

Министерство образования и науки Самарской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора ГБПОУ  
СГКСТД  
Т.А. Санникова  
№ 187а от «01» \_06\_ 2017г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,  
кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Самара 2017 г.

Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

ОДОБРЕНА

Предметной (цикловой)

комиссией общественного питания

Протокол №8 от «31» мая 2017г.

Председатель ПЦК Головачева И.Г.

Согласовано

Зам. директора по НМР

Костина А.А.

Автор: Пономарева О.А.

Эксперт: Косов Д.А. /

директор ООО кафе «Посиделки»

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016г., №1569; профессионального стандарта "Повар", утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023); профессионального стандарта "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940); примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, регистрационный номер 43.01.09-170331.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ОСНОВНОГО ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	23
ПРИЛОЖЕНИЕ 1.....	27

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида деятельности - приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

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

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

#### **иметь практический опыт:**

- подготовки, уборки рабочего места,
- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов,
- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика,
- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента,
- ведения расчетов с потребителями;

#### **уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты,

Изменение № \_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

весомизмерительные 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;

**знать:**

- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП),
- видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним
- требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них,
- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов,
- способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля**

Всего – 436 часов, в том числе:

– объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем - 184 часов;

Учебная практика – 108 часов.

Производственная практика – 144 часа.

Демонстрационный экзамен - 12 часов

В том числе часов вариативной части учебных циклов ППКРС

Всего – 27 часов, в том числе:

– объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем - 27 часов;

Демонстрационный экзамен - 12 часов

#### **1.4. Требования к результатам освоения ПМ при реализации часов вариативной части учебных циклов ППКРС<sup>1</sup>**

В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен

– **иметь практический опыт:**

- подготовки к работе, безопасной эксплуатации новых видов технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов,
- обработки различными методами, подготовки различных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика с использованием новых технологий,

– **уметь:**

- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента,
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ,

– **знать:**

- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, в том числе в соответствии с требованиями WorldSkills,
- способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

---

<sup>1</sup> В том числе в соответствии с требованиями профессиональных стандартов, на основании сопоставления ФГОС СПО и ПС.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися основным видом деятельности приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями<sup>2</sup>:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

<sup>2</sup> Наименование результатов обучения приводится в соответствии с текстом ФГОС СПО.



Изменение № «    » 20    г.

ОК 09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Изменение № \_\_\_\_\_ «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Практика	
			Всего учебных занятий, часов	в т.ч. лабораторные и практические занятия, часов		Учебная, часов	Производственная, часов
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
ПК 1.1.-1.4. ОК01-07, 09	Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	46	40	20		6	-
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09,10	Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него.	246	144	78		102	-
	Производственная практика, часов	144					144
	<b>Всего:</b>	<b>436</b>	<b>184</b>	<b>88</b>		<b>108</b>	<b>144</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю <sup>3</sup>

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел ПМ 1.</b> Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		<b>46</b>
<b>МДК. 01.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	<b>Содержание учебного материала</b>	
	1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.	<b>4</b>
	2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов.	
	3. Правила составления заявки на сырье.	
	4. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос.	
<b>Практическое занятие №1.</b> Составление заявки на сырье		
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ	<b>Содержание учебного материала</b>	
	1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей.	<b>6</b>

<sup>3</sup> *Внутри каждого раздела указываются междисциплинарные курсы и соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ и практических занятий (отдельно по каждому виду), а также тематика самостоятельной работы. Если предусмотрены курсовые работы (проекты) по профессиональному модулю, описывается тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3. Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц в столбце 4.*

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области  
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

по обработке овощей и грибов	2.	Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.	
	3.	Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест.	
	4	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки овощей и грибов.	
	5	Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	
	6	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	
	<b>Практическое занятие 2.</b> Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов		<b>2</b>
	<b>Практическое занятие 3.</b> Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов		<b>4</b>
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>
	1	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест.	
	2	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	
	3	Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	
	4	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
	<b>Практическое занятие 4.</b> Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.		<b>2</b>
	<b>Практическое занятие 5.</b> Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки.		<b>2</b>
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>
	1	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест.	
	2	Организация процесса механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.	
	3	Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области  
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

Изменение №        «        »        20        г.

