Министерство образования и науки Республики Дагестан

ГБПОУ РД «Колледж народных промыслов и туризма»

Рекомендовано к утверждению
Методическим советом ГБПОУ «КНПиТ»
Председатель МО ___Х.И.Алекберова

Утверждаю:
Зам.директора по УПР
А.Р.Сурхаева

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

Профессия 43.01.09 Повар,кондитер

Форма обучения очная

Программа одобрена на заседании ПЦК
Общественных дисциплин
С.Р.Алиев
2019 г.

Рабочая программа профессионального модуля **«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования(СПО) **43.01.09** "**Повар, кондитер"** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования).

Организация-разработчик: ГБПОУ РД «Колледж народных промыслов и туризма.

Разработчик: Курбанова Е.Х. - преподаватель специальных дисциплин.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ МОДУЛЯ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ 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 **"Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"** является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 "Повар, кондитер"** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения World Skills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR,
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, кролик.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности

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

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

знать:

-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

-требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

-ассортимент, рецептуры полуфабрикатов, в том числе европейских и региональных и народов России;

-рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

уметь:

-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

-своевременно оформлять заявку на склад;

- осуществлять выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

-оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос;

-выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

иметь практический опыт в:

-подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
-выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении готовых блюд;
-обработке традиционных видов овощей, грибов, мяса, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
-приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- правилах ведения расчетов с потребителями.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **528** часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося - **508** часов, включая:
в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **112** часов;
лабораторные занятия -
практические занятия 72

контрольные тестовые работы 5
Внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося– 14 часов;
в том числе:
- подготовка рефератов 1
- подготовка сообщения 20
-составить таблицу 10
- подготовка презентаций 3
- составить схему 13

учебной и производственной практики – **254 и 144= 398** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля **"Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"**, является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) 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, кролик.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды	Наименования модуля и его разделов	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение программы			*Практика*	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производст-венная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практи-ческие занятия,ч.			
ПК 1.1 - 1.4 ОК 01-07,09	**Модуль ПМ 01** **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента,** **в т.ч.** **МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов.**	**508** **40**	**112** **36**	**72** **22**	**14** **4**		
	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	**84**	**26**	**50**	**8**		
	Учебная практика	**254**			**2**	**252**	
	Производственная практика	**144**			**-**		**144**
	ДЭ	**6**					
	Всего:	**528**					

3.2.Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ 01)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 01 **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**.		112	
МДК.01.01 Организация приготовления подготовки к реализации и хранения кулинарных полу фабрикатов		36	
Тема1.1 Общие сведения о модуле ПМ 01.	**Содержание**	1	
	Введение в модуль , цели, задачи. История развития кулинарии.		1
Тема 1.2. Требования к процессам обработки сырья, приготовления,	**Содержание** Нормативно-техническая документация. Основные термины и понятия. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов из них. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и продуктов .	8	 1 2 2 2

подготовки к реализации полуфабрикатов из них.	Способы кулинарной механической и гидромеханические способы обработки продуктов. Составление заявки на получение необходимого сырья. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов. Тестовая работа.		2 2 2 2
	Практические занятия	4	
	1-2. Составление накладной приемки товаров. 3-4. Ведение расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос.		2 2
	Самостоятельные работы	2	
	Сообщение -физико- химические процессы при кулинарной обработке сырья. Химические, биохимические и микробиологические способы обработки продуктов.		1 1
Тема1.3. Организация процесса механической первичной обработки овощей и грибов.	**Содержание**	5	
	Значение овощей и грибов в питании, общие требования к обработке овощей, грибов. Изменения в овощах при механической обработке. Организация процесса механической обработки клубнеплодов и корнеплодов . Организация процесса механической обработки капустных и луковых овощей . Организация процесса механической обработки плодовых овощей. Подготовка овощей к фаршированию. Организация процесса механической обработки салатных, десертных , шпинатных, пряных овощей и грибов. Обработка солено- квашенных, сушенных, мороженных, консервированных.		1 2 2 2 2
	Практические занятия	18	
	5-6. Организация, техническое оснащение работ по обработке овощей в овощном цехе. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря и правила их безопасного использования. Зачет. 7-8.Составление таблиц по нарезке всех овощей. Зачет. 9-10.Последовательность подготовки белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Зачет. 11-12. Нормы отходов овощей при холодной обработке. Способы минимизации отходов при обработке и нарезке овощей и грибов. Зачет. 13-14. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля и других овощей. Зачет. 15-16. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке овощей и грибов. Зачет. 17-18. Производство п/ф высокой степени готовности. Таблица. Зачет. 19-20. Международные названия: форм нарезки овощей, специй, грибов. Зачет. 21. Решение задач по овощам. Зачет. 22. Транспортировка, упаковка, реализация кулинарной продукции (материалы, посуда, контейнеры для упаковки), утилизация отходов. Зачет.		1 2 2 2 2 2 2 2 2

