

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

Рассмотрено  
на методической  
комиссии  
преподавателей и  
мастеров  
производственного  
обучения по профессиям  
«Повар, кондитер»,  
«Продавец, контролёр-  
кассир»  
протокол № 10  
от «15» июня 2020 г.  
Руководитель  
МК  
Черемисина С.А.

Согласовано  
Зам.директора по ТО  
ОГПОБУ  
«Многопрофильный  
лицей»  
Федореева Н.Н.  
«26» июня 2020 г.

Согласовано  
Зам.директора по УПР  
ОГПОБУ  
«Многопрофильный  
лицей»  
Королёв А.Г.  
«26» июня 2020 г.

Утверждено  
Директор ОГПОБУ  
«Многопрофильный  
лицей»  
Сычёва Н.И.  
«26» июня 2020 г.

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 01**

**Приготовление и подготовка полуфабрикатов для блюд, кулинарных  
изделий разнообразного ассортимента**

ПРОФЕССИИ СПО 43.01.09. ПОВАР, КОНДИТЕР

Место разработки программы: с.Амурзет, 2020 г.

**АННОТАЦИЯ**  
**К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 01.**  
**ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ**  
**БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Рабочая программа профессионального модуля 01. Приготовление и подготовка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный N 34779), предназначена для изучения в ОГПОБУ «Многопрофильный лицей», реализующем образовательную программу среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ОП СПО по ППКРС), по профессии среднего профессионального образования: 43.01.09. «Повар, кондитер».

Организация-разработчик рабочей программы: ОГПОБУ «Многопрофильный лицей».

Разработчик данной программы мастер производственного обучения первой квалификационной категории ОГПОБУ «Многопрофильный лицей» Цуканова Елена Валерьевна, методист ОГПОБУ «Многопрофильный лицей» Скотникова Ирина Викторовна.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление и подготовка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие 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.

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Охрана труда».

Структуру программ составляют:

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

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

Учебная практика по ПМ 01;

Производственная практика по ПМ 01.

Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля: «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» всего – 382 часа, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 146 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося (МДК 01.01; МДК 01.02) – 119 часов; - самостоятельной работы обучающегося – 27 часов;

учебной и производственной практики – 236 часов.

Форма промежуточной аттестации по междисциплинарным курсам профессионального модуля – экзамен; по учебной практике – дифференцированный зачёт; по производственной практике – квалификационный экзамен; в целом по профессиональному модулю 01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» - демонстрационный экзамен.

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА</b>	<b>5</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА</b>	<b>8</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА</b>	<b>24</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА</b>	<b>28</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 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.

### 1.1.2. 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.

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен иметь практический опыт:

Иметь практический опыт	подготовке, уборке рабочего места;  подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;  приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;  ведении расчетов с потребителями.
уметь	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать, оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  Выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения
знать	требования охраны труда, пожарной

	<p>безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;          виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;          требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;          рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;          способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p>
--	--

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Охрана труда».

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

Всего – 618 часа,

Из них на освоение МДК 01.01; МДК 01.02. – 382 часа

В том числе, самостоятельная работа – 42 часа;

на практики, в том числе учебную – 92 часа;

производственную – 144 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

### 2.1. Структура профессионального модуля 01. «Приготовление и подготовка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.					Самостоятельная работа
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Практики	
			Обучение по МДК		В том числе			
			Всего	В том числе	Учебная	Производственная		
Лабораторных и практических занятий								
1	2	3	4	5	7	8	9	
ПК 1.1. -1.4. ОК 1-7, 9	МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.	166	54	20	92	144	10	
ПК 1.1. -1.4 ОК 1-7, 9,10,11	МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	216	92	22			17	
	Учебная практика	92						
	Производственная практика по ПМ 01	144						
	<b>Всего:</b>	<b>618</b>	<b>146</b>	42	<b>92</b>	<b>144</b>	<b>27</b>	



**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля 01 Приготовление и подготовка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
<i>Раздел модуля 1.</i> Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		
<b>МДК. 01.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		<b>44 (24;20)</b>
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	<b>1.</b> Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. Правила составления заявки на сырье.	<b>1</b>
	<b>2.</b> Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и точность 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).	<b>2</b>
	<b>3.</b> Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	<b>1</b>
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Составление заявки на сырье. Изучение сопроводительных документов на товар (сертификаты, удостоверение о качестве)	<b>2</b>
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	<b>1.</b> Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	<b>2</b>
	<b>2.</b> Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	<b>1</b>
	<b>3.</b> Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	<b>1</b>

