**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

2022

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе (Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (базовая подготовка), Федерального государственного образовательного стандарта, среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и примерной программы профессионального модуля «ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер».

**Организация разработчик**: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Заларинский агропромышленный техникум»

**Разработчики:** Анисимова Лариса Викторовна, преподаватель ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
2. **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
3. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
4. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
5. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
6. **паспорт рабочей ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа предназначена для освоения вида профессиональной деятельности: «ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» является частью общепрофессионального учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:**

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

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

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

в пределах основания ООП СПО ПКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – **364 часа**, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **220часов**, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **180 часов**;

самостоятельной работы обучающегося – **40 часа**;

учебной и производственной практики – **144 часов**.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

1.1.1. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| 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 |

1.1.2. Перечень общих компетенций

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

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

|  |  |
| --- | --- |
| Коды личностных  результатов | Планируемые результаты освоения дисциплины включают |
| ЛР 4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». |
| ЛР 10 | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. |
| ЛР 13 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ЛР 14 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ЛР 16 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ЛР 17 | Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики Иркутской области |
| ЛР18 | Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции |
| ЛР 19 | Активно применяющий полученные знания на практике |
| ЛР 20 | Способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения |

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАМЫ ПРОФЕСИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профес-сиональных общих компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Объем**  **образова-тельной программы, час.** | **Объем образовательной программы, час.** | | | | |
| **Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.** | | | | **Самостоятельная работа** |
| **Обучение по МДК, час.** | | **Практики** | |
| **всего,**  **часов (теоретических)** | **лабораторных и практических занятий, часов** | **Учебная** | **Производственная** |
| ОК01-07, 09 ПК 1.1.-1.4.  ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19, ЛР 20 | **Раздел модуля 1.** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | **70** | 33 | 23 | - | - | 14 |
| ОК 01-07, 09,10  ПК 1.1.-1.4  ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19, ЛР 20 | **Раздел модуля 2.** Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | **150** | 64 | 60 | - | - | 26 |
| ПК 1.1-1.4 | Учебная и производственная практика | **144** |  |  | **72** | **72** |  |
|  | **Всего:** | **364** | **97** | **83** | **72** | **72** | **40** |

