Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья		
	Тема 2.10 Ассортимент полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов моря для сложных блюд	Содержание учебного материала		
1		Ассортимент полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд	2	
2		Ассортимент, характеристика рыбных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью	2	
3		Ассортимент п/ф из нерыбных продуктов моря	2	
4		Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов моря	2	
Тема 2.11, Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд	Содержание учебного материала			
	1	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд	2	
	2	Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы целиком, батонами, порционными кусками	2	
	3	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	2	
	4	Виды панировки, способы панирования	2	
	5	Технология приготовления маринадов, способы маринования	2	
	6	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы	2	
	7	Условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы	2	
	Тематика лабораторных работ			
	1	Лабораторная работа № 5-6. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для блюд разнообразного ассортимента		
Тема 2.12 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря	Содержание учебного материала			
	1	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря	2	
	2	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря	2	
	3	Состав массы, нормы вложения продуктов, требования к качеству. Режимы хранения и реализации	2	
	4	Условия и сроки хранения полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря	2	
	Тематика лабораторных работ			
1.	Лабораторная работа № 7-8. Приготовление полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря для блюд разнообразного ассортимента			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
Тема 2.13. Основные характеристики и пищевая ценность мясного сырья	Содержание учебного материала 1 Морфологический и химический состав мяса, птицы, дичи 2 Пищевая ценность мяса, птицы, дичи, 3 Строение тканей мяса, птицы, дичи, их влияние на пищевую ценность и кулинарное использование 4 Классификация мяса, птицы, дичи поступающее на ПОП 5 Признаки классификации 6 Классификационные группы и их характеристика 7 Признаки доброкачественности мяса, птицы, дичи 8 Методы определения качества поступившего сырья 9 Условия и сроки хранения мяса, птицы, дичи 10 Требования к безопасности хранения мяса, птицы, дичи	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	
Тема 2.14. Обработка, подготовка мяса	Содержание учебного материала 1 Методы обработки и подготовки мяса свинины, говядины, баранины 2 Методы обработки и подготовки мяса диких животных 3 Последовательность технологических операций обработки и подготовки мяса 4 Разделка говяжьих, свиных, бараньих туш, мяса диких животных 5 Способы минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд	2 2 2 2 2	
Тема 2.15. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса	Содержание учебного материала 1 Ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд 2 Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса 3 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса для варки, жарки, припускания 4 Технологический процесс приготовления рубленой и котлетной массы из мяса полуфабрикаты из них 5 Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса 6 Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса Тематика лабораторных работ 1 Лабораторная работа № 9-10. Приготовление полуфабрикатов из мяса для блюд разнообразного ассортимента 2 Лабораторная работа № 11-12. Приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы	2 2 2 2 2 2	
Тема 2.16. Обработка, подготовка	Содержание учебного материала 1 Методы обработки и подготовки домашней птицы, дичи	2	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов
1	2			3
домашней птицы, дичи, кролика для приготовления сложных блюд	2	Методы обработки и подготовки кролика	2	
	3	Последовательность технологических операций обработки и подготовки домашней птицы, дичи, кролика	2	
	4	Методы обработки и подготовки домашней птицы, дичи, кролика для приготовления сложных блюд	2	
	5	Способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы, дичи, кролика для приготовления сложных блюд	2	
Тема 2.17. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала			
	1	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из птицы целыми тушками	2	
	2	Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из птицы, дичи	2	
	3	Технологический процесс приготовления рубленой и котлетной массы из птицы, дичи, полуфабрикаты из них	2	
	4	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из птицы, дичи	2	
	5	Условия и сроки хранения полуфабрикатов из птицы, дичи	2	
Тема 2.18. Технологический процесс фарширования домашней птицы, дичи, кролика	Тематика лабораторных работ			
	1	Лабораторная работа № 13-14. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика для блюд разнообразного ассортимента		
	Содержание учебного материала			
	1	Ассортимент начинок для фарширования мяса, птицы, дичи	2	
	2	Технология приготовления начинок для фарширования мяса, птицы, дичи	2	
Тема 2.19. Методы обработки и подготовки субпродуктов для приготовления сложных блюд	3	Варианты подбора пряностей и приправ	2	
	4	Технологический процесс фарширования мяса, птицы, дичи	2	
	Содержание учебного материала			
	1	Морфологический и химический состав субпродуктов	2	
	2	Пищевая ценность субпродуктов	2	
	3	Организация рабочего места для механической кулинарной обработки субпродуктов	2	
Тема 2.20. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов	4	Методы обработки и подготовки субпродуктов	2	
	5	Последовательность технологических операций обработки и подготовки субпродуктов	2	
	Содержание учебного материала			
	1	Ассортимент полуфабрикатов из субпродуктов для сложных блюд	2	
	2	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из субпродуктов	2	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов
1	2			3
из субпродуктов	3	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из субпродуктов	2	
	4	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из субпродуктов	2	
	5	Условия и сроки хранения полуфабрикатов из субпродуктов	2	
	Тематика лабораторных работ			
	1	Лабораторная работа № 15-16. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов для блюд разнообразного ассортимента		
<p>Учебная практика Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Обработка, подготовка овощей и грибов для приготовления разнообразных блюд 2. Приготовления полуфабрикатов из овощей грибов 3. Обработка, подготовка рыбы для приготовления разнообразных блюд 4. Приготовления полуфабрикатов из рыбы 5. Обработка, подготовка нерыбных продуктов моря для приготовления разнообразных блюд 6. Приготовления полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря 7. Обработка, подготовка мяса для приготовления разнообразных блюд 8. Приготовления полуфабрикатов из мяса 9. Обработка, подготовка домашней птицы, дичи, кролика для приготовления разнообразных блюд 10. Приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика 11. Обработка, подготовка субпродуктов для приготовления разнообразных блюд 12. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов 13. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента перед упаковкой на вынос. 14. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента с учетом условий и сроков. 15. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 16. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 17. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 18. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования. <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>				
<p>Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 				

