

Министерство образования Иркутской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Иркутской области
«Усть-Ордынский аграрный техникум»

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ ИО «УОАТ»
_____ А.В.Малгатаева
30 августа 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов
для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПО ПРОФЕССИИ: ПОВАР, КОНДИТЕР

по профессии: **Повар, кондитер**

Шифр профессии **43.01.09**

Усть-Ордынский, 2018 г.

Рассмотрена и одобрена на
заседании методической комиссии

« ____ » _____ 2018г.

№ протокола _____

Председатель комиссии

Автор: Хандеева Лариса Владимировна - преподаватель

Рабочая программа составлена на основе: примерной программы профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Рецензенты:

Хусхаева И.К., председатель методической комиссии, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

Баранхеева О.В., Генеральный директор ООО «Спектр»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
Ошибка! Закладка не определена.
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **Ошибка! Закладка не определена.**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)**Ошибка! Закладка не определена.**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

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

1.2. 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:

1.2.1. 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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
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 HACCP); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

Для углубления (детального изучения) подготовки обучающегося в рамках основного вида деятельности из вариативной части добавлены часы на:

- самостоятельная работа обучающихся;
- санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними;
- требования по технике безопасности;
- органолептическая оценка качества;
- требования к качеству, безопасности обработанных овощей и грибов;
- условия и сроки хранения обработанных, охлажденных, замороженных, вакуумированных овощей, плодов, грибов;
- способы минимизации отходов. качество и хранение обработанной рыбы;
- последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса;
- способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки;
- хранение, кулинарное назначение;
- качество, хранение полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов;
- качество, хранение порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, час.			Практики		
			всего, часов	в том числе		Учебная	Производственная	
лабораторных и практических занятий, часов	теория							
ПК 1.1.-1.4. ОК01-07, 09	Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	38 32+6	32	18	14	-	-	6
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09,10	Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	174 72+102	72	30	108 42+66	-	-	36
ПК 1.1-1.4	Учебная и производственная практика	144				72	72	
	Всего:	356 248+108	170 104+66	48	122 56+66	72	72	42

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

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	№ ур	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, Самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			38	
МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			38	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	Содержание		3	ОК1, ОК4, ОК7 ПК 1.1-1.4.
	1	1	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.	
	2	2	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).	
	3	3	Правила составления заявки на сырье. 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	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание		12	
	4	1	Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	
	5	2	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	
	6	3	Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	
	7	4	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
	8	5	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	
	9	6	Практическое занятие 2. Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	
	10	7	Практическое занятие 3. Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	

	11	8	Практическое занятие 4. Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	1	
	12	9	Практическое занятие 5. Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	1	
	13	10	Практическое занятие 6. Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	1	
	14	11	Самостоятельная работа №1. Составить схему расположения оборудования в цехе по обработке овощей.	1	
	15	12	Самостоятельная работа №2. Сообщение на тему «Организация хранения обработанных овощей и грибов».	1	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов	Содержание			12	ОК1, ОК4, ОК7 ПК 1.1-1.4.
	16	1	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	1	
	17	2	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	1	
	18	3	Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	1	
	19	4	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1	
	20	5	Практическое занятие 7. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	1	
	21	6	Практическое занятие 8. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	1	
	22	7	Практическое занятие 9. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	1	
	23	8	Практическое занятие 10. Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, мясорубки	1	
	24	9	Практическое занятие 11. Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, мясорубки	1	
	25	10	Практическое занятие 12. Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, мясорубки	1	
	26	11	Самостоятельная работа №3. Подготовить компьютерную презентацию на тему «Технологическое оборудование, используемое для обработки рыбы и нерыбного водного сырья».	1	
	27	12	Самостоятельная работа №4. Подготовить реферат на тему «Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья».	1	
	Содержание			11	

Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	28	1	Организация процесса механической кулинарной обработки. Полуфабрикаты из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	1	ОК1, ОК4, ОК7 ПК 1.1-1.4.
	29	2	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации оборудования. Организация хранения обработанных мясных продуктов.	1	
	30	3	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1	
	31	4	Практическое занятие 13. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	1	
	32	5	Практическое занятие 14. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	1	
	33	6	Практическое занятие 15. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	1	
	34	7	Практическое занятие 16. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	1	
	35	8	Практическое занятие 17. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера	1	
	36	9	Практическое занятие 18. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера	1	
	37	10	Самостоятельная работа №5. Составить схему последовательности организации процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов».	1	
	38	11	Самостоятельная работа №6. Подготовить доклад на тему «Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними».	1	
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него				180	
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				180	
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание			32	
	39	1	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, качество, хранение.	1	ОК1, ОК4, ОК7 ПК 1.1-1.4.
	40	2	Кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов	1	
	41	3	Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей, зелени, грибов.	1	
	42	4	Формы нарезки, кулинарное назначение.	1	
	43	5	Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке.	1	
	44	6	Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов.	1	
	45	7	Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов	1	
	46	8	Кулинарное использование, качество, хранение и реализация обработанных овощей	1	
	47	9	Хранение, подготовка к реализации обработанных овощей, грибов.	1	
	48	10	Правила охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанных и нарезанных овощей, плодов, грибов.	1	
	49	11	Требования к качеству, безопасности обработанных овощей и грибов.	1	
	50	12	Условия и сроки хранения обработанных, охлажденных, замороженных, вакуумированных овощей, плодов, грибов.	1	

	51	13	Характеристика основных видов пряностей, приправ и пищевых добавок.	1	
	52	14	Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству.	1	
	53	15	Технологический процесс механической кулинарной обработки клубнеплодов.	1	
	54	16	Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, качество, хранение и реализация обработанного сырья.	1	
	55	17	Технологический процесс механической кулинарной обработки корнеплодов.	1	
	56	18	Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, качество, хранение и реализация обработанного сырья.	1	
	57	19	Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей и зелени.	1	
	58	20	Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, качество, хранение и реализация обработанного сырья.	1	
	59	21	Технологический процесс механической кулинарной обработки плодовых овощей и грибов.	1	
	60	22	Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, качество, хранение и реализации обработанного сырья.	1	
	61	23	Лабораторная работа № 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Защита от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	1	
	62	24	Лабораторная работа № 2. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Защита от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	1	
	63	25	Лабораторная работа № 3. Обработка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.	1	
	64	26	Лабораторная работа № 4. Обработка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.	1	
	65	27	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №1. Составить таблицу «Классификация, ассортимент основных овощей и грибов»	1	
	66	28	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №2. Составить схему последовательности процесса механической кулинарной обработки овощей.	1	
	67	29	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №3. Составить схему последовательности процесса механической кулинарной обработки зелени, грибов	1	
	68	30	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №4. Подготовить сообщение на тему «Предохранение от потемнения обработанного картофеля. Сульфитация».	1	
	69	31	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №5. Подготовить компьютерную презентацию на тему «Качество, хранение и реализация обработанного сырья».	1	
	70	32	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №6. Подготовить компьютерную презентацию на тему «Характеристика основных видов пряностей, приправ и пищевых добавок».	1	
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание			21	ОК1, ОК4, ОК7 ПК 1.1-1.4.
	71	1	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, качество, хранение.	1	
	72	2	Кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья.	1	
	73	3	Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья.	1	
	74	4	Виды рыб, часто используемые в питании.	1	