**3.2. Содержание обучение по профессиональному модулю**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | № занятия | | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены) | Методическая характеристика урока | Объем часов | Коды общих  и личностных компетенций,  формированию которых способствует элемент программы |
| 1 | 2 | | 3 | 4 | 5 |  |
| **Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** | | | | | 70 |  |
| **МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов** | | | | |  |  |
| **Тема 1.1.**  Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них |  | **Содержание учебного материала** | |  | **6** |  |
| 1 | 1.Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. Устный опрос, тестирование | **1**  **1**  **1**  **1**  **1**  **1** | ОК01-07, 09 ПК 1.1.-1.4.  ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19, ЛР 20 |
| 2 | 2. Классификация 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 | | Лекция. Усвоение новых знаний по обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований СанПиН. |
| 3 | 3.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 | | Лекция. Усвоение новых знаний по обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований СанПиН. |
| 4 | 4.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. | | Беседа с элементами рассказа. |
|  | 5 | 5.Правила составления заявки на сырье. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. | | Лекция. Усвоение новых знаний, ознакомление с правилами составления заявки на сырье | **1** |
|  | 6 | 6. Упаковка на вынос или для транспортирования. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. |  |
| **Тема 1.2.**  Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов |  | **Содержание учебного материала** | |  | **6** |  |
| 7 | 1.Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | **1**  **1**  **1**  **1**  **1**  **1** | ОК01-07, 09  ПК 1.1.-1.4.  ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19, ЛР 20 |
| 8 | 2. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов.  Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. | | Лекция, Усвоение новых знаний, ознакомление с требованиями к организации рабочих мест |
| 9 | 3. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. | | Лекция, Усвоение новых знаний, ознакомление с видами технологического оборудования, инвентаря, инструментов. |
| 10 | 4. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. |
| 11 | 5. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном,  замороженном, вакуумированном виде. | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. |
| 12 | 6. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. Устный опрос, тестирование |
|  | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | |  | **7** |  |
| 13-19 | Практическое занятие.  1.Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов | | Выполнение практического задания по По эксплуатации механического оборудования - картофелеочистительной машины, овощерезки) | 3  4 | ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5  ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19, ЛР 20 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Тема 1.3.**  Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них |  | **Содержание учебного материала** |  | **8** |  |
| 20 | 1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, приготовления полуфабрикатов из них. | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | **1**  **1**  **1**  **1**  **1**  **1**  **1**  **1** | ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5  ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19, ЛР 20 |
| 21 | 2. Организация процесса механической кулинарной обработки нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. |
| 22 | 3. Виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из них. | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. |
| 23 | 4. Назначение технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них. | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. |
| 24 | 5. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них. | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. |
| 25 | 6. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном виде. | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. |
| 26 | 7. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в вакуумированном виде. | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. |
| 27 | 8. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. |
| **Тема 1.4.**  Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них |  | **Содержание учебного материала** |  | **13** |  |
| 28 | 1.Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, приготовления полуфабрикатов из них. | Лекция изучение нового материала. | **1** | ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5  ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19, ЛР 20 |
| 29 | 2.Организация процесса механической кулинарной обработки домашней птицы, приготовления полуфабрикатов из них. | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | **1** |
| 30 | 3.Организация процесса механической кулинарной обработки дичи, приготовления полуфабрикатов из них. | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | **1** |
| 31 | 4.Организация процесса механической кулинарной обработки кролика, приготовления полуфабрикатов из них. | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | **1**  **1**  **1**  1  1 |
| 32 | 5.Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. |
| 33 | 6.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов и приготовления полуфабрикатов из них. | Лекция Усвоение новых знаний, с элементами сам. работы. |
| 34 | 7.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки домашней птицы и приготовления полуфабрикатов из них. | Лекция Усвоение новых знаний,с элементами сам. работы. |
| 35 | 8.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки дичи и приготовления полуфабрикатов из них. | Лекция Усвоение новых знаний,с элементами сам. работы. |
|  | 36 | 9.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки кролика и приготовления полуфабрикатов из них. | Лекция Усвоение новых знаний,с элементами сам. работы. | **1** |
| 37 | 10. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы полуфабрикатов из них в охлажденном виде. | Лекция Усвоение новых знаний,с элементами сам. работы. | **1** |
| 38 | 11. Организация хранения обработанных мясных продуктов, дичи, полуфабрикатов из них в замороженном виде. | Лекция Усвоение новых знаний,с элементами сам. работы. | **1** |
| 39 | 12. Организация хранения обработанных мясных продуктов, кролика, полуфабрикатов из них в вакуумированном виде. | Лекция Усвоение новых знаний,с элементами сам. работы. | **1** |
| 40 | 13.Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест. оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними. | Лекция Усвоение новых знаний,с элементами сам. работы. | **1** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | | **16** |  |
| 41-56 | Практическое занятие. | Закрепление и совершенствование знаний и умений. Выполнение практического задания | **2**  **2**  **2**  **2**  **2**  **4**  **2** |  |
|  | Организация рабочих мест по обработке рыбы |
| Организация рабочих мест по обработке нерыбного водного сырья  Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, |