	4.Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1
	5. Ассортимент и товароведная характеристика пряностей и приправ	1
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>
	<b>1. Практическое занятие.</b> Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	3
	<b>2. Практическое занятие.</b> Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	3
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	2
	2. Организация работы рыбного цеха	1
	3. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	1
	4. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	2
	5. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	3
	<b>Практическое занятие.</b> Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки	3
	<b>Тема 1.4.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных	<b>Содержание</b>
1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ		2
2. Организация работы мясного цеха. Организация работы птицегольевого цеха		1
3. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика		1
4. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде		1
5. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними		1
<b>Практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>6</b>

	Практическое занятие. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	2
	Практическое занятие. Организация рабочих мест по приготовлению котлетной массы	2
	Практическое занятие. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки	2
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	2
	2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	2
	3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	2
	4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	2
	5. 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.	2
<b>Консультации</b>		6
<b>Экзамен по МДК 01.01</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Ответы на экзаменационные вопросы	6
<b>Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него</b>		
<b>МДК 01.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		75 (53;22)
<b>Тема 2.1</b> Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	<b>Содержание</b>	9
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	2
	2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов .	2
	3. Механическая кулинарная обработка, нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей	1

	4. Механическая кулинарная обработка грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных грибов.	1
	5. Подготовка к использованию продуктов переработки овощей: квашеной капусты, соленых огурцов, сушеных и свежемороженых овощей.	1
	6. Подготовка к использованию пряностей и твердых приправ	1
	7. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	1
	<b>Практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>3</b>
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	1
	<b>Лабораторная работа 2.</b> Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)	1
	<b>Практическая работа 3.</b> Расчет массы отходов при механической кулинарной обработке овощей	1
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	1. Классификация, ассортимент рыбы, нерыбного водного сырья.	1
	2. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья	2
	3. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья	2
	4. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов.	2
	5. Методы разделки рыбы с хрящевым скелетом	1
	6. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов.	1
	7. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы и нерыбного водного сырья	1
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа 4.</b> Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	1
	<b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	1
	<b>Практическое занятие 6.</b> Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы.	1
	<b>Практическое занятие 7.</b> Определение массы сырья нетто или полуфабриката при механической кулинарной обработке рыбы. Расчет массы брутто при механической кулинарной обработке рыбы.	1

<b>Тема 2.3</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	1
	2. Характеристика методов кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов: способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы	2
	3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок напластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках, рыбы фаршированной	2
	4. Технология приготовления начинок для фарширования	1
	5. Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее.	1
	6. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы, охлаждение и замораживание подготовленной рыбы	1
	<b>Практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа 8.</b> Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	1
	<b>Лабораторная работа 9.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	1
	<b>Практическое занятие 10.</b> Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы.	1
<b>Практическое занятие 11.</b> Определение массы сырья нетто или полуфабриката при механической кулинарной обработке рыбы. Расчет массы брутто при механической кулинарной обработке рыбы.	1	
<b>Тема 2.4</b> Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	1. Ассортимент, основные характеристики мяса и мясного сырья.	2
	2. Пищевая ценность и характеристика различных видов мяса и мясного сырья.	1
	3. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке..	2
	4. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	5. Обработка субпродуктов	1
	6. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса. Предназначенных для дальнейшего использования	2
	7. Требования к качеству, требования к безопасности хранения полуфабрикатов из мяса	1

