

**Правительство республики Хакасия
Министерство образования и науки Республики Хакасия
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Республики Хакасия «Аграрный техникум»**

Утверждаю:
Зам. директора по УПР
_____ Арасланов И.А

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии
43.01.09 Повар, кондитер (группа 26 ПК)

Рассмотрено:
на заседании ЦК
Протокол №
Председатель ЦК
_____ Волощенко Е.Г

с.Шира, 2023год.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ .01 « **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**» разработана на основе Федерального государственного стандарта по профессии среднего образования 43.01.09 Повар.кондитер входящей в укрупненную группу профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение РХ «Аграрный техникум»

Разработчик (и):

Леонова Елена Владимировна , преподаватель дисциплин профессионального цикла

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ... Ошибка!
Закладка не определена.
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Ошибка! Закладка не определена.
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Ошибка!
Закладка не определена.
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Ошибка! Закладка не определена.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля 01 «**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2 Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студентов в ходе освоения профессионального модуля должен: **знать:**

- требования охраны труда, пожарной 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.

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.

иметь практический опыт в:

- 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.

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

учебной нагрузки студента – 404 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента - 132 часов

самостоятельной работы студента - 14 часов;
учебной и производственной практики - 252 часа.
консультация – 6 час.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

Результаты освоения программы ПМ01.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» входящий в состав профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
			Всего,	лекции	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Всего, часов	в т.ч., консультации часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 1.1 - 1.4	МДК. 01.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32	32	18	14					
ПК 1.1 - 1.4	МДК. 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	120	106	58	42	14	6			
	Учебная практика	108						108		
	Производственная практика, часов	144							144	
	Всего:	404	138	76	56	14	6	108	144	

3.2. Тематический план и содержание МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел I				
МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов				
Тема 1.1 Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание		2	1
	1-2	Требования к организации рабочего места повара; Правила техники безопасности и СанПиНа. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Характеристика, последовательность этапов.		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание		2	1
	3-4	Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки Овощей. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов.		
	5-6	Тематика практических занятий и лабораторных работ Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов Отработка безопасных приемов в процессе обработки, нарезки овощей	2	1
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Содержание		2	1
	7-8	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность рыбы и нерыбного водного сырья		
	9-10	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов.		
Тема 1.4. Организация приготовления. подготовки к реализации и хранения кулинарных	11-12	Техническое оснащение для приготовления полуфабрикатов из рыбы	2	
	Содержание			
	13-14	Организация процесса механической кулинарной обработки мяса и мясных продуктов	2	1
	15-18	Организация централизованного производства полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов	4	1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			

полуфабрикатов из мяса	19-22	Организация рабочего места повара по обработке мяса и мясных продуктов.	4	1
	23-24	Техническое оснащение для приготовления полуфабрикатов из мяса.	2	
	Содержание			
		Организация процесса механической кулинарной обработки традиционных видов домашней птицы, кролика, дичи	2	2
		Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	25-28	Организация рабочего места повара по обработке домашней птицы, кролика, дичи.	4	2
	29-32	Техническое оснащение для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, кролика, дичи.	2	
	Дифференцированный зачет		3	

3.3 Тематический план и содержание МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел I				
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание:			
	1-2	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Технологический процесс механической кулинарной обработки клубнеплодов, корнеплодов. Формы нарезки, кулинарное назначение.	2	2
	3-4	Технологический процесс механической кулинарной обработки капустных, луковых. Формы нарезки, кулинарное назначение. Технологический процесс механической кулинарной обработки плодовых, салатно-шпинатных. Формы нарезки, кулинарное назначение.	2	2
	5-6	Технологический процесс механической кулинарной обработки зелени. Грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение.	2	2
	7-8	Подготовка овощей к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации	2	2
	9-10	Хранение, подготовка к реализации обработанных овощей, грибов. Правила охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанных и нарезанных овощей, плодов, грибов. Требования к качеству, безопасности обработанных овощей и грибов. Условия и сроки хранения обработанных охлажденных, замороженных, вакуумированных овощей, плодов, грибов	2	2
	Тематика практических и лабораторных работ:			
	11-14	Лабораторная работа № 1 Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Защита от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	4	2

	15-18	Лабораторная работа № 2 Обработка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фарширование и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.	4	2
Тема 2.2 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание:		2	
	19-20	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.		
	21-22	Способы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой формы) последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы разделки бесчешуйчатой рыбы, последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде.	2	2
	23-24	Способы разделки рыбы округлой и плоской формы, последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности обработанной рыбы, условия и сроки хранения обработанной рыбы.	2	2
	25-26	Способы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, условия и сроки хранения нерыбного водного сырья.	2	2
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание:		2	
	27-28	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши»		
	29-30	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках.	2	
	31-32	Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	2	
	Тематика практических и лабораторных работ:			
	33-36	Лабораторная работа № 3 Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	4	

	37-40	Лабораторная работа № 4 Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	4	
	41-44	Лабораторная работа № 5 Обработка нерыбного водного сырья	4	
Тема 2.4 Обработка, подготовка, мясных продуктов	Содержание:		2	2
	45-46	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.		
	47-48	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка.		
	49-50	Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов.		
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание:		4	2
	51-54	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья.		
	55-58	Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины.		
	59-62	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них.		
	63-64	Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.		
	65-66	Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Тематика практических и лабораторных работ:			
	67-72	Лабораторная работа № 6 Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.		
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание:		2	
	73-74	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы. Оценка качества и безопасности.		