	75	5	Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке.	1	
	76	6	Способы разделки рыбы с костным скелетом.	1	
	77	7	Последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде.	1	
	78	8	Последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде.	1	
	79	9	Способы минимизации отходов. Качество и хранение обработанной рыбы.	1	
	80	10	Обработка рыбы для использования в целом виде.	1	
	81	11	Разделка рыбы на филе (пластование).	1	
	82	12	Особенности обработки некоторых видов рыб.	1	
	83	13	Обработка осетровой рыбы.	1	
	84	14	Размораживание рыбы на воздухе.	1	
	85	15	Способы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Качество, хранение нерыбного водного сырья.	1	
	86	16	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №7. Подготовить сообщение на тему «Классификация и ассортимент рыбы». и нерыбного водного сырья».	1	
	87	17	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №8. Подготовить сообщение на тему «Классификация и ассортимент нерыбного водного сырья».	1	
	88	18	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №9. Составить схему последовательности «	1	
	89	19	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №10. Подготовить мини-проект на тему «Способы минимизации отходов».	1	
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	90	20	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №11. Подготовить компьютерную презентацию на тему	1	ОК1, ОК4, ОК 7 ПК 1.1-1.4.
	91	21	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №12. Подготовить компьютерную презентацию на тему «	1	
	Содержание			39	
	92	1	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	1	
	93	2	Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	1	
	94	3	Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	1	
	95	4	Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	1	
	96	5	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	1	
	97	6	Рыбные полуфабрикаты для варки	1	
	98	7	Рыбные полуфабрикаты для припускания.	1	
	99	8	Рыбные полуфабрикаты для жарки основным способом.	1	
	100	9	Рыбные полуфабрикаты для запекания.	1	
	101	10	Рыбные полуфабрикаты для варки на пару.	1	
	102	11	Панирование рыбных полуфабрикатов.	1	
	103	12	Виды панирования.	1	
	104	13	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	1	
	105	14	Приготовление рыбных котлет, биточков, зраз, фрикаделек.	1	
	106	15	Приготовление кнельной массы.	1	
	107	16	Приготовление кнельной массы.	1	
	108	17	Обработка рыбы для фарширования.	1	
	109	18	Обработка рыбы для фарширования.	1	
	110	19	Фарширования порционными кусками.	1	

	111	20	Централизованное производство рыбных полуфабрикатов.	1	
	112	21	Обработка и использование рыбных пищевых продуктов.	1	
	113	22	Лабораторная работа 5. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порций полуфабрикатов из рыбы.	1	
	114	23	Лабораторная работа 6. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порций полуфабрикатов из рыбы	1	
	115	24	Лабораторная работа 7. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порций полуфабрикатов из рыбы	1	
	116	25	Лабораторная работа 8. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порций полуфабрикатов из рыбы	1	
	117	26	Лабораторная работа 9. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	1	
	118	27	Лабораторная работа 10. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	1	
	119	28	Лабораторная работа 11. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	1	
	120	29	Лабораторная работа 12. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	1	
	121	30	Лабораторная работа 13. Обработка нерыбного водного сырья	1	
	122	31	Лабораторная работа 14. Обработка нерыбного водного сырья	1	
	123	32	Лабораторная работа 15. Обработка нерыбного водного сырья	1	
	124	33	Лабораторная работа 16. Обработка нерыбного водного сырья	1	
	125	34	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №13. Подготовить сообщение на тему «Кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы».	1	
	126	35	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №14. Подготовить сообщение на тему «Кулинарное назначение полуфабрикатов из нерыбного водного сырья».	1	
	127	36	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №15. Составить схему последовательности «Рыбные полуфабрикаты для варки».	1	
	128	37	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №16. Подготовить мини-проект на тему «Централизованное производство рыбных полуфабрикатов».	1	
	129	38	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №17. Подготовить компьютерную презентацию на тему «Приготовление полуфабрикатов из рыбы»	1	
	130	39	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №18. Подготовить компьютерную презентацию на тему «Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы».	1	
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Содержание			21	ОК1, ОК4, ОК7 ПК 1.1-1.4.
	131	1	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	1	
	132	2	Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	1	
	133	3	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение.	1	
	134	4	Основные виды тканей мяса. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	1	
	135	5	Общие требования по технике безопасности при работе в мясном цехе.	1	
	136	6	Медленное размораживания мяса. Быстрое размораживания мяса.	1	