	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>3</b>
	<b>Лабораторная работа 12.</b> Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	<b>1</b>
	<b>Лабораторная работа 13.</b> Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без. Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке мяса и мясопродуктов.	<b>1</b>
	<b>Практическое занятие 14.</b> Расчет выхода частей туши, массы нетто мяса и мясопродуктов при механической кулинарной обработке. Расчет массы брутто мяса и мясопродуктов при механической кулинарной обработке. Решение задач на взаимозаменяемость сырья.	<b>1</b>
<b>Тема 2.5</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	<b>1.</b> Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	<b>1</b>
	<b>2.</b> Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	<b>2</b>
	<b>3.</b> Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	<b>2</b>
	<b>4.</b> Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом полуфабрикатов из неё. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	<b>2</b>
	<b>5.</b> Технологический процесс приготовления мясной натуральной рубленой массы, полуфабрикатов из неё. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	<b>1</b>
	<b>6.</b> Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса. Предназначенных для дальнейшего использования	<b>1</b>
	<b>7.</b> Требования к качеству, требования к безопасности хранения полуфабрикатов из мяса	<b>1</b>
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа 15.</b> Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	<b>1</b>
	<b>Лабораторная работа 16.</b> Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	<b>1</b>
<b>Практическое занятие 17.</b> Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке мяса и мясопродукты	<b>1</b>	
<b>Практическое занятие 18.</b> Расчет выхода частей туши, массы нетто мяса и мясопродуктов при механической кулинарной обработке. Расчет массы брутто мяса и мясопродуктов при механической кулинарной обработке	<b>1</b>	
<b>Тема 2.6</b> Обработка домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	<b>1.</b> Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности домашней птицы.	<b>1</b>
	<b>2.</b> Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	<b>1</b>

	3. Классификация, ассортимент. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение.	1
	4. Приготовление начинок для фарширования птицы.	1
	5. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	6. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы	1
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа 19.</b> Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	1
	<b>Лабораторная работа 20.</b> Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	1
	<b>Практическая работа 21.</b> Расчет массы субпродуктов, отходов и потерь при механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы.	1
	<b>Практическая работа 22.</b> Расчет массы сырья нетто, выхода мякоти и пищевых обработанных субпродуктов при механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы	1
<b>Консультации</b>		<b>6</b>
<b>Экзамен по МДК 01.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		<b>6</b>
<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1</b> Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. 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.	
<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2</b> Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам и разделам программы.	

<b>Учебная практика (УП) по ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>92</b>
<b>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</b>	<b>Содержание учебных занятий</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Тема 1.1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. ПК 1.1., ПК 1.2.	Содержание	4
	1 Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий	
	2 Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	
	3 Оценка, проверка годности сырья органолептическим способом.	
Тема 1.2. Механическая кулинарная обработка, нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей. ПК 1.1., ПК 1.2.	Содержание	4
	1 Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.	
	2 Подготовка сырья к производству.	
	3 Технологические операции при обработке овощей. Способы очистки овощей. Подготовка к хранению и хранение подготовленных овощей.	
	4 Нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей.	
	5 Подготовка к использованию пряностей и твердых приправ.	
6 Упаковка на вынос.		
Тема 1.3. Механическая кулинарная обработка корнеплодов и клубнеплодов; капустных овощей. ПК.1.1. ПК 1.2.	Содержание	4
	1 Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методов безопасного их использования при выполнении механической кулинарной обработки корнеплодов и клубнеплодов, капустных овощей.	
	2 Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методов безопасного их использования при выполнении подготовки сырья к производству.	
	3 Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического	



		оборудования, инвентаря, инструментов и методов безопасного их использования при выполнении оценки и проверки и годности клубнеплодов, корнеплодов и капустных овощей органолептическим способом.	
	4	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методов безопасного их использования при выполнении следующих действий: обработка клубнеплодов, корнеплодов и капустных овощей; очистка клубнеплодов, корнеплодов и капустных овощей; подготовка к хранению и хранение подготовленных клубнеплодов, корнеплодов и капустных овощей.	
	5	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методов безопасного их использования при выполнении следующих действий: нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей (формы нарезки десертных, салатно-шпинатных овощей, экзотических овощей, грибов).	
	6	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, отработка методов безопасного их использования при выполнении следующих действий: подготовке к использованию пряностей и твердых приправ.	
	7	Упаковка на вынос.	
Тема 1.4. Первичная обработка рыбы с костным скелетом, механическая кулинарная обработка в соответствии с типом рыбы. ПК.1.1., 1.2., 1.3.	Содержание		4
	1	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.	
	2	Подготовка сырья к производству.	
	3	Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья.	
	4	Размораживание мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья. Размораживание мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, чистка, потрошение, пластование рыбы с костным скелетом. Обработка некоторых видов рыбы (каarp, сазан, карась, щука и т.п.). Разделка осетровой рыбы.	
	5	Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом.	
	6	Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Применение взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	
	7	Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.	