| Организация рабочих мест по обработке домашней птицы, |
| Организация рабочих мест по обработке дичи, кролика, |  |
| Организация рабочих мест по обработке по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы. |
| Составление заявки на сырье |
|  | 57-70 | **Самостоятельная учебная работа** |  | **14** |  |
|  |  | Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. |  | **4** |  |
|  | Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования. |  | **4** |  |
|  | Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. |  | **2** |  |
|  | Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-­образовательных ресурсов. |  | **2** |  |
|  | Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. |  | **2** |  |
| **Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него** | | | | **150** |  |
| **Тема 2.1**  Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов |  | **МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов** |  |  |  |
|  | **Содержание учебного материала** |  | **14** |  |
| 71 | 1.Классификация, ассортимент, традиционных видов овощей, грибов | Лекция Усвоения новых знаний, с элементами сам. работы. | **1** |  |
|  | 72 | 2.Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, традиционных видов овощей, грибов | Лекция Усвоение новых знаний,с элементами сам. работы. | **1** |  |
| 73 | 3.Условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов | Лекция Усвоение новых знаний,с элементами сам. работы. | **1** |  |
| 74 | 4. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов. | Лекция Усвоение новых знаний,с элементами сам. работы. | **1** |  |
| 75 | 5. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки корнеплодов. | Лекция Усвоение новых знаний,с элементами сам. работы. | **1** |  |
| 76 | 6. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки капустных, луковых. | Лекция Усвоение новых знаний,с элементами сам. работы. | **1** |  |
| 77 | 7. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки плодовых, салатно-шпинатных овощей. | Лекция Усвоение новых знаний,с элементами сам. работы. | **1** |  |
| 78 | 8. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки зелени | Лекция Усвоение новых знаний,с элементами сам. работы. | **1** |  |
| 79 | 9. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. | Лекция Усвоение новых знаний,с элементами сам. работы. | **1** |  |
| 80 | 10. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. | Лекция Усвоение новых знаний,с элементами сам. работы. | **1** |  |
| 81 | 11. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. | Лекция Усвоение новых знаний,с элементами сам. работы. | **1** |  |
| 82 | 12. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанных овощей, плодов и грибов. Хранение, подготовка к реализации обработанных овощей, грибов. | Лекция Усвоение новых знаний,с элементами сам. работы. | **1** |  |
|  | 83 | 13. Правила охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанных и нарезанных овощей, плодов, грибов. Требования к качеству, безопасности обработанных овощей и грибов. | Лекция Усвоение новых знаний,с элементами сам. работы. | **1** |  |
| 84 | 14. Условия и сроки хранения обработанных охлажденных, замороженных, вакуумированных овощей, плодов, грибов | Лекция Усвоение новых знаний,с элементами сам. работы. | **1** |  |
|  | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  | **12** |  |
| 85-86  87-92 | Лабораторная работа.  Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов Защита от потемнения обработанного картофеля.  Обработка, нарезка корнеплодов | Совершенствование знаний и умений, навыков Выполнение практического задания. | **6**  6 |  |
| 93-94  95-96 | Лабораторная работа. Обработка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени.  Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. |  | **2**  2 |  |
| **Тема 2.2.**  Обработка рыбы и нерыбного водного сырья |  | **Содержание учебного материала** |  | **7** |  |
| 97 | 1.Классификация, ассортимент рыбы, нерыбного водного сырья. Основные характеристики, пищевая ценность рыбы, нерыбного водного сырья. | Лекция Усвоение новых знаний,с элементами сам. работы. | **1** |  |
| 98 | 2. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья. | Лекция Усвоение новых знаний,с элементами сам. работы. | **1** |  |
| 99 | 3. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы. | Лекция Усвоение новых знаний,с элементами сам. работы. | **1** |  |
| 100 | 4. Способы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. | Лекция Усвоение новых знаний,с элементами сам. работы. | **1** |  |
| 101 | 5. Способы разделки рыбы с костным скелетом (бесчешуйчатой, округлой и плоской формы), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. | Лекция Усвоение новых знаний,с элементами сам. работы. | **1** |  |
| 102 | 6. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности обработанной рыбы, условия и сроки хранения обработанной рыбы | Лекция Усвоение новых знаний,с элементами сам. работы. | **1** |  |
|  | 103 | 7. Способы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, условия и сроки хранения нерыбного водного сырья. | Лекция Усвоение новых знаний,с элементами сам. работы. | **1** |  |
| **Тема 2.3.**  Приготовление полуфабрикатов из рыбы |  | **Содержание учебного материала** |  | **6** |  |
| 104 | 1. Классификация, ассортимент,полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. | Лекция Усвоение новых знаний,с элементами сам. работы. | **1**  **1**  **1**  **1**  **1**  **1** |  |
| 105 | 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк). | Лекция Усвоение новых знаний,с элементами сам. работы. |  |
| 106 | 3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», мелкие куски рыбы. | Лекция Усвоение новых знаний,с элементами сам. работы. |  |
| 107 | 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: порционные полуфабрикаты панированные в различных панировках | Лекция Усвоение новых знаний,с элементами сам. работы. |  |
| 108 | 5. Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. | Лекция, комплексного применения знаний и умений. |  |
| 109 | 6. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее | Лекция, комплексного применения знаний и умений. |  |
| **Тема 2.4**  Обработка, подготовка  мяса, мясных продуктов |  | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  | **18** |  |
| 110-115 | Лабораторная работа. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. | Выполнение практического задания. | **6**  6  6 |  |
| 116-121 | Лабораторная работа. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. | Выполнение практического задания. |  |
| 122-127 | Лабораторная работа. Обработка нерыбного водного сырья. | Выполнение практического задания. |  |
|  |  | **Содержание учебного материала** |  | **10** |  |
|  | 128 | 1. Классификация, ассортимент мяса и мясного сырья. | Комбинированный | **1** |  |
| 129 | 2.Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. | Комбинированный | **1** |  |
| 130 | 3. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. | Комбинированный | **1** |  |
| 131 | 4. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание. | Комбинированный | **1** |  |
| 132 | 5.Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка. | Комбинированный | **1** |  |
