Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И.Кузнецова»

Утверждаю:
Директор ГАПОУ СО
«ТЛК им. Н.И. Кузнецова»
_____ С.И.Ляшок
01 сентября 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2150C046E71AC3A606E8ACA64E5913D5
Владелец: Ляшок Сергей Иванович
Действителен: с 12.09.2023 до 05.12.2024

2023 г.

Согласовано
на заседании цикловой комиссии
протокол № 1от 31 августа 2023 г.
_____/ Яковенко С. А.

Утверждаю:
заместитель директора по ИМР
_____Добышева О.В.
«01» сентября 2023 г.

Программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для профессии среднего профессионального образования 16675 Повар.

Программа разработана на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом.

(Приказ Минтруда и соцзащиты РФ от 09.03.2022 г. № 113Н, зарегистрировано в Минюсте РФ 11.04. 2022 г. N 68148)

Разработчик: Рожина Кристина Евгеньевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**	**4**
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**	**7**
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**	**18**
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**	**19**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с профессиональным стандартом по профессии 16675 Повар и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	**Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций**
ВДП 1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.
ПК 1.2.	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.
ПК 1.3.	Выполнение заданий повара по приготовлению, оформлению, презентации и реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обработки, нарезки и приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов; обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; подготовки сырья из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
уметь	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития. Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия.

	Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). -Проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; -обрабатывать различными методами овощи и грибы; - нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; - охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; - проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; -проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; - проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья.
знать	Классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания. - Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; - технику обработки овощей, грибов, пряностей; - способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; - правила хранения овощей и грибов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования; -классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; -последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; - правила проведения бракеража; - правила хранения и требования к качеству; - температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; -ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; -способы минимизации отходов при подготовке продуктов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля
Всего часов 1445
Из них на освоение МДК 405
В том числе, самостоятельная работа 135
на практики, в том числе учебную 680
и производственную 360

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, час.						
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация
			Обучение по МДК			Практики			
			Всего	В том числе					
				Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Учебная	Производственная		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*
ОК 1-6 ПК 1.1-1.3	Раздел 1 Приготовление и обработка полуфабрикатов	104	70	54	-	-	-	34	-
ОК 1-6 ПК 1.1-1.3	Раздел 2 Приготовление закусок и блюд из рыбы	106	70	54		-	-	36	-
ОК 1-6 ПК 1.1-1.3	Раздел 3 Приготовление полуфабрикатов из курицы, свинины, говядины.	90	60	40	-	-	-	30	-
ОК 1-6 ПК 1.1-1.3	Раздел 4 Подготовка и процессы приготовления из бобовых, макарон и яиц.	105	70	40	-	-	-	35	-
	Учебная практика	680	-	-	-	680	-	-	-
	Производственная практика	360	-	-	-	-	360	-	-
	Всего:	***1445***	***270***	***188***	***-***	***680***	***360***	***135***	***-***

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля *ПМ.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные занятия и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем в часах
1	**2**	**3**
Раздел 1 Приготовление и обработка полуфабрикатов		**104**
МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		**70**
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка овощей, плодов и грибов	**Содержание учебного материала**	**38**
	1. Механическая кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов	2
	2. Механическая кулинарная обработка овощей. Технологическая последовательность выполнения механической кулинарной обработки капустных, луковых, плодовых и салатных овощей	2
	3. Механическая кулинарная обработка свежих плодов и ягод Требования к качеству плодов и ягод определяемые органолептическим способом	2
	4 Технологическая последовательность выполнения механической кулинарной обработки семечковых, косточковых, тропических плодов и ягод	2
	5. Обработка консервированных овощей, плодов	2
	6. Технологическая последовательность выполнения механической кулинарной обработки квашеной капусты, соленых огурцов, сушенных и замороженных овощей и плодов	2
	7. Механическая кулинарная обработка грибов. Технологическая последовательность выполнения механической кулинарной свежих, сушенных, соленых и замороженных грибов.	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных занятий	**24**
	1. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки клубнеплодов	2
	2. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки корнеплодов	2
	3. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки капустных овощей	2
	4. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки луковых овощей.	2
	5. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки плодовых овощей	2
	6. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки салатных овощей	2
	7. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки семечковых плодов и ягод	2
	8. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки квашеной капусты	2
	9. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки соленых огурцов.	2
	10. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки сушенных и замороженных овощей и плодов	2
	11. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки свежих грибов.	2
	12 Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки соленых и замороженных грибов.	2
Тема 1.2. Приготовление овощных	**Содержание учебного материала**	**32**
	1. Оборудование и приспособления используемые при нарезке овощей простыми способами. Простые формы	2