	Самостоятельные работы	3	
	Сообщения по темам: Организация хранения обработанных овощей и грибов. Интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, овощей и грибов и вакуумирование их .Реферат по теме: Польза и лекарственные свойства овощей.		
МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		76	
Тема2.1.Организация процесса механической первичной обработки мяса и птицы.	**Содержание**	16	
	Значение мяса, птицы в питании, виды тканей мяса.		1
	Организация процесса механической обработки мяса.		2
	Разделка и обвалка говядины передней и задней четвертины.		2
	Разделка и обвалка бараньей и свиной туши.		2
	Обработка субпродуктов и костей.		2
	Обработка мяса диких животных.		2
	Общая характеристика и организация процесса механической обработки домашней птицы. Виды заправки птицы. Обработка пернатой лесной дичи.		2
	Технология, приемы приготовления мясных крупнокусковых полуфабрикатов.		2
	Технология приготовления натуральной рубленой массы.		
	Технология приготовления котлетной мясной массы и полуфабрикатов из нее.		2
	Технология приготовления натуральных полуфабрикатов из птицы.		2
	Технология приготовления котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из неё.		2
	Использование пищевых отходов птицы.		2
	Централизованное производство п/ф из птицы.		1
	Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.		1 2
	Тестовая работа по мясу и птице.		2
	Практические занятия	22	
	1-2. Организация и техническое оснащение работ по обработке мяса и птицы в мясном цехе. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и правила их безопасного использования. Зачет.		1
	3-4. Организация рабочих мест по обработке мяса, мясных продуктов и приготовления натуральных полуфабрикатов. Зачет.		2

	5-6.Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления п/ф из котлетной массы. Зачет. 7-8. Составление технологических карт на крупнокусковые и порционные мясные полуфабрикаты. Зачет. 9-10. Составление технологических карт на мелкокусковые мясные полуфабрикаты из говядины.. Зачет. 11-12.Составление технологических карт на полуфабрикаты из баранины и свинины крупнокусковые и порционные. Зачет. 13-14. Составление технологических карт на мелкокусковые полуфабрикаты из баранины и свинины. Зачет. 15-16.Составление технологических карт по приготовлению полуфабрикатов из субпродуктов . Зачет. 17-18.Решение ситуационных задач по мясу. Зачет. 19-20. Требования качеству п/ф, условия и сроки их хранения. Таблица. Зачет. 21-22. Решение ситуационных задач по птице. Зачет.		2 2 2 2 2 2 2 2 2
Тема 2.2. Организация процесса механической первичной обработки рыбы	**Содержание**	8	
	Значение рыбы и морепродуктов в питании, классификация рыбы по признакам. Организация процесса механической обработки рыбы. Методы разделки чешуйчатой рыбы с костным скелетом. Разделка рыб осетровых пород. Разделка бесчешуйчатой и малочешуйчатой рыбы. Особенности обработки некоторых видов рыб. Способы и техника панирования, формования, маринования полуфабрикатов из рыбы. Подготовка рыбы для фарширования. Обработка рыбных отходов. Способы минимизации отходов. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в вакуумированном виде. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов. Централизованное производство мясных и рыбных п/ф. Тестовая работа.		2 2 2 2 2 2 2 2
	Практические занятия	28	
	14-15. Характеристика семейств промысловых рыб. Таблица. Зачет. 16-17.Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы в рыбном цехе. Виды технологического оборудования , производственного инвентаря и правила их безопасного использования. Зачёт. 18-19.Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Зачёт. 20-21. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест в мясо- рыбном цехе. Зачёт. 22-23.Способы подготовки рыбы к обработке: размораживание свежей, вымачивания солёной рыбы. Зачёт. 24-25. Составление технологических карт на п/ф из рыбы для варки и жарки основным способом. Зачёт. 26-27. Составление технологических карт на п/ф из рыбы во фритюре и на открытом огне. Зачёт. 28-29. Приготовление рыбной котлетной массы и составление технологических карт на п/ф из неё. Зачёт. 30-31. Приготовление рыбной кнельной массы и составление технологических карт на п/ф из неё. Зачёт.		1 1 1 2 2 2 2 2