	8	Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	
Тема 1.5. Фарширование рыбы. ПК.1.1., 1.2., 1.3.	Содержание		4
	1	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.	
	2	Подготовка сырья к производству.	
	3	Применение способов фарширования рыбы.	
	4	Использование способов минимизации отходов при обработке рыбы.	
	5	Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.	
Тема 1.6. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. ПК.1.1., 1.2., 1.3.	Содержание		4
	1	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.	
	2	Подготовка сырья к производству	
	3	Виды полуфабрикатов. Способы приготовления полуфабрикатов из рыбы.	
	4	Приготовление полуфабрикатов 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.	
	5	Закладка продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Взаимозамена продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	
	6	Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.	
	7	Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковывание на вынос или для транспортирования.	
Тема 1.7. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. ПК.1.1., 1.2., 1.3.	Содержание		4
	1	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.	
	2	Подготовка сырья к производству.	
	3	Приготовление котлетной массы.	
	4	Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).	
	5	Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.	
	6	Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов	

		с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	
	7	Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	
Тема 1.8. Приготовление панированных полуфабрикатов из рыбы. ПК.1.1., 1.2.,1.3.	Содержание		4
	1	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.	
	2	Подготовка сырья к производству.	
	3	Виды панировок. Различные способы панирования.	
	4	Приготовление жидкого теста.	
	6	Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковывание на вынос или для транспортирования панировочных полуфабрикатов	
Тема 1.9. Механическая кулинарная обработка мяса. ПК.1.1., 1.2.,1.4.	Содержание		4
	1	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.	
	2	Подготовка сырья к производству.	
	3	Нерыбные морепродукты (беспозвоночные и морские водоросли) и речные раки. Замораживание, охлаждение и хранение панированных полуфабрикатов.	
	4	Упаковка на вынос.	
Тема 1.10. Разделка и обвалка говяжьей и телячьей туши. ПК.1.1., 1.2.,1.4.	Содержание		8
	1	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.	
	2	Подготовка сырья к производству.	
	3	Разделка и обвалка говяжьей и телячьей туши. Кулинарное использование частей мяса.	
	4	Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные части мяса.	
	5	Упаковывать на вынос или для транспортирования.	
Тема 1.11. Разделка и обвалка бараньей туши. ПК.1.1., 1.2.,1.4.	Содержание		4
	1	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.	
	2	Подготовка сырья к производству.	
	3	Разделка и обвалка бараньей туши. Кулинарное использование частей мяса.	
	4	Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные части мяса.	
	5	Упаковывать на вынос или для транспортирования.	
Тема 1.12. Приготовление полуфабрикатов из различных видов мяса (говядина,	Содержание		4
	1	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.	
	2	Подготовка сырья к производству.	

телятина). ПК.1.1., 1.2.,1.4.	3	Разделка и обвалка свиной туши. Кулинарное использование частей мяса.	
	4	Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные части мяса.	
	5	Упаковывать на вынос или для транспортирования.	
Тема 1.13. Приготовление полуфабрикатов из различных видов мяса (говядина, телятина). ПК.1.1., 1.2.,1.4.	Содержание		8
	1	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.	
	2	Подготовка сырья к производству.	
	3	Приготовление полуфабрикатов из говядины и телятины крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.	
	4	Отработка способов охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанных полуфабрикатов из мяса.	
Тема 1.14. Приготовление полуфабрикатов из различных видов мяса (баранина, свинина). ПК.1.1., 1.2.,1.4.	Содержание		4
	1	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.	
	2	Подготовка сырья к производству.	
	3	Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.	
	4	Отработка способов охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанных полуфабрикатов из мяса.	
	5	Упаковка на вынос или для транспортирования.	
Тема 1.15. Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них. ПК.1.1., 1.2.,1.4.	Содержание		4
	1	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.	
	2	Подготовка сырья к производству.	
	3	Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом и без.	
	4	Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Применение взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	
	5	Подготовка к охлаждению, замораживанию, вакуумированию обработанных полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы.	
	6	Упаковка на вынос или для транспортирования.	
Тема 1.16. Обработка субпродуктов и костей. ПК.1.1., 1.2.,1.4.	Содержание		4
	1	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования	
	2	Подготовка сырья к производству	
	3	Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных субпродуктов.	
	4	Хранение полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.	
	5	Упаковывание на вынос или для транспортирования.	