| 133 | 6.Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка. | Комбинированный | **1** |  |
| 134 | 7.Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. | Комбинированный | **1** |  |
| 135 | 8. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. | Комбинированный | **1** |  |
| 136 | 9.Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. | Комбинированный | **1** |  |
|  | 137 | 10.Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение | Комбинированный | **1** |  |
| **Тема 2.5**  Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов |  | **Содержание учебного материала** |  | **11** |  |
| 138 | 1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. | Лекция Усвоение новых знаний,с элементами сам. работы. | **1** |  |
| 139 | 2.Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса говядины, баранины. Технологический процесс приготовления крупнокусковых из мяса говядины, баранины. | Лекция Усвоение новых знаний,с элементами сам. работы. | **1** |  |
| 140 | 3. Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. | Лекция Усвоение новых знаний,с элементами сам. работы. | **1** |  |
| 141 | 4. Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из свинины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. | Лекция Усвоение новых знаний,с элементами сам. работы. | **1** |  |
| 142 | 5. Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. | Лекция Усвоение новых знаний,с элементами сам. работы. | **1** |  |
| 143 | 6. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из свинины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. | Лекция Усвоение новых знаний, с элементами сам. работы. | **1** |  |
| 144 | 7. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. | Лекция Усвоение новых знаний, с элементами сам. работы. | **1** |  |
| 145 | 8. Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из свинины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. | Лекция Усвоение новых знаний, с элементами сам. работы. | **1**  **1**  **1**  **1** |  |
|  | 146 | 9. Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. | Лекция Усвоение новых знаний, с элементами сам. работы. |  |
| 147 | 10. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. | Лекция Усвоение новых знаний, с элементами сам. работы. |  |
| 148 | 11. Кулинарное назначение мясной рубленой массы, требования к качеству, условия и сроки хранения. | Лекция Усвоение новых знаний, с элементами сам. работы. |  |
|  |  | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  | **12** |  |
|  | 149-154 | Лабораторная работа. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. | Закрепление и совершенствование знаний и умений. навыков Выполнение практического задания. | **6** |  |
| 155-160 | Лабораторная работа. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без | Закрепление и совершенствование знаний и умений. навыков Выполнение практического задания. | **6** |  |
| **Тема 2.6**  Обработка домашней птицы, дичи, кролика |  | **Содержание учебного материала** |  | **6** |  |
| 161 | 1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы. Оценка качества и безопасности. |  | **1** |  |
| 162 | 2. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности. |  | **1** |  |
| 163 | 3. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения кролика. Оценка качества и безопасности. |  | **1** |  |
|  | 164 | 4. Методы обработки кролика. |  | **1** |  |
|  | 165 | 5.Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение. |  | **1** |  |
|  | 166 | 6.Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение. |  | **1** |  |
|  |  | **Содержание учебного материала** |  |  |  |
| **Тема 2.7**  Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика | 167 | 1. Классификация, ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика |  | **1** |  |
| 168 | 2. Характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика |  | **1** |  |
| 169 | 3. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из домашней птицы. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. |  | **1** |  |
| 170 | 4.Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов  из домашней птицы. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. |  | **1** |  |
| 171 | 5.Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из дичи. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. |  | **1** |  |
| 172 | 6.Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов  из дичи. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. |  | **1** |  |
| 173 | 7.Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов  из кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. |  | **1** |  |
| 174 | 8.Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов  из кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. |  | **1** |  |
| 175 | 9.Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения. |  | **1** |  |
|  | 176 | 10.Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения. |  | **1** |  |
|  |  | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  | **18** |  |
|  | 177-182  183-188  189-194 | Лабораторная работа. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. |  | **6** |  |
| Лабораторная работа. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. |  | **6** |  |
| Лабораторная работа. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. |  | **6** |  |
|  |  | **Самостоятельная учебная работа** |  | **26** |  |
|  | 195-198 | Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). |  | **4** |  |
|  | 199-202 | Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. |  | **4** |  |
|  | 203-205 | Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. |  | **3** |  |
|  | 206-213 | Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. |  | **8** |  |
|  | 214-216 | Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. |  | **3** |  |
|  | 217-220 | Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-­образовательных ресурсов.  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. |  | **4** |  |
|  |  | **Учебная практика ПМ 01**  Виды работ:  Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.  Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.  Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).  Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика  Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.  Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).  Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.  Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.  Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.  Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.  Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.  Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.  Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости |  | **72** |  |
|  |  | **Производственная практика ПМ 01**  Виды работ:  Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.  Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.  Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты  Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.  Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы.дичи, кролика различными методами.  Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.  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. |  | **72** |  |
|  |  | **Всего** |  | **364** |  |

