

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий АФ ГБПОУ РК «РКИГ»
_____ А.Р. Балабанова
«_____» _____ 2022г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА
ПРОФЕССИЯ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**



г. Алушта, 2022

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (ТОП-50), входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация разработчик: Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Дубова Т. Ю. – преподаватель АФ ГБПОУ РК «РКИГ».

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента рассмотрена на заседании цикловой МК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол №__ от «__» _____ 2022г.

Председатель цикловой МК _____ Т. Ю. Дубова

СОГЛАСОВАНО

Методист _____ С. И. Крамар

СОГЛАСОВАНО с работодателем

(наименование предприятия, организации)

(должность, подпись, ФИО)

«__» _____ 2022г.

М.П.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	23

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, в соответствии с ФГОС СПО 43.00.00. Сервиз и туризм по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведении расчетов с потребителями;

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- 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, назначение, 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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 364 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 358 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 106 часа;
учебной и производственной практики 252 часа.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: 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 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

3. СУКТУРА 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	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс.учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. занятия в форме практической подготовки, часов			
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	34	34	18	-	-	-
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	72	72	30	-	-	-
ПК 1.1-1.4	Учебная практика	108				108	-
ПК 1.1-1.4	Производственная практика	144					144
ПК 1.1-1.4	Квалификационный экзамен	6					
	Всего:	364	106	48	-	108	144

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практико-ориентированные занятия	Объем часов	Домашнее задание	Уровень освоения	
1.	2.	3.	4.	5.	
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		34			
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		34			
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	Содержание	4/2			
	1.	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья.	1	0.2 с. 6-11	1
	2.	Характеристика способов приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП.	1	0.2 с. 47-53	1
	3.	Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	1	0.2с. 120, 148с.	1
	4.	Составление заявки на сырье. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос.	1	0.1с. 15	1
	Практико-ориентированные занятия	2			

	5-6	Практическое занятие №1. Составление заявки на сырье	2	МУ к пр. раб. № 1	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание		5/6		
	7.	Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность этапов механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.	1	О.2 с. 101-102	1
	8.	Характеристика этапов механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	1	О.2, с. 30-47	1
	9.	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемого для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.		О.2, с. 30-47	1
	10.	Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	1	СР 1	1
	11.	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	1	О.2, с. 206-213	1
	Практико-ориентированные занятия		6		
	12-13.	Практическое занятие №2. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов.	2	МУ к пр. раб. 2	
	14-17.	Практическое занятие №3. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки).	4	МУ к пр. раб. 3	
	Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Содержание		2/4	
18.		Организация работ в рыбном цехе.	1	О.2, с. 107-	1
19.		Виды технологического оборудования, используемого для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов.	1	Д.1, с.72-76	1
Практико-ориентированные занятия		4			
20-21	Практическое занятие №4. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2	МУ к пр. раб. 4		

	22-23	Практическое занятие №5. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки	2	МУ к пр. раб. 6	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Содержание		3/8		
	24.	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, приготовления полуфабрикатов из них.	1	О.2, с. 104-107	1
	25.	Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	1	О.2, с. 104-107	1
	26.	Организация хранения обработанной домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, правила ухода за ними.	1	Д.3, с. 42-47	1
	Практико-ориентированные занятия		8		
	27-28	Практическое занятие №6. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2	МУ к пр. раб. 6	
	29-30	Практическое занятие №7. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	2	МУ к пр. раб. 7	
	31-32	Практическое занятие №8. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера.	2	МУ к пр. раб. 8	
33-34	Дифференцированный зачет	2		3	
Раздел ПМ 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него			72		
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			72		
Тема 2.1. Механическая кулинарная обработка, нарезание и формовка овощей и грибов.	Содержание		10		
	1.	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов.	1	Д1. 5-13с.	1
	2.	Кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов.	1	Д.1. 30-31с.	1
	3.	Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	1	Д1. 152с.	1

	4.	Технологический процесс механической кулинарной обработки, овощей, зелени, грибов. грибов	1	Д1. 80-81с	1
	5.	Технологический процесс нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение.	1	Д1.94-98с.	1
	6.	Международные наименования форм нарезки	1	Д.1 90-91с	1
	7.	Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов.	1	Д1.98-100с	1
	8.	Способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов.	1	Д1.81-82с	1
	9.	Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов.	1	Д1.73с	1
	10.	Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	1	Д1.73с	1
	Практико-ориентированные занятия		6		
	11.	Лабораторное занятие № 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	2	М.У. к лаб. раб. № 1	
12.					
13.	4		М.У. к лаб. раб. № 2		
14.					
15.					
16.	Лабораторное 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.				
Тема 2.2.	Содержание		6		
Первичная обработка рыбы с костным скелетом	17.	Ассортимент различных видов рыб с костным скелетом. Основные характеристики, пищевая ценность различных видов рыб. Органолептическая оценка качества рыбы, нерыбного водного сырья.	1	Д2.6-12с	1
	18.	Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья	1	Д2.19-20с	1

