Департамент образования и науки Курганской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Катайский профессионально-педагогический техникум»

Далматовский филиал

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа профессионального модуля**

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

для профессии

43.01.09 Повар, кондитер

2023

|  |  |
| --- | --- |
| ОДОБРЕНОЦикловой методической комиссиейобщеобразовательных и специальных дисциплинПротокол от 01.09.2023г. № 1Председатель ПЦК Белых К.С. | Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, требований работодателей к уровню сформированности специализированных компетенций обучающихся, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, компетенции WSR |

Разработчик: Пауесова Н.И. – мастер п\о

**Эксперт(ы) от работодателя:**

ООО «Восход», заведующая общественным питанием О.И. Акулова

*(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)*

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Общая характеристикарабочей программы профессионального модуля | ***4*** |
| 2. Структура и содержание профессионального модуля | ***6*** |
| 3. Информационное обеспечение обучения по модулю | ***21*** |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида деятельности)  | ***28*** |

**1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального 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 общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| **Иметь практический опыт** | подготовки, уборки рабочего места;- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;- подготовка и обработки различными методами,традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;- приготовления, порционирования (комплектования) и 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 |
| **Знать**  | Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);- виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;- ассортимент, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов |

**2. Структура и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Суммарный объем нагрузки, час. | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час |
| *Обучение по МДК* | *Практики* | *Экзамен* *квалификационный* |
| Всего | Лабораторных и практических занятий | Самостоятельная работа | Курсовых работ (проектов) | Консультации (к промежуточной аттестации по МДК) | Промежуточная аттестация по МДК(комплексный дифференцированный зачет) | Учебная(с промежуточной аттестацией) | Производственная*(если предусмотрена рассредоточенная практика)* | Консультация | Промежуточная аттестация |
| ПК 1.1.-1.4.ОК 01-07, 09 | **Раздел модуля 1.** Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 78 | 42 | 12 | - | - | - | 2 | 36 | - |  |  |
| ПК 1.1.-1.4ОК 01-07, 09,10 | **Раздел модуля 2.** Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него | 148 | 76 | 8 | - | *-* | - | 2 | 72 | *-* |  |  |
|  | Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика) | 108 |  |  |  |  |
| Экзамен квалификационный | 12 |  | 6 | 6 |
|  | ***Всего:*** | ***346*** | ***118*** | ***20*** | ***-*** | ***-*** | ***-*** | ***4*** | ***108*** | ***-*** | ***6*** | ***6*** |