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	<p>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</p> <p>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>4. Выбор способов обработки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии заказа.</p> <p>5. Выбор способов формовки, приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разными методами.</p> <p>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуски на вынос, транспортирования.</p> <p>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</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос</p>		
Всего:			288

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие лаборатории Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.

Весы настольные электронные

Пароконвектомат

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Расстоечный шкаф

Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека фритюрница

Электродрель (жарочная поверхность)

Плита wok

Гриль саламандр

Электроблинница

Электромармиты

Кофемашина с капучинатором

Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)

Ховали (оборудование для варки кофе на песке)

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Охлаждаемый прилавок-витрина

Фризер

Стол холодильный с охлаждаемой горкой

Гранитор

Тестораскаточная машина

Планетарный миксер

Диспансер для подогрева тарелок

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)

Мясорубка

Слайсер

Машина для вакуумной упаковки

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения)

Процессор кухонный

Овощерезка

Миксер для коктейлей

Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания - 1
соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Кофемолка

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Стол с охлаждаемой поверхностью

Стол с гранитной поверхностью

Стол с деревянной поверхностью

Сифон

Газовая горелка (для карамелизации)

Барная станция для порционирования соусов

Набор инструментов для карвинга

Овоскоп

Нитраттестер

Машина посудомоечная

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

1. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции / И. П. Самородова. - М: Академия, 2018 - 191 с.
2. Технология приготовления пищи: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с.

Дополнительные источники

1. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях [Текст] / В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова. Часть 4: блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. – М: Издательский центр: Академия, 2014 – 160 с.

Законодательные и нормативные документы

1. О защите прав потребителей [Текст]: федер. закон от 07 февр.1992 г. N 2300-1// Новороссийск: Сиб. унив., 2009. - 47 с.
2. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: федер. закон от 02 янв. 2000 г. 29-ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.
1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. -Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 10 с.