	19.	Техника выполнения действий в соответствии с типом рыбы: чистка рыбы, потрошение, надрезание, пластование.	1	Д2.23с	1
	20.	Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы.	1	Д2.26с	1
	21.	Правила охлаждения и замораживания обработанной рыбы для последующего использования.	1	Д2.25с	1
	22.	Методы обработки нерыбного водного сырья. Способы минимизации отходов нерыбного водного сырья. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения.	1	Д2. 27с.	1
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	Содержание		3		
	23.	Ассортимент рыбных порционных полуфабрикатов. Характеристика и кулинарное назначение порционных и мелкокусковых рыбных полуфабрикатов. Виды и способы нарезки полуфабрикатов..	1	Д2.30с	1
	24.	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», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	1	Д2.32с	1
	25.	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	1	Д2.37-38с	1
	Практико-ориентированные занятия		12		
	26.	Лабораторное занятие № 3	4	М.У.лаб. раб.№3	
	27.	Обработка рыбы с костным скелетом.			
	28.	Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.			
	29.				
	30.	Лабораторное занятие №4	4	М.У. к лаб.раб.№4	
31.	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы				
32.					
33.					

	34.	Лабораторное занятие №5	4	М.У. к	
	35.	Обработка нерыбного водного сырья		лаб.раб.№5	
	36.				
	37.				
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Содержание		7		
	38.	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	1	ДЗ.5с	1
	39.	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разуб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка.	1	ДЗ.37	1
	40.	Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке.	1	ДЗ.44-45с	1
	41.	Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	1	ДЗ.19-25с.	1
	42.	Механическая кулинарная обработка мясных продуктов.	1	ДЗ.37	
	43.	Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки.	1	ДЗ.44-45с	1
	44.	Хранение, кулинарное назначение.	1	ДЗ.44-45	1
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.	Содержание		8		
	45.	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса мясного сырья	1	ДЗ. 27с.	1
	46.	Мелкокусковые, порционные, крупнокусковые полуфабрикаты из мяса.	1	ДЗ. 28-29с.	1
	47.	Требования к качеству и правила хранения полуфабрикатов из мяса. Показатели качества. Сроки годности. Режимы хранения.	1	ДЗ.42с	1
	48.	Последовательность и правила приготовления рубленой котлетной и натуральной массы, полуфабрикатов из масс.	1	ДЗ.40с.	1
	49.	Требования к качеству полуфабрикатов из котлетной массы	1	ДЗ.43с.	1

	50.	Приготовление полуфабрикатов из мяса региональной кухни: стейки.	1	О.1 153с	1
	51.	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов.	1	Д3.43с.	1
	52.	Полуфабрикаты из субпродуктов. Требования к качеству и правила хранения полуфабрикатов из мяса. Показатели качества. Сроки годности. Режимы хранения	1	Д3.38с. Д3.46с.	1
	Практико-ориентированные занятия		6		
	53.	Лабораторное занятие № 6. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса	2	М.У. к лаб.раб.№6	
	54.				
	55.	Лабораторное занятие № 7. Приготовление полуфабрикатов из рубленой котлетной мясной массы.	2	М.У. к лаб.раб.№7	
	56.				
57.	Лабораторное занятие № 8. Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой мясной массы.	2	М.У. к лаб.раб.№8		
58.					
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание		3		
	59.	Основные характеристики и пищевая ценность различных видов домашней птицы, дичи, кролика.	1	Д3.49с.	1
	60.	Требования к качеству сырья и правила хранения в охлажденном и мороженом виде.	1	Д3.51с	1
	61.	Обработка птицы, дичи, кролика. Обработка субпродуктов и пищевых отходов птицы.	1	Д3.52с.	1
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание		3		
	62.	Приготовление основных полуфабрикатов. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	1	Д3.56с.	1
	63.	Заправка птицы. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	Д3.55с.	1
	64.	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	Д3.58с.	1
	Практико-ориентированные занятия		6		
	65.	Лабораторное занятие № 9 Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.	2	М.У.к лаб. раб.№9	
	66.				
	67.	Лабораторное занятие № 10 Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек.	2	М.У.к лаб. раб.№10	
68.					

	69.	Лабораторное занятие № 11	2	М.У. к лаб.	
	70.	Приготовление рубленых полуфабрикатов из птицы.		раб.№11	
	71.	Дифференцированный зачет	2		
	72.				
Учебная практика			108		
Виды работ:					
<ul style="list-style-type: none"> • Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. • Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. • Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). • Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика • Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). • Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. • Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. • Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. • Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. • Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. • Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 					

<ul style="list-style-type: none"> • Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. • Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. • Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.. 			
<p>Производственная практика Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. • Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. • Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты • Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. • Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. • Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. • Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. • Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос 	144		
Квалифицированный экзамен	6		
Всего	364		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Технического оснащения и организации рабочего места»;

лаборатории «Учебная кухня ресторана».

