

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский профессиональный колледж»

«Рассмотрено»

на заседании ЦМК

Председатель ЦМК

_____/А.А.Асыллова/

Протокол № 1

от « 29 » 08 2024 г.

«Утверждено»

Директора ГБПОУ —

«Альметьевский
профессиональный колледж»

_____/А.Ф.Шарипова/



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов
для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих
43.01.09 Повар, кондитер

2024 г.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по подготовке квалифицированных рабочих и служащих **43.01.09 «Повар, кондитер»**.

Организация – разработчик:
ГБПОУ «Альметьевский профессиональный колледж»

Разработчик(и): Климова Т.С.

Рекомендовано методическим советом протокол № 01 от «29» августа 2024г.

Содержание

	стр.
1. Паспорт программы профессионального модуля	4
2. Результаты освоения профессионального модуля	6
3. Структура и содержание профессионального модуля	8
4. Условия реализации программы профессионального модуля	15
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	17

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля ПМ. 01 Приготовления 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 стандартом по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования) в целях подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills 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 вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

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 студентов в ходе освоения профессионального модуля должен:

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

иметь практический опыт в:

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Всего учебная нагрузка обучающихся 374 часа

Нагрузка во взаимодействии с преподавателем

Всего 374 ч., в том числе

- теоретического обучения 56 ч.;
- лабораторные и практические занятия 98 ч.;
- самостоятельной работы обучающихся 24 ч.;
- консультации 4 ч.;
- промежуточная аттестация 12 ч.;
- учебной и производственной практики 180 ч.

2. Результаты освоение профессионального модуля

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	
	Код личностны х результато в реализаци

	и программ ы воспитани я
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами	ЛР 11

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

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	374
Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	154
в том числе:	
теоретическое обучение	56
лабораторные работы	98
практические занятия	14
в том числе в форме практической подготовки	-
контрольные работы	-
Производственная практика	108
Учебная практика	72
курсовая работа (проект)	-
консультации	4
промежуточная аттестация (в виде экзамена)	12
Самостоятельная работа обучающегося	24

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Учебная нагрузка обучающегося						
			Нагрузка во взаимодействии с преподавателем			Производственная и учебная практика Всего, часов	консультации	промежуточная аттестация	
			Всего, часов	По учебным дисциплинам и МДК					
		Теоретическое обучение		Лабораторные и практические занятия	Самостоятельная работа обучающегося				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1. – 1.4.	МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	70	70	22	38	10			
ПК 1.1. – 1.4.	МДК. 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	108	108	34	60	14			
	Учебная практика	72					72		
	Производственная практика	108					108		
	Экзамен по модулю	16						4	12
	Всего:	374	154	56	98	24	180	4	12

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов	Объём часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
ПМ.01 Приготовление к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
МДК. 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		70	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание	2	ЛР2 ЛР4
	Структура и организация производства, требования к организации рабочего места повара. Правила техники безопасности и СанПиНа.	2	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание	18	ЛР2 ЛР4
	Организация работы овощного цеха. Технологический цикл, характеристика последовательности этапов.	2	
	Техническое оснащение овощного цеха.	2	
	Практическое занятие: Организация рабочего места повара по обработке овощей и грибов.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся: Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	2	
	Практическое занятие: Безопасные приемы эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	4	
	Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	2	
	Практическое занятие: Определение массы отходов в процессе обработки овощей.	2	

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Содержание	18	ЛР2 ЛР4 ЛР7
	Организация работы рыбного цеха, требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	2	
	Техническое оснащение рабочих мест по обработке рыбы и нерыбного водного сырья.	2	
	Практическое занятие: Организация рабочего места повара по обработке рыбы и нерыбного водного сырья.	4	
	Практическое занятие: Расчет массы отходов при обработке рыбы (Решение задач)	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.	2	
	Практическое занятие: Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки.	4	
	Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	2	
Тема 1.4. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из мяса	Содержание	18	ЛР4 ЛР7
	Организация процесса механической кулинарной обработки мяса и мясных продуктов.	2	
	Техническое оснащение мясного цеха.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	2	
	Практическое занятие: Организация рабочего места повара по обработке мяса и мясных продуктов.	2	
	Практическое занятие: Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования машин для рыхления мяса, фаршемешалок, котлетоформовочных машин.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся: Организация хранения обработанных мясных продуктов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	2	
	Практическое занятие: Расчет массы отходов при обработке мяса (Решение задач)	2	
Тема 1.5. Организация приготовления, подготовки	Содержание	12	
	Организация процесса механической кулинарной обработки традиционных видов	2	