полуфабрикатов	нарезки овощей: требования к размерам и технологическая последовательность нарезки. Простые способы нарезки овощей и плодов. Сложные способы нарезки овощей и плодов	
	В том числе, практических занятий и лабораторных занятий	**30**
	1. Простые способы нарезки овощей и плодов	2
	2. Сложные способы нарезки овощей и плодов	2
	3. Подготовка овощей для фарширования	2
	4. Технологическая последовательность фарширования кабачков, перца, помидор.	2
	5. Выполнение нарезки клубнеплодов простыми формами	2
	6. Выполнение нарезки клубнеплодов сложными формами	2
	7. Выполнение нарезки клубнеплодов сложными формами	2
	8. Выполнение нарезки корнеплодов сложными формами	2
	9. Выполнение нарезки капустных овощей	2
	10. Выполнение нарезки луковых овощей, салатных овощей	2
	11. Выполнение нарезки грибов	2
	12. Выполнение фарширования овощей различных групп: кабачков	2
	13. Выполнение фарширования овощей различных групп: перца	2
	14. Выполнение фарширования овощей различных групп: помидор	2
	15. Выполнение фарширования овощей различных групп	2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 1. Реферат: «Приготовление овощных полуфабрикатов». 2. Доклад «Подготовка овощей для фарширования». 3. Презентация «Сложная нарезка овощей». 4.Презентация « Простая нарезка овощей».		34
Раздел 2 Приготовление закусок и блюд из рыбы		**106**
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд, кулинарных изделий, закусок.		**70**
Тема 2.1. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом	**Содержание учебного материала**	**24**
	1. Классификация, пищевая ценность рыбы, требования к качеству рыбного сырья	2
	2. Виды необходимого оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	2
	3. Дефростация рыбы. Вымачивание соленой рыбы	2
	4. Обработка бесчешуйчатой рыбы.	2
	5. Обработка чешуйчатой рыбы	2
	6. Классификация, пищевая ценность рыбы, требования к качеству рыбного сырья	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных занятий	**12**
	1. Классификация, пищевая ценность рыбы, требования к качеству рыбного сырья. Виды необходимого оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	2
	2. Дефростация рыбы. Вымачивание соленой рыбы	2
	3. Обработка бесчешуйчатой рыбы	2
	4. Обработка чешуйчатой рыбы	2