Оборудование учебного кабинета:

- доской учебной;
- рабочим местом преподавателя;
- столами, стульями (по числу обучающихся);
- шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического

материала

Технические средства обучения:

- компьютером;
- средствами аудиовизуализации;
- мультимедийным проектором;
- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочее место преподавателя;
- местом для презентации готовой кулинарной продукции (обеденным столом, стульями, шкафами для столовой посуды).

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- весы настольные электронные;
- микроволновая печь;
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф шоковой заморозки;
- планетарный миксер;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- мясорубка;
- овощерезка или процессор кухонный;
- слайсер;
- куттер;
- набор инструментов для карвинга;
- овоскоп;
- стол производственный с моечной ванной;
- стеллаж;
- моечная ванна двухсекционная.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Нормативные документы:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. – III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, посоеению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений СПО. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия».2017. – 512с.

Основные источники:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд...: учебник для студентов учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия»,2017. – 256с.
2. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студентов учреждений СПО. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия»,2018. – 192с.

Дополнительные источники:

1. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01): учебное пособие /авт.-сост. А.А. Богачева и др. – Ростов н/Д : Феникс. – 237с. 2018
2. Приготовление блюд из рыбы (ПМ.04): учебное пособие /авт.-сост. А.А. Богачева и др. – Ростов н/Д : Феникс. – 173с.
3. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05): учебное пособие /авт.-сост. О.В. Пичугина и др. – Ростов н/Д : Феникс. – 221с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.iprbookshop.ru/> Электронно-библиотечная система IPRbooks
2. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания.
3. Энциклопедия специй. От аниса до шалфея [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eknigi.org/kulinarija/>
4. Библиотека кулинара – кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://wau.com.ua/bibl/kulinariya.html>
5. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург :

Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 24.02.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-6397-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147257> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Практико-ориентированное занятие по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Библиотекарь _____

М.Н.Сенюшина

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

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

ОП.05 Основы калькуляции и учета;

ОП.06 Охрана труда.

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 к информационно-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 ассортимента предусматриваются 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 рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана колледжа, 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 электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и 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. Обучающиеся с ограниченными возможностями

здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и 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, различные формы тестового контроля. 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 WorldSkills Russia по компетенции «Поварское дело».

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: педагогические кадры, имеющие среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Мастера: мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
<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:</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); • рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; • соответствие содержание 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 продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, 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 продуктах, полуфабрикатах; • соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам.

<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Выполнение всех действий по обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; выполнение хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, по хранению обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> • распознавание недоброкачественных продуктов; • выбор, применение различных методов обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; • выбор метода обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; • выбор способа сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; • выбор способа удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; • выбор формы, техники нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; • выполнение санитарно-гигиенические требований к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов; • соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте; • распознавание пищевых и непищевых отходов; • выполнение подготовки пищевых отходов к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдение правила утилизации непищевых отходов; • осуществление упаковки, маркировки, складирования, хранения неиспользованных пищевых продуктов; • соблюдение товарного соседства, условий и сроков хранения, ротации; • выполнение условий и сроков хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции • выполнение требований охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания.
<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>Выполнение всех действий по приготовлению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных:</p> <ul style="list-style-type: none"> • соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; • выбор пряности и приправы, хранение пряности и приправы в измельченном виде; • выбор различных способов приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом

	<p>рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> • владение техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы; • выбор нарезания, измельчения рыбы вручную или механическим способом; • выполнение порционирования, формования, панирования различными способами полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы; • владение методами приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); • соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); • выполнение проверки качества готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; • применение различной техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; • выполнение выбора материала, посуды, контейнеров для упаковки; эстетично упаковывание, комплектование полуфабрикатов в соответствии с их видом, способом и сроком реализации; • выполнение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; • расчет стоимость, расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; • владение профессиональной терминологией; • выполнение правил, техники общения с потребителями; • владение базовым словарным запасом на иностранном языке.
<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>Выполнение всех действий по приготовлению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных:</p> <ul style="list-style-type: none"> • выполнение порционирование (комплектование), упаковку на вынос, хранение полуфабрикатов; • ведение расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос • выполнение правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; • выбор различных способов приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; • владение техникой работы с ножом при нарезке; • владение приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; • нарезание, порционирование различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; • выполнение приготовления полуфабрикатов из

	<p>натуральной рубленой и котлетной массы;</p> <ul style="list-style-type: none"> • расчет стоимость, ведение расчета с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов • выполнение консультаций потребителей, оказание им помощь в выборе; • владение профессиональной терминологией
<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 на каждом шагу; • точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению планострументов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); • способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; • техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; • правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; • правила, техника общения с потребителями; • базовый словарный запас на иностранном языке
<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</p>	<ul style="list-style-type: none"> • актуальность используемой нормативно-правовой

реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	документации по профессии; <ul style="list-style-type: none"> •точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> •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	<ul style="list-style-type: none"> •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	<ul style="list-style-type: none"> •понимание значимости своей профессии
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> •точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; •- эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> •адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<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