

Филиал Государственного автономного
профессионального образовательного учреждения
Республики Хакасия
«Аграрный техникум»

Рассмотрено:
Методической комиссией
Профессионального цикла
Харитова Л.Л. *Л.Л. Харитова*
«02» 09 2019 уч.г.

Согласовано:
Зам. директора по УР
Харина А.В. *А.В. Харина*
«12» 09 2019 уч.г.

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

подготовки квалифицированных рабочих, служащих СПО по профессии

43.01.09. Повар, кондитер

МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к
реализации кулинарных полуфабрикатов

МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов

группа ПК-02, второй курс

п. Копьево

Рабочая программа профессионального модуля

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

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер; Учебного плана по профессии 43.01.09. Повар, кондитер. Группа ПК-02, второй курс

Организация – разработчик:

ФГАПОУРХ «Аграрный техникум»

Разработчик:

Ачисова Н.В. преподаватель спец. дисциплин ФГАПОУРХ «Аграрный техникум»

Содержание

1. Паспорт Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессионального учебного цикла федерального Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) профессионального модуля (ПМ.01) Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
2. Результаты освоения ППКРС профессионального модуля ПМ.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.
3. Структура Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
4. Условия реализации ППКРС профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Паспорт Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

1.1. Область применения программы

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по учебной дисциплине «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» МДК 01.01. (ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента) является частью учебного профессионального цикла структуры ППКРС в соответствии с ФГОС СПО по профессии «Повар, кондитер» с видом деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) профессионального модуля может быть использована как часть учебного профессионального цикла по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

1.2. Цели и задачи ППКРС профессионального модуля ПМ.01, требования к результатам его освоения.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля 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 и весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями регламентами;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки 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 подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых;
- продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- ассортимент, рецептуру, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

1.3. Количество часов на освоение профессионального модуля ПМ. 01:
 Всего часов – 152

В том числе:

МДК 01.01

Максимальная учебная нагрузка обучающегося: 32 часа:
 в том числе практические занятия 12 часов;

МДК 01.02

Максимальная учебная нагрузка обучающегося: 120 часов, включая:
 -обязательная аудиторная учебная нагрузки обучающегося – 96 часов;
 в том числе практические занятия 36 часов;
 - самостоятельная работа обучающегося 24 часа.

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
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3.1. Учебная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в объеме времени учебных циклов: профессионального, разделов – учебная практика, производственная практика.

Коды профессиональных компетенций	Наименование учебных циклов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (МДК)		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся		Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся (в часах)
			Теория	практические занятия, часов	
ПК 2.1.-2.4.	Цикл ПМ.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	32	20	12	0
	Цикл ПМ.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	120	60	36	24

3.2. Структура и содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 01, согласно Программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС).

Наименование учебного цикла	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия. Самостоятельная и контрольная работа, зачетные занятия.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Профессиональный цикл. ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.		32	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него.	1	1
	Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья.	1	
	Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	1	
	Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов	1	
	Практическое занятие № 1. Проверка органолептическим способом качества овощей, безопасность сырья и продуктов. сопоставить данные о времени изготовления и сроках хранения скоропортящихся продуктов.	1	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Организация процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	1	1,2
	Организация процесса нарезки овощей и грибов. Требования к организации рабочих мест.	1	
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	1	
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	1	
	Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	1	
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	1	
	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	2	
Практическое занятие № 3. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	1		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	1	1,2

обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	1	
	Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	1	
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1	
	Практическое занятие 4. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2	
	Практическое занятие 5. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки	2	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, приготовления полуфабрикатов из них.	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, приготовления полуфабрикатов из них.	1	1.2
	Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	1	
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	1	
	Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	1	
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1	
	Практическое занятие 6. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2	
	Практическое занятие 7. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	2	
Дифференцированный зачет		1	

Наименование учебного цикла	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия. Самостоятельная и контрольная работа, зачетные занятия.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Профессиональный цикл. ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.		120	
Тема 1.1 <i>Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов</i>	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	1	1,2
	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых.	1	

	Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей.	1	
	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение.	1	
	Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей и грибов	1	
	Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	1	
	Практическая работа 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	4	
	Практическая работа 2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)	4	
	Самостоятельная работа Подготовить презентацию, сообщение, доклад. Темы: Линия переработки картофеля и корнеплодов; Линия переработке капусты, лука, зелени и сезонных овощей	4	
<i>Тема 1.2</i> <i>Обработка рыбы и нерыбного водного сырья</i>	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья.	1	1,2
	Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья	1	
	Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья.	1	
	Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, плоской формы),последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде.	1	
	Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы.	1	
	Методы разделки рыбы с костным скелетом (бесчешуйчатой, округлой формы), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде.	1	
	Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы.	1	
	Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения.	1	
	Самостоятельная работа Доклад по теме. Организация работы рыбного цеха.	4	
<i>Тема 1.3</i> <i>Приготовление</i>	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	1	1,2