		Тематика практических и лабораторных работ:		
	75-80	Лабораторная работа № 7 Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	6	2
	Содержание :			
	81-82	Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	2	2
	83-84	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности	2	2
	85-86	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения кролика	2	2
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание:		2	
	87-88	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика		
	89-90	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	Тематика практических и лабораторных работ:			
	Лабораторная работа № 8			
	91-96	Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	6	
	97-100	Лабораторная работа № 9	4	
		Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.		
	Консультации		6	
		Самостоятельная учебная работа обучающихся при изучении раздела модуля2 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.	14	

		<p>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.</p> <p>6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</p> <p>7.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8.Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.</p> <p>9.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</p>		
--	--	--	--	--

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кулинарно - кондитерского цеха, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:

Компьютер в комплекте, ноутбук,
экран, мультимедийное оборудование,
универсальный УМК, обучающие
диски, муляжи, натуральные образцы
продукции.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование.

Весоизмерительное оборудование: Весы настольные электронные

CSSW-10 Тепловое оборудование: Микроволновая печь,

Плита электрическая стационарная четырехкомфорочная

Холодильное оборудование:

Холодильник «Атлант», Холодильник «Стинол»,

Холодильник «Орск»

Механическое оборудование:

Кухонный комбайн BoschMSM 7500

миксер Блендер, Тестомес ТММ-1М.

Рабочие места (рабочий стол, весы,) шкаф жарочно - пекарный, шкаф -
жарочный, микроволновая печь, плита электрическая

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), Блендер электрический,

Мясорубка электрическая, Соковыжималка (универсальная), Кофемолка, Набор
инструментов для карвинга,

Вспомогательное оборудование: Стол производственный, Стеллаж передвижной, Моечная
ванна трехсекционная, Сушилка для посуды.

Инструменты, приспособления, принадлежности,

инвентарь. Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л, Набор

сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л, Сковороды, гриль-сковорода,

Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерный стакан,

венчик, Миски нержавеющая сталь ,сито, Лопатки (металлические,
силиконовые),

Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей «поварская тройка»,

насадки для кондитерских мешков, набор выемок (различной формы), набор инструментов для

карвинга, производственный стол с деревянным покрытием, стол производственный

разделочный, шкаф - буфет, противни, скребки пластиковые, металлические, кисти силиконовые,

Круглые разъемные формы для тортов, пирогов, формы для штучных кексов (металлические),

Формы силиконовые для выпечки (штучные), нож, кондитерские мешки, насадки для

кондитерских мешков, ножницы, набор мерных ложек, скалки, терки, трафареты, инструменты
для работы с мастикой, подставка для тортов, совки для сыпучих продуктов, подносы, дуршлаг,

подложки для тортов

4.2. Информационное обеспечение обучения Перечень используемых учебных изданий, интернет - ресурсов, дополнительной литературы Литература для преподавателя

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. - М: Издательский центр «Академия», 2015 - 328с.
2. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебно - методическое пособие/ Изд. 4-е, стер. - Ростов р/Д: феникс, 2015. - 374с.
3. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (4-е изд): учебник-М: Издательский центр «Академия», 2017 - 370с.
4. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В. Ф. Кащенко. - М: Альфа, 2015. 416с.
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. В. Усов. - 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.
6. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие - М: Издательский центр «Академия», 2014 - 845с.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф. Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. - 615 с.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н. А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Дополнительные источники

3. Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н
3. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (3-е изд, стер):учебник/- М: Издательский центр «Академия», 2016 - 347с.
6. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов (2-е изд, стер), учебник/- М: Издательский центр «Академия», 2016 - 315с.
1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / (11-е изд.) - М: Издательский центр «Академия», 2015 - 328с.
2. Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум (2-е изд, стер): учебное пособие/- М: Издательский центр «Академия», 2016 - 296с.

Литература для студентов

1. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №597н
2. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610н
4. 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.
5. 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.
7. Семичева Г. П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (1-е изд)), учебник/- М: Издательский центр «Академия», 2017- 394с.
8. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие -М: Издательский центр «Академия», 2017 - 845с.
9. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (1 -е изд) учебник/- М: Издательский центр «Академия», 2016 - 480с.

Электронные ресурсы

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является освоение учебной практики и междисциплинарного курса Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС, мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в три года. Руководители практики – представители организации, на базе которой проводится практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Наставники - представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии) должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать
- требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать
- требования WSR;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны
- знать требования регионального рынка труда;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни; Опыт деятельности в организациях общественного

питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение студентами профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях

5. Контроль и оценка результатов освоения

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>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</p>	<p>Текущий контроль: <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: <i>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</i> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>–соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании,</p>	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <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>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <p>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</p> <p>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техники приготовления полуфабрикатов по виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</p> <p>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p>	

	<p>–соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; - точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Текущий контроль: <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;

	<p>на каждом шагу;</p> <ul style="list-style-type: none"> – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>- заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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; 	
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	

социального и культурного контекста		
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	