них	4	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.	
	5	Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	
	6	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	
	<b>Практическое занятие 6.</b> Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика		<b>2</b>
	<b>Практическое занятие 7.</b> Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы		<b>2</b>
	<b>Практическое занятие 8.</b> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера		<b>2</b>
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> Подготовка рабочего места, оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.			<b>6</b>
<b>Раздел ПМ 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него</b>			<b>246</b>
<b>МДК 01.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			
<b>Тема 2.1.</b> Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>
	1.	Классификация, ассортимент, основные характеристики традиционных видов овощей, грибов.	
	2.	Технологический процесс механической кулинарной обработки клубнеплодов, Формы нарезки, кулинарное назначение.	
	3.	Технологический процесс механической кулинарной обработки корнеплодов. Формы нарезки, кулинарное назначение.	
	4.	Технологический процесс механической кулинарной обработки капустных, луковых овощей, Формы нарезки, кулинарное назначение.	
	5.	Технологический процесс механической кулинарной обработки, плодовых овощей. Формы нарезки, кулинарное назначение.	
	6.	Технологический процесс механической кулинарной обработки десертных, салатно-шпинатных овощей. Формы нарезки, кулинарное назначение.	
	7.	Технологический процесс механической кулинарной обработки грибов. Формы нарезки,	

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области  
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

Изменение № «    » 20    г.

		кулинарное назначение.	
	8	Подготовка овощей и грибов к фаршированию,	
	9	Отходы овощей, способы их минимизации при обработке и нарезке.	
	10	Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов..	
	11	Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов	
	12	Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов	
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля.		<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа 2.</b> Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, десертных овощей и зелени.		<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа3.</b> Подготовка овощей к фаршированию.		<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа 4.</b> Обработка и нарезка грибов, подготовка их к фаршированию.		<b>4</b>
<b>Тема 2.2.</b> Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>
	1.	Общие требования к рыбе, классификация, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья.	
	2	Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья.	
	3.	Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке.	
	4.	Методы разделки чешуйчатой рыбы.	
	5	Методы разделки безчешуйчатой рыбы.	
	6.	Методы обработки нерыбного водного сырья.	
	7.	Способы минимизации отходов при обработке рыбы нерыбного водного сырья.	
	8.	Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>
	1.	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	
	2.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк).	
	3.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе.	
	4	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках.	

Изменение № « » 20 г.

	5	Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	
	6	Обработка рыбы для фарширования.	
	7	Приготовление рыбной котлетной и кнельной массы.	
	8	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	
	<b>Лабораторная работа 5.</b> Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.		<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа 6.</b> Обработка рыбы для фарширования.		<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа 7.</b> Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.		<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа 8.</b> Обработка нерыбного водного сырья.		<b>4</b>
<b>Тема 2.4.</b> Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>
	1.	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	
	2.	Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	
	3.	Механическая кулинарная обработка мяса.	
	4	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши.	
	5	Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши.	
	6	Кулинарная разделка и обвалка свиной туши.	
	7	Кулинарная разделка и обвалка туши телятины.	
	8	Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке.	
	9	Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	
	10	Механическая кулинарная обработка мясных продуктов.	
	11	Способы минимизации отходов в процессе подготовки мясных продуктов и их обработки.	
	12	Хранение, кулинарное назначение мясных продуктов.	
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>
	1.	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья.	
	2.	Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	
	3	Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	4	Приготовление полуфабрикатов из мяса баранины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	5	Приготовление полуфабрикатов из мяса свинины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	

Изменение № « » 20 г.

	6	Приготовление мясной рубленой массы с хлебом и полуфабрикатов из неё. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	7	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы без хлеба и полуфабрикатов из неё. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	8	Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	<b>Лабораторная работа 9.</b> Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.		<b>8</b>
	<b>Лабораторная работа 10.</b> Приготовление рубленой массы без хлеба и полуфабрикатов из неё.		<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа 11.</b> Приготовление рубленой массы с хлебом и полуфабрикатов из неё.		<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа 12.</b> Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов		<b>4</b>
<b>Тема 2.6</b> Обработка домашней птицы, дичи, кролика	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>
	1.	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы. Оценка качества и безопасности.	
	2.	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности.	
	3.	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения кролика. Оценка качества и безопасности.	
	4.	Методы обработки домашней птицы.	
	5.	Методы обработки пернатой дичи.	
	6.	Методы обработки кролика.	
	7.	Виды заправки тушек домашней птицы, кулинарное назначение	
	8.	Виды заправки тушек дичи, кулинарное назначение.	
<b>Тема 2.</b> Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>
	1.	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы.	
	2.	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из дичи.	
	3.	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из кролика.	
	4.	Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из домашней птицы. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	



Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области  
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

Изменение № « » 20 г.