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4.1. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации программы предусмотрены следующие специальные помещения:

Технологии кулинарного и кондитерского производства; лаборатории Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства; Учебного кухни ресторана

**Оборудование кабинета:**

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

**Технические средства обучения:** компьютер; наглядные пособия (плакаты, презентации по темам).

**Общее оборудование**: рабочие столы, металлические, кухонный гарнитур.

**Весоизмерительное оборудование**: весы настольные; электронные.

**Холодильное оборудование**: шкаф холодильный; шкаф морозильный.

**Механическое оборудование**: плиты электрические и с индукционным нагревом;

микроволновая печь; блендер; процессор кухонный; овощерезка; планетарный миксер.

**Вспомогательное оборудование**:стеллажи; полки; моечные ванны.

**Инвентарь, инструменты, кухонная посуда**: наборы разделочных досок; мерные стаканы; венчики; миски (нержавеющая сталь); сито; лопатки (металлические, силиконовые); половники; щипцы кулинарные; термобоксы; наборы ножей; мусат для заточки ножей; корзины для органических и неорганических отходов; функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки.

**Кухонная посуда**: набор кастрюль 5л, 3 л, 2л, 1.5л, 1л;сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода; суповые миски; посуда для презентаций.

Прочее оборудование, необходимое для выполнения практических работ в плане учебной практики.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники (печатные):**

1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.П. Семичева.- 2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.

2. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/В.И. Богушева.- Ростов н/Д: Феникс, 2016.- 374c., [1]: ил.- (Сред.профессиональное образование).