Словари и справочники

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

Материалы периодической печати

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

Электронные образовательные ресурсы:

1. Сайт On-line библиотеки [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.bestlibrary.ru>. – (дата обращения 01.08.2016)
2. Научная библиотека МГУ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.lib.msu.su/>. – (дата обращения 01.08.2016)
3. Сайт ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: mck.ttipkis.ru/mk.html#demo

3.3. Организация образовательного процесса

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

Освоению ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03. Техническое оснащение организаций питания.

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

Учебная и производственная практика по данному модулю обеспечивает практико-ориентированную подготовку и проводится на базе государственных и коммерческих организаций, соответствующих профилю подготовки обучающегося и регламентируется Положением об учебной и производственной практике ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» Межрегиональный центр компетенций в области искусства, дизайна и сферы услуг.

Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

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

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

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

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

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

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
ПК 1.1. -1.4. ОК 01-02, 04-07	<p><i>Знания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; - <i>нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС);</i> - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; - виды, назначение, правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; - виды, назначение технологического оборудования производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос 	Письменное тестирование. Собеседование. Экзамен.	Оценка результатов 61% правильных ответов. Оценка процесса. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями

<p>готовых полуфабрикатов; - способы правки кухонных ножей</p>		
<p><i>Умения</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты; - проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании; - выбирать 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; - выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов; - рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на Практике.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
<p><i>Действия</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p>

	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
Раздел 2. Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
ПК 1.1. -1.4. ОК 01-07, 09,10	<p><i>Знания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. - правила оформления заявок на склад; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов; правила обращения с тарой поставщика; - ответственность за сохранность материальных ценностей; - правила поверки весоизмерительного оборудования; - правила приема продуктов по количеству и качеству; - правила снятия остатков на рабочем месте; - правила проведения контрольного взвешивания продуктов; - требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними - <i>нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания(ПС)</i> - методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - способы сокращения потерь при обработке, хранении пищевого сырья, продуктов; - способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей; - способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов в процессе обработки и хранения; - санитарно-гигиенические 	<p>Письменное тестирование.</p> <p>Собеседование.</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка процесса. 61%правильных ответов.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>

	<p>требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов - правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; - способы упаковки, складирования пищевых продуктов; - виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов; - требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - регламенты, стандарты, в том числе систему анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - <i>нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС);</i> - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; - правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; 		
--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов; - техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов; - правила заполнения этикеток; - правила складирования упакованных полуфабрикатов; - правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; - требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов; - <i>нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС);</i> - ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин, правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными денежными средствами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - правила, техника общения, ориентированная на потребителя 		
	<p><i>Умения</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; - своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота; - сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; - проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; - обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; - пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; - обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами; - использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья; - безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья; - <i>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию (ПС);</i> - распознавать недоброкачественные продукты; - владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья; - рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке; - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке; - выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов; - обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования; - удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; - выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами и эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья-различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; - соблюдать правила утилизации непищевых отходов; - выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья; - осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов; 		
--	---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи, кролика; - соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов; - соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании; - безопасно использовать оборудование для упаковки-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов; - выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; - владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты; - править кухонные ножи; - нарезать, измельчать рыбу, мясо, птицу кролика вручную или механическим способом; - порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; - соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости; - выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию (ТС); - проверять качество полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; - выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; - эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в 		
--	--	--	--

	<p>соответствии с их видом, способом и сроком реализации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; - соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); - применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; - <i>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию (ПС);</i> - рассчитывать стоимость полуфабрикатов; -вести учет реализованных полуфабрикатов; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными денежными средствами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
	<p><i>Действия</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика), продуктов и других расходных материалов; - обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов; - хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов; - ведение расчетов с потребителями 		

	при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи		
--	--	--	--

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ

Рабочая программа ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента может быть использована реализации образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, также в программах дополнительного профессионального образования при обучении профессиям рабочих, должностей служащих: 16472 Пекарь, 16675 Повар, 12901 Кондитер и повышения квалификации специалистов отрасли общественного питания.