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)**

***ПМ 01* Приготовление и подготовка к реализации 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, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)** | **Объем в часах** | **Уровень освоения** | **Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы** |
| **Раздел 1.**Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. | **38** |  |  |
| ***МДК. 01.01.*** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов. |  **32** |  |
|  ***Тема 1.1.***Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них. | **Содержание учебного материала** |  |  | ПК 1.1.-1.4.ОК 01-07, 09 |
| 1. *Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него* с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции и требований СанПиН.
 | 2 | 1 |
| **Домашнее задание:** Лекции, стр. |  |  |
| 1. Правила составления заявки на сырье.
 | 2 | 1 |
| **Домашнее задание:** Лекции, стр. |  |  |
| 1. *Способы подготовки к реализации полуфабрикатов:* порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.
 | 2 | 1 |
| **Домашнее задание:** Лекции, стр. |  |  |
| **Практическое занятие № 1, 2**Правила составления заявки на сырье. | 2 | 2 |
| **Домашнее задание:** Лекции, стр. |  |  |
| ***Тема 1.2.*** *Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов*  | **Содержание учебного материала** |  |  | ПК 1.1.-1.4.ОК 01-07, 09 |
| 1. *Организация работ в овощном цехе* (зоне кухни ресторана) *по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.* Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.
 | 2 | 1 |
| **Домашнее задание:** Лекции, стр. |  |  |
| 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов | 2 | 1 |
| **Домашнее задание:** Лекции, стр. |  |  |
| 3.*Организация хранения обработанных овощей и грибов*  | 2 | 1 |
| **Практическое занятие № 3**Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов. | 1 | 2 |
| **Практическое занятие № 4**Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки) | 1 | 2 |
| **Практическое занятие № 5,6**Нарезка овощей и грибов на картофелеочистительной машине, овощерезке. | 2 | 2 |
| **Домашнее задание:** Лекции, стр. |  |  |
| ***Тема 1.3.*** *Организация и техническое оснащение работ по обработке**рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них* | **Содержание учебного материала** | 2 | 1 | ПК 1.1.-1.4.ОК 01-07, 09 |
| 1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.
 |
| 1. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.
 | 2 | 1 |
| 1. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде
 | 2 | 1 |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними
 | 2 | 1 |
| **Практическое занятие № 7**Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.  | 1 | 2 |
| **Практическое занятие № 8**Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки. | 1 | 2 |
| **Домашнее задание:** Лекции, стр. |  |  |
| ***Тема 1.4.*** *Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них* | **Содержание учебного материала** | 2 | 1 | ПК 1.1.-1.4.ОК 01-07, 09 |
| 1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ
 |
| 1. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них
 | 2 | 1 |
| 1. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде
 | 2 | 1 |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними
 | 2 | 1 |
| **Домашнее задание:** Лекции, стр. |  |  |
| **Практическое занятие № 9-10**Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. | 2 | 2 |
| **Практическое занятие № 11**Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы. | 1 | 2 |
| **Практическое занятие № 12**Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера. | 1 | 2 |
| **Домашнее задание:** Лекции, стр. |  |  |
| **Комплексный дифференцированный зачет** | 2 |  |
| **Раздел 2.** Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него. | 76 |  |  |
| **МДК 01.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов. | 76 |  |  |
| ***Тема 2.1*** *Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов* | **Содержание учебного материала** |  |  | ПК 1.1.-1.4.ОК 01-07, 09 |
| 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 | 1 |
| 1. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки.
 | 2 | 1 |
| 1. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов
 | 2 | 1 |
| 1. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов
 | 2 | 1 |
| 1. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения
 | 2 | 1 |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** |  |  |
| **Практическое занятие 1.** Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов | 2 | 2 |
| **Практическое занятие 2.** 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) | 2 | 2 |
| **Домашнее задание:** Лекции, стр. |  |  |
| ***Тема 2.2.*** *Обработка рыбы и нерыбного водного сырья* | **Содержание учебного материала** |  | ПК 1.1.-1.4.ОК 01-07, 09 |
| 1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья
 | 2 | 1 |
| 1. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья
 | 2 | 1 |
| 1. 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.
 | 2 | 1 |
| 1. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы
 | 2 | 1 |
| 1. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения.
 | 2 | 1 |
| **Домашнее задание:** Лекции, стр. |  |  |
| ***Тема 2.3*** *Приготовление полуфабрикатов из рыбы* | **Содержание учебного материала** |  | ПК 1.1.-1.4.ОК 01-07, 09 |
| 1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.
 | 2 | 1 |
| 1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе,
 | 2 | 1 |
| 1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках.
 | 2 | 2 |
| 1. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.
 | 2 | 1 |
| 1. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.
 | 2 | 1 |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** |  |  |
|  ***Практическая работа 3.*** Обработка рыбы с костным скелетом.Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.  | 2 | 2 |
| ***Практическая работа 4*** Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Обработка нерыбного водного сырья | 2 | 2 |
| **Домашнее задание:** Лекции, стр. |  |  |
| ***Тема 2.4*** *Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов* | **Содержание учебного материала** |  | ПК 1.1.-1.4.ОК 01-07, 09 |
| 1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения *мяса и мясного сырья.*