	32-33.Требования к качеству, сроки хранения рыбных полуфабрикатов. Таблица. Зачёт. 34-35. Составление таблицы кулинарное использование разных видов рыбных п/ф. Зачёт. 36-37.Обработка морепродуктов, двухстворчатых моллюсков и ракообразных. Обработка остальных групп морепродуктов. Таблица. Зачёт. 38-39.Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном виде. Таблица. Зачёт. 40-41.Решение задач .Расчет массы отходов при обработке чешуйчатой рыбы. Зачёт.		2 2 2 2 2 1
	Самостоятельные работы	7	
	Разработка и составление технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов: мяса дичи и кролика с использованием современных технологий . Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента из мяса , рыбы, птицы. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического механического и холодильного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и 2-х презентаций. Систематическая проработка конспектов и изучение учебной специальной литературы по темам.		
	Учебная практика ПМ 01	252	
	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:** -Инструктаж по технике безопасности в учебной лаборатории ; - Оценку качества традиционных видов овощей и грибов органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; -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. **Виды работ:** -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; -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. **Производственная практика ПМ 01-** 144 ч. **Виды работ: -**Знать инструктаж по технике безопасности на рабочем месте на предприятии. Ознакомление с производственными цехами предприятия **.** -Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом годность овощей и грибов, отработка практических навыков в подборе производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов. -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 -Отработка практических навыков при охлаждении, замораживании нарезанных овощей и грибов и их консервирование. - Отработка практических навыков разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Расчет массы мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов. -Отработка практических навыков проверки органолептическим способом качества мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика.		

	-Обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени. -Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов и безопасное пользование при приготовлении полуфабрикатов для ассортимента сложных блюд. -Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из говядины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. - Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из свинины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. -Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из баранины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. - Отработка практических навыков приготовления котлетной массы. Требования к безопасности хранения. -Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. Требования к безопасности хранения. - Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы. Требования к безопасности хранения подготовленного рыбы в охлажденном и замороженном виде. - Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из птицы. Требования к безопасности хранения подготовленного птицы в охлажденном и замороженном виде. - Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из дичи. Требования к безопасности хранения подготовленного дичи в охлажденном и замороженном виде. - Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из кролика. Требования к безопасности хранения подготовленного кролика в охлажденном и замороженном виде 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. Зачёт. Экзамен по ПМ 01. 6ч		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства», учебного кулинарного цеха.

Оборудование, оснащение учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология кулинарного производства»:

-столы,

- стулья,

- доска,

- рабочее место преподавателя,

- комплект учебно-методической документации, комплект плакатов,

-шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала

Технические средства обучения*:*

-компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет , мультимедийный проектор.