	5. Обработка морепродуктов	2
	6. Классификация, пищевая ценность рыбы, требования к качеству рыбного сырья	2
Тема 2.2. Приготовление рыбных полуфабрикатов	**Содержание учебного материала**	**46**
	1.Приготовление рыбных полуфабрикатов	2
	2. Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы. Температурный режим и правила охлаждения рыбного сырья полуфабрикатов.	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных занятий	**42**
	1. Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы. Температурный режим и правила охлаждения рыбного сырья полуфабрикатов.	2
	2. Замораживание рыбного сырья полуфабрикатов	2
	3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	2
	4. Хранения рыбного сырья полуфабрикатов	2
	5. Оценка качества поступившей рыбы	2
	6. Механическая кулинарная обработка рыбы	2
	7. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки	2
	8. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом	2
	9. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки во фритюре	2
	10. Приготовление котлетной массы из рыбы.	2
	11. Приготовление кнельной массы из рыбы.	2
	12. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	2
	13. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	2
	14. Приготовление рыбных полуфабрикатов в зависимости от кулинарного назначения	2
	15. Приготовление рыбных полуфабрикатов в зависимости от кулинарного назначения	2
	16. Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов из рыбы	2
	17. Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов из рыбы	2
	18. Фарширование рыбы	2
	19 Оценка качества полуфабрикатов.	2
	20. Расчёт сырья, количества порций полуфабрикатов изготовляемых из данного количества и вида сырья /рыбы и нерыбного водного сырья/, размеров рыбы, способов обработки, кондиции.	2
	21. Определение массы брутто, нетто сырья	2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 1. Реферат «Классификация, пищевая ценность рыбы, требования к качеству рыбного сырья». 2. Доклад «Пищевая ценность рыбы, требования к качеству рыбного сырья». 3. Презентация «Приготовление рыбных полуфабрикатов». 4. Презентация «Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы» 5. Реферат «Фарширование рыбы» 6. Доклад «Оценка качества полуфабрикатов из рыбного сырья»		36
Раздел 3 Приготовление полуфабрикатов из курицы, свинины, говядины.		**90**

МДК 01.03.Организация приготовления, подготовка к реализации и презентация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		**60**
Тема 3.1. Кулинарный разруб говядины, свинины, баранины Приготовление полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины	**Содержание учебного материала**	**30**
	1. Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса. Оттаивание мороженого мяса.	2
	2. Кулинарный разруб туш мелкого рогатого скота; кулинарное назначение отдельных частей туш. Обработка мясных субпродуктов. Требование к качеству мяса и мясопродуктов	2
	3. Виды полуфабрикатов. Назначение. Полуфабрикаты из мяса крупного рогатого скота, их характеристика, кулинарное назначение	2
	4 Полуфабрикаты из баранины и свинины, их характеристика, кулинарное назначение. Требование к качеству полуфабрикатов из мяса	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных занятий	**22**
	1. Кулинарный разруб туш крупного рогатого скота; кулинарное назначение отдельных частей туши	2
	2 Ознакомление с технологическим оборудованием и инвентарем мясного цеха	2
	3. Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	2
	4. Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	2
	5. Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья, оценка его качества	2
	6 Распознавание ветеринарной и товароведной маркировки (штампов, клейки) Подготовка туш мяса к разделке	2
	7. Овладение навыками кулинарного разруба туш	2
	8. Жиловка, зачистка, выделение крупнокусковых полуфабрикатов	2
	9. Овладение навыками приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов	2
	10. Приготовление мясной натуральной, рубленной и котлетной массы	2
	11. Обеспечение условий и контроля за сроками хранения полуфабрикатов в соответствии с санитарными нормами и требованиями	2
Тема 3.2. Механическая кулинарная обработка птицы	**Содержание учебного материала**	**30**
	1 Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы, дичи, кролика: размораживание, опаливание, удаление головы, шеи» ног, потрошение, мытьё. Особенности обработки дичи	2
	2. Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи: целыми тушками, из филе (порционные), мелкокусковых. Ассортимент, нормы выходов полуфабрикатов, требования к качеству, режим хранения и реализации	2
	3. Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из птицы, кролика, дичи. Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы.	2
	4. Совместимость в взаимозаменяемость сырья при приготовлении котлетной и кнельной массы, режимы хранения. Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из птицы, выпускаемых промышленностью	2
	5. Требования к качеству, хранению, транспортировке. Обработка и кулинарное использование пищевых отходов. Нормы выхода и отходов, режимы хранения и реализации.	2
	6. Обеспечение условий и контроля за сроками хранения полуфабрикатов в соответствии с санитарными нормами и требованиями	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных занятий	**18**
	1. Подготовка тушек птицы к разделке	2
	2. Ознакомление с организацией работы гольевого цехов, технологическим оборудованием, инвентарем	2