**Дополнительные источники**

1. Дубровская Н.И. Кулинария: Лабораторный практикум (4-е изд., стер.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2014

2.Качурина Т.А. Кулинария: Рабочая тетрадь (9-е изд., стер.) учеб. Пособие Изд.центр «Академия», 2014

3.Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров (11-е изд., стер.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2015

4.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2017

5.Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии <Повар>: Рабочая тетрадь: В 4 ч.Ч. 1 (4-е изд., стер.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2016

6.Андросов В.П. Производственное обучение профессии <Повар>: В 4 ч.Ч. 4 (8-е изд., стер.) учеб. Пособие Изд.центр «Академия», 2014

7. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: учебное пособие для СПО. – М.: Проф.Обр.Издат, 2002 – 328с.

8.Монахова Г.М. Кулинарные работы: уч.пособие для 10-11кл. Изд.центр «Академия», 2004 - 208 с.

Интернет-источники:

[Разработка МДК. Форма доступа: perviydoc.ru](file:///D:\Desktop\Рабочая%20программа%20%2091%20группа\1.%09Разработка%20МДК.%20Форма%20доступа:%20perviydoc.ru)

[Методическая копилка. Форма доступа: pu86.ucoz.ru](file:///D:\Desktop\Рабочая%20программа%20%2091%20группа\2.%09Методическая%20копилка.%20Форма%20доступа:%20pu86.ucoz.ru)

[Копилка методических разработок. Форма доступа: kopilkaurokov.ru](file:///D:\Desktop\Рабочая%20программа%20%2091%20группа\3.%09Копилка%20методических%20разработок.%20Форма%20доступа:%20kopilkaurokov.ru)

[Видео ролики по Кулинарии. Форма доступа: pteachka.ru](file:///D:\Desktop\Рабочая%20программа%20%2091%20группа\4.%09Видео%20ролики%20по%20Кулинарии.%20Форма%20доступа:%20pteachka.ru)

[Презентации по Технологии. Форма доступа: ppt4web.ru](file:///D:\Desktop\Рабочая%20программа%20%2091%20группа\5.%09Презентации%20по%20Технологии.%20Форма%20доступа:%20ppt4web.ru)

(Электронные ссылки на ГОСТ и СанПин):

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

<http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>

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

<http://ppt4web.ru/>

<https://pu32.jimdo.com>/

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяю проверять у обучающихся сформированность профессиональных и общих компетенций.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК 1.1  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:  адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);  рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;  соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;  своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;  рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;  правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;  соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;  соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);  соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;  правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;  точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;  соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты | Текущий контроль:  наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических, лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практикам;  - заданий по самостоятельной работе  Промежуточная аттестация:  наблюдение и оценка выполнения:  - практических заданий на зачете, экзамене по МДК;  - выполнения заданий экзамена по модулю;  - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| 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. | Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:  адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;  соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;  оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);  профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;  правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;  соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:  корректное использование цветных разделочных досок;  раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;  соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);  адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;  соответствие времени выполнения работ нормативам;  соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;  точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;  адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;  соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;  аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;  эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос |  |
| ОК 01  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;  адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;  оптимальность определения этапов решения задачи;  адекватность определения потребности в информации;  эффективность поиска;  адекватность определения источников нужных ресурсов;  разработка детального плана действий;  правильность оценки рисков на каждом шагу;  точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | Текущий контроль:  наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических, лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практике;  - заданий для самостоятельной работы  Промежуточная аттестация:  наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических заданий на зачете,экзамене по МДК;  - заданий экзамена по модулю;  - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| ОК. 02  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;  адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;  точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;  адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |  |
| ОК.03  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;  точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |  |
| ОК 04.  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;  оптимальность планирования профессиональной деятельность |  |
| ОК. 05  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;  толерантность поведения в рабочем коллективе |  |
| ОК 06.  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | понимание значимости своей профессии |  |
| ОК 07.  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |  |
| ОК. 09  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |  |
| ОК 10.  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);  адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;  точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);  правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |  |