полуфабрикатов из рыбы	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	1	
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк).	1	
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк).	1	
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе.	1	
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы.	1	
	Порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках.	1	
	Виды панировок. Способы и техника маринования, панирования.	1	
	Виды панировок. Способы и техника маринования, панирования.	1	
	Формования полуфабрикатов из рыбы.	1	
	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	1	
	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	1	
	Практическая работа 3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	4	
	Практическая работа 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	4	
	Практическая работа 5. Обработка нерыбного водного сырья	4	
Самостоятельная работа Работа со сборником рецептов, нормативно-технической документацией. Приготовление блюд из рыбы, их значение в лечебно-профилактическом питании человека	3		
Тема 1.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству.	1	1,2
	Условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	1	
	Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	1	
	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание.	1	
	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание.	1	
	Кулинарный разруб туш говядины. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины.	1	
	Кулинарный разруб туш говядины. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины.	1	

	Кулинарный разруб туш баранины. Хранение, кулинарное назначение частей туши баранины.	1	
	Кулинарный разруб туш свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши свинины, телятины.	1	
	Кулинарный разруб туш свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши свинины, телятины.	1	
	Механическая кулинарная обработка мясных продуктов.	1	
	Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	1	
	Самостоятельная работа Сообщение, реферат на тему: организация работы мясного цеха Технологическая схема обработки мяса в мясном цехе	3	
<i>Тема 1.5</i> <i>Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</i>	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья.	1	1,2
	Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	1	
	Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, телятины.	1	
	Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса баранины, свинины.	1	
	Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом, полуфабрикатов из нее. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы без хлеба, полуфабрикатов из нее. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	Практическая работа 6. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	4	
	Практическая работа 7. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	4	
Самостоятельная работа конспект, доклад Приготовление полуфабриката из мяса	4		
<i>Тема 1.6</i> <i>Обработка домашней птицы, дичи, кролика</i>	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы.	1	1,2
	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству пернатой дичи, кролика. Оценка качества и	1	

	безопасности.		
	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	1	
	Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика.	1	
	Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	1	
	Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	1	
	Самостоятельная работа Приготовление блюд из отварного мяса, их значение в лечебно-профилактическом питании человека	3	
<i>Тема 1.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика</i>	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	1	1,2
	Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы.	1	
	Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из дичи, кролика.	1	
	Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	Практическая работа 8. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	4	
	Практическая работа 9. приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птиц	4	
	Самостоятельная работа Доклад, презентация на тему: Обработка домашней птицы. Блюда из птицы.	3	
Дифференцированный зачет	2		

4. Условия реализации программы профессионального модуля

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинетов: микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

товароведения продовольственных товаров; технологии кулинарного и кондитерского производства; безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

лабораторий: учебная кухня (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков); учебный кулинарный цех учебный кондитерский цех.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику по профилю специальности, которая проводится на базах практики под руководством мастеров производственного обучения

4.1. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, интернет - ресурсов, дополнительной литературы

Литература для преподавателя

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. - М: Издательский центр «Академия», 2016 - 328с.
2. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студентов учреждений сред.проф.образования/ Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 288с.
3. Золин В.П. . Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник /Золин В.П.. - М: Издательский центр «Академия», 2014 - 320с.
4. 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.

Дополнительные источники

1. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум:

технологических расчетов. В рамках каждой темы осуществляется контроль качества сырья и полуфабриката, что обеспечивает системность и непрерывность процесса обеспечения качества продукции общественного питания.

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях, созданный средой, как в учебном заведении, так и в предприятиях соответствующих профилю профессии повар. Учебная и производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля и реализуется как концентрировано в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля

4.3 Тематика самостоятельной учебной работы обучающихся при изучении ПМ

1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.
6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.
7. Подготовка рефератов, докладов по темам раздела.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
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: <ul style="list-style-type: none">• 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,

	<p>материалов;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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; <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы,</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных</p>

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.

продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:

- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
- соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;
- оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);
- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;
- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
- соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности;
- корректное использование цветных разделочных досок;
- отдельное 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);

	<ul style="list-style-type: none"> • 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, заказа; • соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; • аккуратность выкладки готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; <p>- эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на ВЫНОС</p>
<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; <p>точность оценки плюсов и минусов . полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и</p>

	рекомендаций по улучшению плана
<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; <p>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> • актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> • эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; <p>оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> • грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; <p>толерантность поведения в рабочем коллективе</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>- понимание значимости своей профессии</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в</p>	<ul style="list-style-type: none"> • точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;