	3. Овладение навыками безопасности эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	2
	4. Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	2
	5. Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья, оценка его качества	2
	6 Овладение навыками при приготовлении полуфабрикатов из птицы	2
	7. Овладение навыками приготовления фарша для фарширования полуфабрикатов из птицы	2
	8. Овладение навыками приготовления котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее	2
	9. Обеспечение условий и контроля за сроками хранения полуфабрикатов в соответствии с санитарными нормами и требованиями	2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3 1. Реферат «Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса». 2. Доклад «Виды полуфабрикатов. Назначение. Полуфабрикаты из мяса крупного рогатого скота, их характеристика, кулинарное назначение». 3. Презентация «Распознавание ветеринарной и товароведной маркировки (штампов, клейки) Подготовка туш мяса к разделке». 4. Презентация «Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из птицы, выпускаемых промышленностью». 5. Доклад «Овладение навыками при приготовлении полуфабрикатов из птицы». 6. Презентация «Определение качества поступающей птицы на предприятия общественного питания». 7. Доклад «Определение качества готовой продукции из птицы».		30
Раздел 4 Подготовка и процессы приготовления из бобовых, макарон и яиц.		**105**
МДК 01.04. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.		**70**
Тема 4.1. Подготовка сырья для приготовления из круп, бобовых, кукурузы	**Содержание учебного материала**	**36**
	1. Характеристика блюд из круп.	2
	2. Подготовка зерновых и бобовых продуктов для дальнейшего приготовления блюд	2
	3. Подготовка зерновых и бобовых продуктов для дальнейшего приготовления блюд правила организации рабочего места, виды оборудования и инструментов для подготовки сырья	2
	4 Технология приготовления блюд из круп: правила организации рабочего места, виды оборудования	2
	5 Технология приготовления блюд из круп: правила организации рабочего места, виды оборудования, посуды и инвентаря для приготовления и подачи блюд круп	2
	6. Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов	2
	7. Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	2
	8. Безопасная эксплуатация технологического оборудования и производственного инвентаря	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных занятий	**20**
	1. Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	2
	2. Овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию	2
	3. Определение типа имеющегося технологического оборудования, его мощности	2
	4. Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	2
	5. Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов	2
	6 Освоение навыков подготовки сырья и приготовления	2
	7 Освоение навыков подготовки сырья и приготовления; блюд и гарниров из круп различной консистенции, изделий из каш; блюд и гарниров из бобовых, кукурузы	2

	8. Освоение навыков подготовки сырья и приготовления; блюд и гарниров из круп различной консистенции	2
	9. Освоение навыков подготовки сырья и приготовления; блюд и гарниров из круп различной консистенции, изделий из каш	2
	10. Освоение навыков подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из бобовых, кукурузы	2
Тема 4.2. Подготовка сырья для приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц, творога, теста	**Содержание учебного материала**	**34**
	1. Классификация, ассортимент блюд из яиц, творога. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд.	2
	2. Подготовка яиц, яичных продуктов /меланжа, яичного порошка/ к кулинарному использованию. Общие правила оформления и отпуска блюд, в том числе заказных, фирменных.	2
	3. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из макаронных изделий	2
	4. Режимы хранения, требования к качеству, сроки реализации блюд и гарниров из макаронных изделий	2
	5. Технологический процесс приготовления теста	2
	6. Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из яиц и творога	2
	7. Ознакомление с условиями, сроками реализации полуфабрикатов, теста	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных занятий	**20**
	1. Ознакомление с ассортиментом продукции из яиц и творога	2
	2. Ознакомление с оборудованием, посудой, инвентарем, используемых для производства блюд из яиц и творога	2
	3. Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из яиц и творога	2
	4. Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из яиц и творога	2
	5. Овладение навыками подготовки яиц, яичных продуктов и творога к кулинарному использованию	2
	6. Овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию	2
	7. Освоение навыков приготовления фаршей и начинок для мучных изделий	2
	8. Освоение навыков подготовки сырья, приготовления теста	2
	9 Оценка качества теста, полуфабрикатов	2
	10. Ознакомление с условиями, сроками реализации полуфабрикатов, теста	2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4 **1.** Реферат «Подготовка зерновых и бобовых продуктов для дальнейшего приготовления блюд». **2.** Доклад «Технология приготовления блюд из круп». **3.** Презентация «Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов». **4.** Доклад «Ассортимент блюд из яиц, творога».		35
Учебная практика ПМ.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента **Виды работ** 1. Инструктаж по охране труда и технике безопасности 2. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки клубнеплодов 3. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки корнеплодов 4. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки капустных овощей		680

5. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки луковых овощей 6. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки плодовых овощей 7. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки салатных овощей 8. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки семечковых плодов и ягод 9. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки косточковых плодов и ягод 10. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки тропических плодов и ягод 11. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки квашеной капусты 12. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки соленых огурцов. 13. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки сушенных и замороженных овощей и плодов 14. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки свежих грибов. 15. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки сушенных грибов. 16. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки соленых и замороженных грибов. 17. Выполнение нарезки клубнеплодов простыми формами 18. Выполнение нарезки клубнеплодов сложными формами 19. Выполнение нарезки корнеплодов простыми формами 20. Выполнение нарезки корнеплодов сложными формами 21. Выполнение нарезки капустных овощей 22. Выполнение нарезки луковых овощей 23. Выполнение нарезки салатных овощей 24. Выполнение нарезки грибов 25. Выполнение фарширования овощей различных групп: кабачков 26. Выполнение фарширования овощей различных групп: перца 27. Выполнение фарширования овощей различных групп: помидор 28. Выполнение фарширования овощей различных групп 29. Особенности обработки некоторых видов рыб /налим, угорь, сом, навага, минога, камбала и др./. 30. Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым скелетом 31. Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы 32. Особенности разделки чешуйчатой рыбы 33. Оценка качества поступившей рыбы. 34. Механическая кулинарная обработка рыбы. 35. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки. 36. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом 37. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки во фритюре. 38. Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы. 39. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы 40. Приготовление рыбных полуфабрикатов в зависимости от кулинарного назначения. 41. Фарширование рыбы 42. Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов из рыбы. 43. Оценка качества полуфабрикатов. 44. Расчёт сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из данного количества и вида сырья /рыбы и нерыбного водного сырья/, размеров рыбы, способов обработки, кондиции. Определение массы брутто, нетто сырья. 45. Ознакомление с технологическим оборудованием и инвентарем мясного цеха 46. Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	

47. Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря 48. Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья, оценка его качества 49. Распознавание ветеринарной и товароведной маркировки (штампов, клейки) Подготовка туш мяса к разделке 50. Овладение навыками кулинарного разруба туш 51. Жиловка, зачистка, выделение крупнокусковых полуфабрикатов 52. Овладение навыками приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов 53. Приготовление мясной натуральной, рубленной и котлетной массы 54. Обеспечение условий и контроля за сроками хранения полуфабрикатов в соответствии с санитарными нормами и требованиями 55. Ознакомление с организацией работы птицы гольевого цехов, технологическим оборудованием, инвентарем 56. Овладение навыками безопасности эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря 57. Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов 58. Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья, оценка его качества 59. Подготовка тушек птицы к разделке 60. Овладение навыками при приготовлении полуфабрикатов из птицы 61. Овладение навыками приготовления фарша для фарширования полуфабрикатов из птицы 62. Овладение навыками приготовления котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее 63. Обеспечение условий и контроля за сроками хранения полуфабрикатов в соответствии с санитарными нормами и требованиями 64. Обеспечение условий и контроля за сроками хранения полуфабрикатов в соответствии с санитарными нормами и требованиями 65. Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов 66. Овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию 67. Определение типа имеющегося технологического оборудования, его мощности 68. Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря 69. Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов 70. Освоение навыков подготовки сырья и приготовления; 71. Освоение навыков подготовки сырья и приготовления; блюд и гарниров из круп различной консистенции, изделий из каш; блюд и гарниров из бобовых, кукурузы 72. Освоение навыков подготовки сырья и приготовления; блюд и гарниров из круп различной консистенции 73. Освоение навыков подготовки сырья и приготовления; блюд и гарниров из круп различной консистенции, изделий из каш 74. Освоение навыков подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из бобовых, кукурузы 75. Ознакомление с ассортиментом продукции из яиц и творога 76. Ознакомление с оборудованием, посудой, инвентарем, используемых для производства блюд из яиц и творога 77. Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из яиц и творога 78. Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из яиц и творога 79. Овладение навыками подготовки яиц, яичных продуктов и творога к кулинарному использованию 80. Овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию 81. Освоение навыков приготовления фаршей и начинок для мучных изделий 82. Освоение навыков подготовки сырья, приготовления теста 83. Оценка качества теста, полуфабрикатов 84. Ознакомление с условиями, сроками реализации полуфабрикатов	
Производственная практика ПМ.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента **Виды работ** 1. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки клубнеплодов, корнеплодов	**360**

2. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработкикапустных овощей 3. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки луковых овощей 4. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки плодовых овощей 5. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки салатных овощей 6. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки семечковых плодов и ягод 7. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки квашеной капусты 8. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки соленых огурцов 9. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки сушенных и замороженных овощей и плодов 10. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки свежих грибов, сушеных грибов 11. Выполнение на резки клубнеплодов простыми, сложными формами 12. Выполнение на резки корнеплодов простыми, сложными формами 13. Выполнение на резки капустных луковых салатных овощей 14. Выполнение на резки грибов 15. Выполнение фарширования овощей различных групп: кабачков, перца 16. Выполнение фарширования овощей различных групп: помидор 17. Особенности обработки некоторых видов рыб /налим, угорь, сом, навага, минога, камбала идр./. 18. Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым скелетом 19. Особенности об работки бесчешуйчатой рыбы 20. Особенности разделки чешуйчатой рыбы 21. Оценка качества поступившей рыбы. 22. Механическая кулинарная обработка рыбы. 23. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки. 24. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом 25. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки во фритюре. 26. Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы. 27. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы 28. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы 29. Приготовление рыбных полуфабрикатов в зависимости от кулинарного назначения. 30. Фарширование рыбы 31. Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов из рыбы. Оценка качества полуфабрикатов. 32. Расчёт сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из данного количества и видасырья /рыбы и нерыбного водного сырья/, размеров рыбы, способов обработки, кондиции. 33. Определение массы брутто, нетто сырья. 34. Ознакомление с технологическим оборудованием, инвентарем мясного цеха и организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления п/ф 35. Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря 36. Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья, оценка его качества 37. Распознавание ветеринарной и товароведной маркировки (штампов, клейки) Подготовка туш мяса к разделке 38. Овладение навыками кулинарного разруба туш, жиловка, зачистка, выделение крупнокусковых полуфабрикатов 39. Овладение навыками приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, приготовление мясной натуральной, рубленной и котлетной	