Тема 1.17. Механическая кулинарная обработки домашней птицы. Обработка субпродуктов из птицы ПК.1.1., 1.2.,1.4.	Содержание		4
	1	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.	
	2	Подготовка сырья к производству. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами домашнюю птицу.	
	3	Выполнение заправки тушек домашней птицы и подготовка их к последующей тепловой обработке.	
	4	Оценка качества обработанных тушек домашней птицы органолептическим способом.	
	6	Упаковка на вынос или для транспортирования.	
Тема 1.18. Механическая кулинарная обработки дичи, кролика. ПК.1.1., 1.2.,1.4.	Содержание		4
	1	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования	
	2	Подготовка сырья к производству. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами дичь, кролика.	
	3	Выполнение заправки дичи, кролика, подготовку к последующей тепловой обработке.	
	4	Оценка качества обработанных тушек дичи, кролика органолептическим способом.	
	5	Упаковка на вынос или для транспортирования.	
Тема 1.19. Приготовление основных полуфабрикатов из птицы. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё. ПК.1.1., 1.2.,1.4.	Содержание		4
	1	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.	
	2	Подготовка сырья к производству.	
	3	Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	
	4	Приготовление котлетной массы из домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из неё.	
	5	Упаковка на вынос или для транспортирования.	
<b>Дифференцированный зачет</b>			<b>4</b>

Производственная практика (ПП) по ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента					
Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПП.ПМ 01	Виды работ по ПП.ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Содержание работ по ПП. ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Объём в часах
1	2	3	4	6	7
ПК.1 .1.1, 1.2., 1.3., 1.4.,	<b>ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	144	1. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий.	Тема 1.1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	6
			2. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	Тема 1.2. Механическая кулинарная обработка, нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей.	6
			3. приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	Тема 1.3. Механическая кулинарная обработка десертных, салатно-шпинатных овощей, грибов.	6
			4. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов	Тема 1.4. Первичная обработка рыбы с костным скелетом, механическая кулинарная обработка в соответствии с типом рыбы.	12
			5. Осуществлять обработку, подготовку рыбы, нерыбного водного сырья	Тема 1.5. Фарширование рыбы.	12
			6. Осуществлять обработку, подготовку мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Тема 1.6. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	6
			7. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Тема 1.7. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	6
			8. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов	Тема 1.8. Приготовление панированных полуфабрикатов из рыбы.	6
				Тема 1.9. Механическая кулинарная обработка мяса.	6
				Тема 1.10. Механическая кулинарная обработка мяса.	6
				Тема 1.11. Разделка и обвалка говяжьей и	6

			разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	телячьей туши.	
				Тема 1.12. Разделка и обвалка бараньей туши.	12
				Тема 1.13. Разделка и обвалка свиной туши.	6
				Тема 1.14. Приготовление полуфабрикатов из различных видов мяса (говядина, телятина).	6
				Тема 1.15. Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них.	6
				Тема 1.16. Обработка субпродуктов и костей.	6
				Тема 1.17. Механическая кулинарная обработки домашней птицы. Обработка субпродуктов из птицы.	6
				Тема 1.18. Механическая кулинарная обработки дичи, кролика.	6
				Тема 1.19. Приготовление основных полуфабрикатов из птицы. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё.	12
				<b>Квалификационный экзамен</b>	
<b><i>ВСЕГО часов</i></b>	<b>144</b>			<b>144</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля 01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Технология приготовления пищи» оснащенный оборудованием: учебная доска, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и другие; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями) и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана» (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) со следующим видом оснащения: рабочее место мастера преподавателя); место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды); технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Наименование оборудования	Кол-во (шт.)
Весы настольные электронные;	8
Пароконвектомат;	2
Конвекционная печь или жарочный шкаф;	1
Микроволновая печь;	1
Расстоечный шкаф;	1
Плита электрическая;	8
Фритюрница;	1
Электрогриль (жарочная поверхность);	1
Шкаф холодильный;	1
Шкаф морозильный;	1
Шкаф шоковой заморозки;	1
Ледьгенератор;	1
Тестораскаточная машина;	2
Планетарный миксер;	3
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);	8
Мясорубка;	1
Овощерезка или процессор кухонный;	1
Слайсер;	1
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;	1
Миксер для коктейлей;	8
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);	1