Требования к оснащению баз практик

Кухня организации питания:

- Картофелечистки электрические
- Овощерезки электрические
- Машина протирочная
- Плиты электрические
- Плита индукционная
- Фритюрница
- Сковорода электрическая
- Печь конвекционная или пароконвекционная MiniCombi (max 200°C
- Холодильники**
- Зонт вытяжной
- Доска комбинированная
- Комплект ученической мебели
- Универсальная кухонная машина УКМ
- Стол с моечной ванной**
- Стол нейтральный 1200 и 1400**
- Стол производственный с бортом
- Шкаф интенсивной заморозки**
- Морозильник**
- Кухонный комбайн Thermomix**
- Взбивальная машина**
- Аппарат для вакуумирования**
- Слайсер**
- Посудомоечная машина**
- Миксер ручной**
- Гриль контактный Libero**
- мясорубка;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- микроволновая печь;

Немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, стеллажи**

кухонные, шкафы)
нитрат-тестр;
овоскоп;
горелка газовая ручная;

- Наборы производственного инвентаря, посуды (тарелки круглые, тарелки прямоугольные** и другая посуда), приборы для дегустации**
- Кухонная посуда и инвентарь**

*Примечание: ** - по требованиям WSR/WSR*

Натуральные наглядные пособия:

- изобразительные пособия (плакаты, таблицы, схемы, фотографии, карточки, инструкционные карточки,);
-комплект бланков технологической документации;
- наглядные пособия (плакаты,).
- средства контроля (тестовые задания, контрольные работы, экзаменационные материалы)

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную практику. Учебная практика может реализовываться в лаборатории «Учебная кухня-лаборатория колледжа - профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов World Skills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации World Skills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

3.2. Информационное обеспечение обучения Перечень используемых учебных изданий, интернет- ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники для обучающихся*:*

1.Анфимова Н.А. Кулинария,учебник -5-е изд., стер. М.: Академия, 2010. – 400 с.

2. Богачёва А.А.Технология приготовления блюд из овощей и грибов. ПМ.01, СПО, - Ростов н/Д.: Феникс, 2018. – 237с.
3. Богушева В.И.Технология приготовления пищи, уч.пос. 3-е изд., стер -Ростов н/Д.: Феникс, 2012. – 374 с.
4. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. 9-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с.

Дополнительная литература:

1. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для НПО,– М.: Изд-ий центр «Академия», 2009 г.

2. Здобнов А.И.«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» . Киев .А.С.К., 2007 г. -656с.

3.Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии»:Учеб. для НПО. - М.: Изд-ий центр «Академия», 2008 г.-208с.

4.Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

5.Матюхина З.П. «товароведение пищевых продуктов» учебник для НПО,5-е изд., -М.: Издательский центр «Академия» ,2007 г.- 372с

6. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для НПО.- «Феникс», 2013 – 373 с.

7.Усов В.В. «Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания»: учебное пособие : М.: Изд-ий центр «Академия», 2008г.

8. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2008г. – 512 с.

9.Шатун Л.Г. . Шатун О.Г «Повар» уч.пос. 7-е изд., доп. и перер.- Ростов н/Д.: Феникс, 2009г.-342с.

Справочники:.

1. Справочник технолога общественного питания»/ Под ред.В.С. Баранов– М.: изд-ий центр «экономика», 1984г. - 336с.

2.«Справочник повара» Васюкова А.Т. уч.пос.2-е изд.М: изд. торговая корпорация «Дашков и К» , 2012г. -496 с.

Основные источники для преподавателя*:*

1. Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» от 9 декабря 2016г. №1569,

3.Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н.
4.СанПиН 2.3.2. 1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов " постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

5.Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции обществен общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

Интернет-ресурсы для преподавателя:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» №4»]

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 01." Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента" входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер". Модуль изучается согласно учебного плана в 1-2 семестре. Изучение теоретического материала и практические работы должны проходить в кабинете технологии. Практика является обязательным разделом ПМ 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 практика проводится рассредоточено в лаборатории колледжа, где организованы рабочие места для студентов. Производственная практика проводится в конце обучения в лаборатории колледжа и на предприятиях общественного питания. Условия проведения и организация учебной и производственной практики должны соответствовать требованиям ФГОС СПО, а также учитывать особенности регионального рынка труда. Учебная и производственная практики должны быть организованы таким образом, чтобы были созданы условия для освоения обучающимися компетенций, предусмотренных программами соответственно учебной и производственной практики. Изучение и освоение модуля предшествует освоению общепрофессиональных дисциплин:
ОП 01"Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены в пищевом производстве",
ОП 02 "основы товароведения продовольственных товаров",
ОП 03 "техническое оснащение и организация рабочего места".
Обучение по программе модуля может проводиться во время учебных занятий обучающихся во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики и самостоятельной работы обучающихся.