массы 40. Обеспечение условий и контроля за сроками хранения полуфабрикатов в соответствии с санитарными нормами и требованиями 41. Ознакомление с организацией работы птицы гольевого цехов, технологическим оборудованием, инвентарем. 42. Овладение навыками безопасности эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря 43. Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, ассортиментом поступающего сырья, оценка его качества 44. Подготовка тушек птицы к разделке 45. Овладение навыками при приготовлении полуфабрикатов из птицы, фарша для фарширования полуфабрикатов из птицы 46. Овладение навыками приготовления котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее 47. Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов 48. Овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию 49. Определение типа имеющегося технологического оборудования, его мощности 50. Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря 51. Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов 52. Освоение навыков подготовки сырья и приготовления 53. Освоение навыков подготовки сырья и приготовления; блюд и гарниров из круп различной консистенции, изделий из каш; блюд и гарниров из бобовых, кукурузы 54. Ознакомление с ассортиментом продукции из яиц и творога 55. Ознакомление с оборудованием, посудой, инвентарем, используемых для производства блюд из яиц и творога 56. Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из яиц и творога 57. Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из яиц и творога 58. Овладение навыками подготовки яиц, яичных продуктов и творога к кулинарному использованию, Овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию 59. Освоение навыков подготовки сырья, приготовления теста 60. Оценка качества теста, полуфабрикатов. Ознакомление с условиями, сроками реализации полуфабрикатов, теста	
Всего:	**1445**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Техническое оснащение и организация рабочего места»
оснащенный 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, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Учебный кабинет оснащен для обучающихся с различными видами ограничений здоровья (нарушения зрения, слуха, нервно – психические нарушения, соматические заболевания).

Для слабовидящих обучающихся в учебной аудитории предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране).

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места:
Технологическое оборудование:
универсальный привод;
процессор кухонный;
набор ножей для овощерезки;
рыбочистка;
мясорубка;
блендер;
миксер;
слайсер;
мангал;
льдогенератор;
дефростер;
рыхлитель для мяса;
оборудование для вакуумирования продуктов;
шкаф шоковой заморозки;
холодильник;
жарочный шкаф;
пароконвектомат;
электроплита;
опалочный шкаф;
электрофритюрница;
рабочий стол;
весы настольные электронные;
расстоечный шкаф;
тестомесильная машина;
пекарский шкаф.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых дл использования в образовательном процессе

3.2.1 Печатные издания

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие для сред. проф. образования/ Е.Б.Мрыхина.- М.: ИД «Форум»; ИНФРА – М, 2023.- 176 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

http://www.horeca.ru/ Главный портал индустрии гостеприимства и питания
http://www.food-service.ru/catalog Каталог пищевого оборудования www.restoracia.ru

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Харченко, Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст]: Академия, 2023.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 18-е изд., испр. и доп. - СПб. : «Лавелин Я.С.», 2023.
3. Анфимова Н.А. Кулинария: Н.А.Анфимова. – 6-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2023. – 400 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Для осуществления мероприятий итоговой аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ применяются фонды оценочных средств, адаптированные для таких обучающихся и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной профессиональной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех заявленных компетенций.

С целью определения особенностей восприятия обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ и их готовности к освоению учебного материала предусмотрен входной контроль в форме тестирования.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателями в соответствии с разработанным комплектом оценочных средств по учебной дисциплине, адаптированным к особым потребностям студентов инвалидов и лиц с ОВЗ, в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.). В обучении используются карты индивидуальных заданий (и т.д.).

Форма проведения промежуточной аттестации для обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменное тестирование, компьютерное тестирование и т.д.). При необходимости инвалидам и лицам с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

Промежуточная аттестация для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ по необходимости может проводиться в несколько этапов, формы и срок проведения которых определяется преподавателем.

В качестве внешних экспертов при проведении промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ привлекаются председатель цикловой комиссии и (или) преподаватель смежной дисциплины.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
ПК 1.1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места. ПК 1.2. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.	Выполнение заданий повара по приготовлению, оформлению, презентации и реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.	Наблюдение и оценивание выполнения практических работ на учебной практике: -оценка процесса -оценка результатов

ПК 1.3. Выполнение заданий повара по приготовлению, оформлению, презентации и реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Выполнение заданий повара по приготовлению, оформлению, презентации и реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Понимание сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Организация собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Анализ рабочей ситуации, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Осуществление поиска информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использование информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Работа в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе. Выполнение заданий повара по приготовлению, оформлению, презентации и реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	