к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из домашней птицы, кролика, дичи.	домашней птицы, кролика, дичи. Требования к организации рабочих мест.		ЛР2 ЛР4
	Практическое занятие: Организация рабочего места повара по обработке домашней птицы, кролика, дичи.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Организация хранения обработанной домашней птицы, кролика, дичи в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	2	
	Практическое занятие: Расчет массы отходов, массы брутто и нетто при обработке домашней птицы, кролика, дичи (Решение задач)	2	
Консультации		2	
Экзамен		6	
МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		108	
Тема 2.1. Процессы кулинарной обработки традиционных видов овощей	Содержание	24	ЛР2 ЛР4 ЛР7
	Самостоятельная работа обучающихся: Значение овощей в питании. Пищевая ценность овощей.	2	
	Практическое занятие: Определение качества традиционных видов овощей.	2	
	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов.	2	
	Практическое занятие: Расчет выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья. (Решение задач).	2	
	Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки.	2	
	Практическое занятие: Обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов различными формами.	6	
	Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов.	2	
	Практическое занятие: Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров).	6	
Тема 2.2. Процессы	Содержание	32	ЛР2

кулинарной обработки и приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья	Самостоятельная работа обучающихся: Пищевая ценность, значение в питании человека рыбы и нерыбного водного сырья. Классификация рыбного сырья и нерыбного водного сырья.	2	ЛР4 ЛР7
	Практическое занятие: Определение качества рыбы.	2	
	Практическое занятие: Определение качества морепродуктов.	2	
	Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Методы разделки рыбы с хрящевым скелетом	2	
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	2	
	Практическое занятие: Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	6	
	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	2	
	Практическое занятие: Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	6	
	Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения.	2	
	Практическое занятие: Расчет выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья. (Решение задач).	4	
Тема 2.3. Процессы кулинарной обработки и приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов	Содержание	26	ЛР4 ЛР7
	Самостоятельная работа обучающихся: Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	2	
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	2	
	Практическое занятие: Составление технологической схемы разуба туши говядины, свинины и баранины с указанием полуфабрикатов.	4	

	Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Практическое занятие: Расчет выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья. (Решение задач).	4	
	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из субпродуктов. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов.	2	
	Практическое занятие: Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без.	6	
Тема 2.4. Процессы кулинарной обработки и приготовление кулинарных полуфабрикатов из мяса домашней птицы, кролика и дичи.	Содержание	18	ЛР2 ЛР4
	Самостоятельная работа обучающихся: Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	2	
	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	2	
	Практическое занятие: Расчет выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья. (Решение задач).	4	
	Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Практическое занятие: Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	6	
Консультации	2		
Экзамен	6		
Учебная практика ПМ. 01	72		
Производственная практика ПМ. 01	108		

Экзамен по модулю	16	
Всего	374	

4. Условия реализации программы профессионального модуля

4.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты: Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/-11-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2016.
2. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ - 2 –е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб. пособие для нач. проф. образования/-3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2008.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования/- 9е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2010.
3. Ковалев Н.И. и Сальникова Л.К. Технология приготовления пищи. Учебник для технол. отд- ний техникумов обществ. питания. М., « Экономика», 1978.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / – 11-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования/-М.: Издательский центр «Академия», 2008.
6. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: Учебное пособие.- 3-е изд.-М: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2007.
7. Потапова И.И. Первичная обработка продуктов: учеб. пособие/- М: Издательский центр «Академия», 2008.
8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания разработан НИИОПом совместно с Управлением общественного питания Минторга СССР, специалистами и практическими работниками отрасли.
9. Справочник технолога общественного питания/ А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачева, Л.М. Алешина и др.- М.: Колос, 2000.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для нач. проф. образования/- 8-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2010.

Электронные ресурсы:

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

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

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: преподаватели должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС, мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

Руководители практики – представители организации, на базе которой проводится практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

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

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

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

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

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной 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>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.</p>

	соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</p> <p>оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>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);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</p> <p>точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям</p>	

	рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - 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;
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	