Машина для вакуумной упаковки;	1
Кофемашина с капучинатором;	1
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);	1
Кофемолка;	2
Газовая горелка (для карамелизации);	8
Набор инструментов для карвинга;	3
Овоскоп;	1
Нитраттестер;	3
Машина посудомоечная;	1
Стол производственный с ящиками для посуды и инвентаря;	8
Стеллаж стационарный;	4
Моечная ванна односекционная;	3
Кухонный инвентарь на каждое рабочее место.	В соответствии с темами профессиональных модулей

**Рабочее место мастера производственного обучения.** Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

#### **3.2.1. Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
23. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
24. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

### **3.2.1. Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного

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

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

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

.  
**3.2.3. Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.  
.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

В результате освоения программы профессионального модуля «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», студент должен обладать следующими профессиональными компетенциями, а также демонстрировать умения, знания и практический опыт в основном виде деятельности:

Результаты обучения				Критерии оценки	Методы оценки
Код ПК, ОК	Умения	Знания	Практический опыт		
ПК1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительных приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  -распознавать недоброкачественные продукты.	- 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).	- подготовки, уборки рабочего места;  - подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования;  -оценки результатов Внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  Промежуточная Аттестация в форме дифференцированного Зачета по МДК в виде: -письменных/ устных ответов,
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку	- выбирать, применять, комбинировать различные методы	- видов, назначения, правила безопасной	- обработки различными методами, подготовки традиционных видов		

<p>овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, фильтровании, править кухонные ножи;</p> <p>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного</p>	<p>эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;</p> <p>- требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;</p> <p>- способов сокращения потерь при обработке сырья</p>	<p>овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</p>		<p>-тестирования.</p> <p>Итоговый контроль Тестирование в процессе Проведения Экзамена квалификационного</p>
---	---	---	---	--	--

	применения пряностей и приправ;				
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	- 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	- требований к качеству, условиям и срокам хранения 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.	- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;  - ведения расчетов с потребителями.		

<p>ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>		<p>- требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>-ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>- способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>			
--	--	---	--	--	--

Студент в ходе проверки должны также демонстрировать начальное формирование следующих общих компетенций:

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Распознавать задачу или проблему в профессиональном или социальном контексте.</li> <li>- Анализировать задачу или проблему и выделять её составные части.</li> <li>- Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи или проблемы.</li> <li>- Составить план действия.</li> <li>- Определять необходимые ресурсы.</li> <li>- Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</li> <li>- Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном или социальном контексте.</li> <li>- Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</li> <li>- Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</li> <li>- Алгоритмы построения плана для решения задач.</li> <li>- Реализовать составленный план.</li> <li>- Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</li> </ul>
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Определять задачи поиска информации.</li> <li>- Определять необходимые источники информации.</li> <li>- Планировать процесс поиска информации.</li> <li>- Структурировать получаемую информацию.</li> <li>- Выделять наиболее значимое в перечне информации.</li> <li>- Оценивать практическую значимость результатов поиска.</li> <li>- Оформлять результаты поиска.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.</li> <li>- Приемы структурирования информации.</li> <li>- Формат оформления результатов поиска информации.</li> </ul>
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.</li> <li>- Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Содержание актуальной нормативно-правовой документации.</li> <li>- Современная научная и профессиональная терминология.</li> <li>- Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</li> </ul>
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организовывать работу коллектива и команды.</li> <li>- Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Психология коллектива, личности.</li> <li>- Основы проектной деятельности.</li> </ul>
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Излагать свои мысли на государственном языке.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Особенности социального и культурного контекста.</li> </ul>



	- Оформлять документы	- Правила оформления документов.
ОК 06	- Описывать значимость своей профессии. - Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.	- Сущность гражданско-патриотической позиции. - Общечеловеческие ценности. - Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
ОК 07	- Соблюдать нормы экологической безопасности. - Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	- Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. - Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. - Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	- 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	- Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), - Понимать тексты на базовые профессиональные темы.	- Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.