	137	7	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши. Обвалка, жиловка, зачистка говяжьей полу-туши.	1	ОК1, ОК4, ОК7 ПК 1.1-1.4.
	138	8	Разделка задней четвертины. Сортировка и кулинарное использование частей мяса.	1	
	139	9	Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши. Разделка и обвалка передней части бараньей туши.	1	
	140	10	Разделка и обвалка задней части туши бараньей туши. Сортировка и кулинарное использова-ние частей мяса.	1	
	141	11	Кулинарная разделка и обвалка свиной туши.	1	
	142	12	Разделка и обвалка передней части свиной туши.	1	
	143	13	Разделка и обвалка задней части туши свиной туши.	1	
	144	14	Сортировка и кулинарное использование частей мяса.	1	
	145	15	Обработка мяса диких животных. Обработка субпродуктов.	1	
	146	16	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА№19. Подготовить сообщение на тему «Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья».	1	
	147	17	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА№20.Подготовить сообщение на тему «Общие требования по технике безопасности при работе в мясном цехе».	1	
	148	18	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА№21. Составить схему последовательности выполнения тех-нологических операций механической кулинарной обработки мяса.	1	
	149	19	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА№22. Подготовить компьютерную презентацию на тему «Ку-линарная разделка и обвалка говяжьей туши».	1	
	150	20	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА№23. Подготовить компьютерную презентацию на тему «Ку-линарная разделка и обвалка свиной туши».	1	
	151	21	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА№24. Подготовить компьютерную презентацию на тему «Ку-линарная разделка и обвалка бараньей туши».	1	
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание			29	
	152	1	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сы-рья.	1	
	153	2	Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	1	
	154	3	Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полу-фабрикатов из мяса говядины.	1	
	155	4	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса баранины, свинины, теля-тины.	1	
	156	5	Кулинарное назначение, качество, хранение.	1	
	157	6	Приемы, применяемые при приготовлении полуфабрикатов.	1	
	158	7	Крупнокусковые полуфабрикаты. Для блюда «баранина (свинина) жареная». Грудинка фар-шированная.	1	
	159	8	Порционные полуфабрикаты. Котлеты натуральные из баранины и свинины.	1	
	160	9	Котлеты отбивные из баранины и свинины, эскалоп, шницель. Мелкокусковые полуфабри-каты, поджарка, гуляш, шашлык по-кавказски.	1	
	161	10	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабри-катов из них.	1	
	162	11	Кулинарное назначение, качество, хранение.	1	

	163	12	Технологический процесс приготовления котлетной массы, и полуфабрикатов из нее.	1	
	164	13	Кулинарное назначение, качество, хранение.	1	
	165	14	Полуфабрикаты, поступающие от предприятий – заготовочных и мясокомбинатов.	1	
	166	15	Кулинарное назначение, качество, хранение.	1	
	167	16	Порционные полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины.		
	168	17	Рубленые изделия из говядины, свинины, баранины.		
	169	18	Лабораторная работа 17. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	1	
	170	19	Лабораторная работа 18. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	1	
	171	20	Лабораторная работа 19. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	1	
	172	21	Лабораторная работа 20. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без.	1	
	173	22	Лабораторная работа 21. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без.	1	
	174	23	Лабораторная работа 22. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без.	1	
	175	24	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №25. Составить таблицу «Классификация, ассортимент полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов»	1	
	176	25	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №26. Составить схему «Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса».	1	
	177	26	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №27. Подготовить реферат на тему «Полуфабрикаты, поступающие от предприятий – заготовочных и мясо комбинатов».	1	
	178	27	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №28. Подготовить сообщение на тему «Порционные полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины».	1	
	179	28	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №29. Подготовить компьютерную презентацию на тему «Рубленые изделия из говядины, свинины, баранины».	1	
	180	29	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №30. Подготовить компьютерную презентацию на тему «Технологический процесс приготовления котлетной массы, и полуфабрикатов».	1	
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание			4	ОК1, ОК4, ОК7 ПК 1.1-1.4.
	181	1	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика.	1	
	182	2	Оценка качества и безопасности.	1	
	183	3	Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика.	1	
	184	4	Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	1	
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание			28	ОК1, ОК4, ОК7 ПК 1.1-1.4.
	185	1	Классификация, ассортимент, характеристика, качество полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	1	
	186	2	Классификация, ассортимент, характеристика, качество полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	1	