 | 2 | 1 |
| 1. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.
 | 2 | 1 |
| 1. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса:
 | 2 | 1 |
| 1. Оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка.
 | 2 | 1 |
| 1. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.
 | 2 | 1 |
| 1. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение
 | 2 | 1 |
| **Домашнее задание:** Лекции, стр. |  |  |
| ***Тема 2.5*** *Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов* | **Содержание учебного материала** |  | ПК 1.1.-1.4.ОК 01-07, 09 |
| 1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.
 | 2 | 1 |
| 1. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины.
 | 2 | 1 |
| 1. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.
 | 2 | 1 |
| 1. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.
 | 2 | 1 |
| 1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.
 | 2 | 1 |
| **Домашнее задание:** Лееции, стр. |  |  |
| ***Тема 2.6****Обработка домашней птицы, дичи, кролика* | **Содержание учебного материала** |  | ПК 1.1.-1.4.ОК 01-07, 09 |
| 1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.
 | 2 | 1 |
| 1. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика.
 | 2 | 1 |
| 1. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение*.*
 | 2 | 1 |
| **Домашнее задание:** Лекции, стр. |  |  |
| ***Тема 2.7****Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика* | **Содержание учебного материала** |  | ПК 1.1.-1.4.ОК 01-07, 09 |
| 1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика
 | 2 | 1 |
| 1. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.
 | 2 | 1 |
| 1. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.
 | 2 | 1 |
| 1. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.
 | 1 | 1 |
| 1. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
 | 1 | 1 |
| **Домашнее задание:** Лекции, стр. |  |  |
| **Комплексный дифференцированный зачет** | 2 |  |
| ***Учебная практика*** ***Виды работ*** ***Тема 1.***Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительныхингредиентов. Механическая кулинарная обработка овощей. Определение доброкачественности овощей.***Тема 2.*** Формы нарезки овощей. Приготовление полуфабрикатов. Охлаждение и заморозка.***Тема 3.*** Последовательность обработки рыбы с костным скелетом и приготовление натуральных полуфабрикатов.***Тема 4.*** Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы. Требования к безопасности хранения подготовленного рыбы в охлажденном и замороженном виде.***Тема 5.*** Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом и морепродуктов.***Тема 6.*** Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом и морепродуктов.***Тема 7.*** Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом и морепродуктов.***Тема 8.*** Приготовление полуфабрикатов для фаршированной рыбы. ***Тема 9.*** Механическая кулинарная обработка мяса и мясопродуктов. Определять органолептическим способом качество мяса и субпродуктов.Первичная обработка мяса. ***Тема 10.*** Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов (свинина)***Тема 11.*** Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов (говядина)***Тема 12.*** Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов (баранина)***Тема 13.*** Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Требования к безопасности хранения, оценка качества готовых блюд.***Тема 14.*** Подбирать части мяса для приготовления полуфабрикатов из мяса, котлетной и рубленой массы.***Тема 15.*** Подбирать части мяса для приготовления полуфабрикатов из мяса, котлетной и рубленой массы.***Тема 16.*** Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика. Требования к безопасности хранения в охлажденном и замороженном виде.***Тема 17.*** Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика. Требования к безопасности хранения в охлажденном и замороженном виде.***Тема 18 .*** Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.***Тема 19.* Дифференцированный зачет** | **108**6666666666666666642 |  |  |
| ***Производственная практика*** ***Виды работ*** ***Тема 1.***Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.***Тема 2.***Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.***Тема 3.*** Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. ***Тема 4.*** Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. ***Тема 5.*** Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Расчет массы мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов.***Тема 6.*** Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Расчет массы мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов.***Тема 7.*** Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Расчет массы мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов.***Тема 8.*** Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из говядины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.***Тема 9.***Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из свинины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.***Тема 10.***Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из баранины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.***Тема 11.*** Отработка приемов приготовления котлетной массы. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. ***Тема 12.*** Отработка приемов приготовления котлетной массы. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. ***Тема 13.***Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы. Требования к безопасности хранения подготовленного рыбы в охлажденном и замороженном виде.***Тема 14.***Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы. Требования к безопасности хранения подготовленного рыбы в охлажденном и замороженном виде.***Тема 15.***Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из птицы. Требования к безопасности хранения подготовленного птицы в охлажденном и замороженном виде.***Тема 16.*** Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из дичи. Требования к безопасности хранения подготовленного дичи в охлажденном и замороженном виде.***Тема 17*** Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из кролика в охлажденном и замороженном виде.***Тема 18*** Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания)***Тема 19* Дифференцированный зачет** | **108**6666666666 666666642 |  |  |