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 практическими и лабораторными занятиями, контрольные тестовые работы, различные формы мини- тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения практических занятий и заданий по учебной и производственной практике. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ 01 **"Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"** является освоение учебной практики и междисциплинарных курсов "**МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов и**
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов".

Промежуточная аттестация обучающихся по ПМ 01 осуществляется в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачѐтом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учѐтом (или на основании) результатов, подтверждѐнных документами (аттестационный лист) соответствующих организаций. По результатам производственной практики представляется дневник -отчѐт, который соответствующим образом защищается.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением квалификационного экзамена по модулю, включающего как оценку теоретической подготовки, так и освоения профессиональных и общих компетенций в процессе демонстрации освоенных умений на рабочем месте повара. Оценку сформированности практических умений по модулю для экзамена можно проводить с частичным применением методик World Skills Russia по компетенции "Поварское дело" в части критериев оценки и построения заданий. Программа ПМ.01. "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента" обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы. При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

Условия организации консультационной помощи обучающимся соответствуют требованиям ФГОС СПО.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет). Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования» утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер", не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций. Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): среднее профессиональное и высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: преподаватель по спец.предметам соответствует требованиям, указанным в ФГОС СПО . Мастер производственного обучения: имеет на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше (а именно 5 разряд повара), чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки должно проводиться в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководители и наставники - практики - представители организации, на базе которой проводится практика, должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности – повара или кондитера. Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

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

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля ПМ 01

Контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью устного опроса, тестовых заданий на практических занятиях, на учебной практике, по результатам выполнения самостоятельной работы обучающихся. Промежуточная аттестация обучающихся по междисциплинарному курсу проводится в форме дифференцированного зачета в виде тестовых заданий, реферата. 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

По окончании изучения модуля проводится экзамен. включающем как оценку теоретических знаний, таки практических умений.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации разной формы для обучающихся.

Код и наименование профессиональных и общих компетен-ций, формируемых в рамках модуля	**Критерии оценки**	Методы оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, обо-рудование, сырье, исходные материа-лы для обработки сырья, приготов-ления полуфабри-катов в соответст-вии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех по действий **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструк-циями 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 приготов-ления 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;	***Текущий контроль:*** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - 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

	-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	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных
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	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 т. ч. 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,	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки

ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	продуктов, приготовления полуфабрика-тов, 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, соответствие 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.	-Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным	-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; -адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -оптимальность определения этапов решения задачи; -	**Текущий контроль*:*** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий;

контекстам.	адекватность определения потребности в информации; -эффективность поиска; -адекватность определения источников нужных ресурсов; -разработка детального плана действий; -правильность оценки рисков на каждом шагу; -точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	- заданий по учебной *и* производственной практике; - заданий для самостоятельной работы **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 **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. **Итоговый контроль: экзамен по модулю (этап оценки теоретических знаний)**
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 парамет-рами поиска; -адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессио-нальной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; -точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	-эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; -оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	-грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; -толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую	-понимание значимости своей профессии	

позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей		
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 языках.	-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	

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	**Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений**	
	балл (отметка)	**вербальный аналог**
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по определению качественных оценок индивидуальных образовательных достижений студентов экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

Разработчик: преподаватель спец. дисциплин /Курбанова Е.Х./

Профессиональные компетенции	***Оцениваемые знания и умения, действия***	***Методы оценки***	***Критерии оценки***
Раздел модуля 1.Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
ПК 1.1.-1.4	***Знания:*** Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Последовательность выполнения технологических операций. Современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов. Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов. Виды, назначение	***Текущий контроль при провдении:*** *-письменного/устного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.* ***Итоговый контроль:*** *Тестирование на демонстрационном экзамене*	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов.* *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,* *полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*

	технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. Способы правки кухонных ножей		