187	3	Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	1
188	4	Кулинарное назначение, качество, хранение.	1
189	5	Кулинарное назначение, качество, хранение.	1
190	6	Приготовление различных полуфабрикатов: целые тушки птицы для варки	1
191	7	Приготовление различных полуфабрикатов: целые тушки птицы для варки	1
192	8	Приготовление различных полуфабрикатов: целые тушки птицы для варки	1
193	9	Приготовление различных порционных полуфабрикатов.	1
194	10	Приготовление различных мелкокусковых полуфабрикатов.	1
195	11	Приготовление различных рубленых полуфабрикатов.	1
196	12	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Качество, хранение.	1
197	13	Обработка субпродуктов птицы и дичи. Кулинарное использование	1
198	14	Обработка субпродуктов птицы и дичи. Кулинарное использование	1
199	15	Лабораторная работа 23. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	1
200	16	Лабораторная работа 24. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	1
201	17	Лабораторная работа 25. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	1
202	18	Лабораторная работа 26. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	1
203	19	Лабораторная работа 27. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	1
204	20	Лабораторная работа 28. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	1
205	21	Лабораторная работа 29. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	1
206	22	Лабораторная работа 30. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	1
207	23	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №31. Составить таблицу «Классификация, ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы».	1
208	24	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №32. Составить таблицу «Классификация, ассортимент полуфабрикатов из дичи, кролика».	1
209	25	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №33. Подготовить сообщение на тему «Приготовление различных полуфабрикатов: целые тушки птицы для варки».	1
210	26	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №34. Подготовить сообщение на тему «Приготовление различных полуфабрикатов: целые тушки птицы для жарки».	1
211	27	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №35. Подготовить компьютерную презентацию на тему «Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, хранение».	1
212	28	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №36. Подготовить компьютерную презентацию на тему «Обработка субпродуктов птицы и дичи. Кулинарное использование».	1

Учебная практика ПМ 01 Виды работ:		72	
1 Ознакомление с лабораторией. Инструктаж по охране труда. Организация рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья	6	ОК1, ОК4, ОК7 ПК 1.1-1.4.	
2 Обработка и подготовка овощей и грибов. Нарезка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Подготовка овощей и грибов к фаршированию	6		
3 Обработка и подготовка рыбы. Способы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде.	6		
4 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, «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты панированные в различных панировках. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	6		
5 Обработка и подготовка нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья	6		
6 Обработка мяса, оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка.	6		
7 Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины для отварных, жаренных блюд, тушеных и запеченных блюд	6		
8 Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из баранины для отварных, жаренных, тушеных и запеченных блюд.	6		
9 Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из свинины, телятины для отварных, жаренных, тушеных и запеченных блюд	6		
10 Приготовление котлетной, рубленой массы и полуфабрикатов из нее.			
11 Обработка домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	6		
12 Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	6		
Производственная практика ПМ 01 Виды работ:		72	
1. Ознакомление с лабораторией. Инструктаж по охране труда. Организация рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья	6	ОК1, ОК4, ОК7 ПК 1.1-1.4.	
2. Обработка и подготовка овощей и грибов. Нарезка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Подготовка овощей и грибов к фаршированию	6		
3. Обработка и подготовка рыбы. Способы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде	6		
4. 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, «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты панированные в различных панировках. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	6		
5. Обработка и подготовка нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья	6		
6. Обработка мяса, оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка	6		
7. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины для отварных, жаренных блюд, тушеных и запеченных блюд	6		
8. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из баранины для отварных, жаренных, тушеных и запеченных блюд	6		
9. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из свинины, телятины для отварных, жаренных, тушеных и запеченных блюд	6		

10 Приготовление котлетной, рубленой массы и полуфабрикатов из нее	6	
11.Обработка домашней птицы и пернатов дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи	6	
12.Приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	6	
ВСЕГО	356	

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов Технического оснащения и организации рабочего места; Учебного кухни ресторана

- доска учебная;
 - рабочее место преподавателя;
 - столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
 - шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др
- Технические средства обучения:** компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- планетарный миксер;
- рыбочистка;
- шкаф интенсивной заморозки;
- шкаф морозильный; - шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- ледогенератор;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- овоскоп;
- нитрат-тестр;
- посудомоечная машина;
- стелаж;
- мусат для заточки ножей.

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов);
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- шенуа;
- половник;
- таяпка;
- тендрайзер ручной;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;

- набор кастрюль;
- набор сотейники;
- набор сковород;
- гриль сковорода;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов; - перчатки силиконовые.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
Основные источники (печатные):

1 Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

2 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

3 Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

4 Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

5 Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

6 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

7 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

8 Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.

9 Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.

10 Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012

11 Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.

- 12 Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
- 13 Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
- 14 Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
- 15 Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
- 16 Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
- 17 Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
- 18 Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
- 19 Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
- 20 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.

Электронные

<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/

Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
4. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.

электронные

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

Интернет-источники:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. <http://www.pitportal.ru/>

4. Контроль и оценка результатов освоения программы 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: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.3.	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;	

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.	– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы

	– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
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	