| ***Курсовой проект (работа) (если предусмотрено)******Тематика курсовых проектов (работ)*** | ***\**** |
| ***Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) (если предусмотрено, указать тематику и(или) назначение, вид (форму) организации учебной деятельности)*** | ***\**** |
| ***Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой) (указать виды работ обучающегося, например: планирование выполнения курсового проекта (работы), определение задач работы, изучение литературных источников, проведение предпроектного исследования***  | ***\**** |
| ***Производственная практика (для программ подготовки специалистов среднего звена – (по профилю специальности) итоговая по модулю (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)******Виды работ*** 1.Дать определение, что такое кулинария, что она изучает.2.Разделка рыбы на чистое филе.3.Дать определение (жарка, пропускание).4.Разделка бесчешуйчатой рыбы. ( Сом, налим, угорь)5.Что называется сырьем, привести пример.6.Разделка рыбы на чистое филе с кожей.7.Дать понятия основным способам тепловой обработки.8.Обработка грибов.9.Дать понятия вспомогательным способам тепловой обработки.10.Техника приготовления котлетной массы из рыбы.11.Дать понятия комбинированным способам жарки.12.Из каких стадий состоит обработка мороженного мяса.13.Разделка передней четвертины говядины.14.Сложные формы нарезки картофеля, кулинарное использование.15.Обработка субпродуктов первой категории (мозги, сердце, вымя, мясокостные хвосты говяжьи).16.Дать характеристику рыбного сырья (Сом, щука, макрурус)17.Разделка задней четвертины говядины.18.Сложные формы нарезки из моркови.19.Обработка субпродуктов первой категории ( печень, почки, язык).20.Обработка томатных и тыквенных.21.Обвалка говяжьей туши (панирование, шпигование, маринование.)22.Техника подготовки щуки фаршированной.23.Требования к обвальщику мяса.24.Особенности обработки судака, маринки.25. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы (рулет, зразы, фрикадельки).26. Заправка птицы клювом.27.Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины (бефстроганов, азу).28. Приготовление рыбы для фарширования.29.Техника приготовления котлетной массы из птицы (биточки, котлеты по-жарски)30.Обработка корнеплодов.31.Характеристика мясного сырья.32. Приготовление полуфабриката, мясо жаренное крупным куском (Ростбиф, три степени готовности).33.Обвалка говяжьей туши (нарезка, отбивание, подрезание сухожилий.)34.Общие требования к производственному персоналу.35.Виды рыб семейства карповых и сельдевых, кулинарное использование.36.Обработка десертных овощей.37.Заправка птицы в кармашек.38.Подготовка овощей к фаршированию.39.Виды рыб осетровых, лососевых.40.Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины порционных (баранина духовая, котлеты натуральные, эскалоп.)41.Порционные полуфабрикаты из говядины (зразы отбивные, говядина духовая.42.Основная характеристика охлажденной, свежей, мороженной рыбы.43.Техника приготовления рыбных полуфабрикатов (целая рыба, порционные куски).44.Обработка нерыбных морепродуктов (кальмары, осьминоги).45. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы.46Порционные полуфабрикаты из говядины (бифштекс, филе)47.Обработка нерыбных морепродуктов (трепанги, устрицы, морские гребешки).48.Обработка и характеристика мяса птицы49.Полуфабрикаты из птицы.50.Обработка луковых, все формы нарезки.51.Требования к заведующему производством.52.Заправка птицы в одну нитку.53.Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (тельное, биточки, котлеты).54.Полуфабрикаты из баранины и свинины порционные (баранина духовая, котлеты натуральные, эскалоп.55. Разделка и обвалка бараньей туши.56.Порционные полуфабрикаты из говядины (ромштекс, бифштекс.).57.Основные требования по технике безопасности при работе в мясном цехе.58.Разделка свиной туши.59. Требования к изготовителю пищевых полуфабрикатов.60. Мясо крупным куском, для тушения. | ***\**** |
| **Всего** | **272** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

* 1. **Материально-техническое обеспечение**

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

**Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

 **3.2.Информационное обеспечение реализации программы**

3.2.1 Основные источники

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.: ДеЛипринт, 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.учрежденийвысш.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.
25. Семичева Г.П.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента, Издательский центр «Академия»,2018.- 256с.
26. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
27. 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].
28. 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.
29. 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%3D2758).
30. 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
31. 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»

**3.2.2Дополнительные источники:**

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

***3.3. Организация образовательного процесса***

Профессиональный модуль ПМ 01*.* Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортиментавходит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением кинформационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации

программы ПМ 01*.* Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортиментапредусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.01. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkillsRussia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

***3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса***

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

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы 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 занятий;**Промежуточная аттестация**:- практических заданий на зачете по МДК;- выполнения заданий экзамена по модулю; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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;

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 занятий;**Промежуточная аттестация**: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете по МДК;- заданий экзамена по модулю; |
| **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 |