	5.	Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	6.	Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из дичи. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	7.	Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из дичи. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	8.	Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из дичи. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	9.	Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из дичи. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	10.	Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	11.	Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	12.	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	<b>Лабораторная работа 13.</b> Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.		<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа 14.</b> Обработка домашней птицы, приготовление полуфабрикатов из филе птицы.		<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа 15.</b> Обработка домашней птицы, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.		<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа 16.</b> Обработка дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из дичи и полуфабрикатов из нее.		<b>4</b>
<p><b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное</li> </ol>			<b>102</b>

Изменение № « » 20 г.

<p>водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика</li> <li>5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</li> <li>6. 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.).</li> <li>7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</li> <li>8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</li> <li>9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</li> <li>11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</li> <li>12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</li> <li>13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</li> <li>15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</li> <li>16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</li> <li>17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости</li> </ol>	
<p><b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</li> <li>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</li> <li>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</li> <li>4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</li> </ol>	<b>144</b>

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области  
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

Изменение №        «        »        20        г.

различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. 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. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос	
<b>Всего</b>	<b>426<sup>4</sup></b>

<sup>4</sup> Должно соответствовать указанному количеству часов в пункте 1.3 паспорта рабочей программы профессионального модуля.

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

##### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов технология кулинарного производства, лаборатории приготовления блюд.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: ученические столы и стулья, шкафы, учительский стол, ученическая доска, компьютерный стол.

Технические средства обучения:

1. Компьютер.
2. Видеоматериал «приготовление блюд из овощей и грибов».
3. Плакаты, буклеты.
4. Муляжи блюд.
5. Наборы специй и приправ.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: производственные столы, весы (настольные электронные), электрические плиты, жарочный шкаф, пароконвектаutomаты, электрофритюрницы, холодильники, водонагреватель, овощерезки, миксеры, блендеры, моечные ванны.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

1. Производственные столы.
2. Весы настольные электронные.
3. Разделочные доски.
4. Поварские ножи.
5. Кастрюли.
6. Сковороды.
7. Лотки.
8. Противни.
9. Дуршлаг и сита.
10. Шумовки.
11. Миски.
12. Соусники.
13. Ложки и вилки.
14. Наборы для соли и специй.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику..

##### **4.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается 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, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «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, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по

Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

### **4.3. Информационное обеспечение реализации программы**

#### **Основные источники**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
8. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
10. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
11. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
12. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
13. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
14. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
15. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

16. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
17. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
18. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
19. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
20. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

#### **Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

#### **Электронные издания:**

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»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
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»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ОСНОВНОГО ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата <sup>5</sup>	Формы и методы контроля и оценки <sup>6</sup>
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подготавливает рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов.	Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос, экспертная оценка комплексной работы по всей компетенции.
	Подготавливает оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья приготовления полуфабрикатов.	
Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Выполняет обработку, подготовку овощей, грибов.	Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос, экспертная оценка комплексной работы по всей компетенции.
	Выполняет обработку, подготовку рыбы, нерыбного водного сырья.	
	Выполняет обработку, подготовку мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Осуществляет приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос, экспертная оценка комплексной работы по всей компетенции
	Осуществляет подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	

<sup>5</sup> «Что делает?» планирует, выбирает, проводит, предлагает, определяет, делает, анализирует, составляет, разрабатывает, осуществляет, организует, распределяет, рассчитывает, использует, применяет, ведет.

<sup>6</sup> Наблюдение и экспертная оценка выполнения работ в ходе практических занятий, производственной практики, защиты курсового проекта, отчета по практике, экспертная оценка в ходе выполнения исследовательской и проектной работы, оценка действий обучающегося в ходе деловой игры, оценка решений ситуационных задач, деловые и организационно-обучающие игры, оценка в рамках текущего контроля результатов тестирования, текущий контроль в форме защиты лабораторных и практических занятий, контрольных работ по темам МДК, и др.

Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Выполняет приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос, экспертная оценка комплексной работы по всей компетенции.
	Выполняет подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений<sup>7</sup>.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата<sup>8</sup></b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализирует задачу и/или проблему и выделяет её составные части; определяет этапы решения задачи; выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составляет план действия; определяет необходимые ресурсы; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывает составленный план; оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

<sup>7</sup> Результаты указываются в соответствии с паспортом и разделом 2 рабочей программы профессионального модуля. Перечень форм контроля должен быть конкретизирован с учетом специфики обучения по рабочей программе профессионального модуля.

<sup>8</sup> См. примерную программу



Изменение № « » 20 г.

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимально планирует информационный поиск из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; анализирует полученную информацию, точно выделяя в ней главное; точно структурирует отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельностью	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуально использует нормативно-правовую документации по профессии; точно, адекватно применяет современную научную профессиональную терминологию	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективно участвует в деловом общении для решения деловых задач; оптимально планирует профессиональную деятельность	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно устно и письменно излагает свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; толерантно ведет в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	понимает значимость своей профессии	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точно соблюдает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективно обеспечивает ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	адекватно применяет средства информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10 Пользоваться	адекватно понимает общий	

Изменение № « » 20 г.

профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	смысл четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; адекватно применяет нормативную документацию в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые); правильно пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
---	---	--

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**

**Конвертация образовательных результатов**

**ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

<p><b>ПК 1.1</b> <b>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</b></p>	<p>Иметь практический опыт: - подготовки, уборки рабочего места; - подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p>	<p>Виды работ на практике 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.</p>
	<p>Уметь: – подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; – распознавать недоброкачественные продукты;</p>	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий <b>Практическое занятие №1.</b> Составление заявки на сырье. <b>Практическое занятие 2.</b> Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов. <b>Практическое занятие 3.</b> Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов. <b>Практическое занятие 4.</b> Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы . <b>Практическое занятие 5.</b> Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки. <b>Практическое занятие 6.</b> Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p>
	<p>Знать: – требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том</p>	<p>Перечень тем, включенных в МДК 1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.</p>

Изменение № « » 20 г.

	<p>числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>– видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;</p> <p>– требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них</p>	<p>2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов.</p> <p>3. Правила составления заявки на сырье.</p> <p>4. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос.</p> <p>5. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей.</p> <p>6. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.</p> <p>7. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов.</p> <p>8. Требования к организации рабочих мест.</p> <p>9. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки овощей и грибов.</p> <p>10. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.</p> <p>11. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.</p> <p>12. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест.</p> <p>13. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.</p> <p>14. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.</p> <p>15. Санитарно-гигиенические</p>
--	---	--

		<p>требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.</p> <p>16. Организация процесса механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.</p> <p>17. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.</p> <p>18. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.</p> <p>19. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.</p> <p>20. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.</p>
<p><b>ПК 1.2</b> <b>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</b></p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</li> <li>– владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</li> </ul>	<p>Виды работ на практике</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</p>

	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;</li> <li>– владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи.</li> </ul>	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий  <b>Лабораторная работа 1.</b> Обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля.  <b>Лабораторная работа 2.</b> Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, десертных овощей и зелени.  <b>Лабораторная работа 3.</b> Подготовка овощей к фаршированию.  <b>Лабораторная работа 4.</b> Обработка и нарезка грибов, подготовка их к фаршированию.</p>
	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;</li> <li>– методов обработки сырья;</li> <li>– способов сокращения потерь при обработке сырья</li> </ul>	<p>Перечень тем, включенных в МДК</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Классификация, ассортимент, основные характеристики традиционных видов овощей, грибов.</li> <li>2.Технологический процесс механической кулинарной обработки клубнеплодов, Формы нарезки, кулинарное назначение.</li> <li>3.Технологический процесс механической кулинарной обработки корнеплодов. Формы нарезки, кулинарное назначение.</li> <li>4.Технологический процесс механической кулинарной обработки капустных, луковых овощей. Формы нарезки, кулинарное назначение.</li> <li>5.Технологический процесс механической кулинарной обработки, плодовых овощей. Формы нарезки, кулинарное назначение.</li> <li>6.Технологический процесс механической кулинарной обработки десертных, салатно-шпинатных овощей. Формы нарезки, кулинарное назначение.</li> <li>7.Технологический процесс механической кулинарной обработки грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение.</li> <li>8.Подготовка овощей и грибов к</li> </ol>

Изменение № « » 20 г.

		<p>фаршированию, 9.Отходы овощей, способы их минимизации при обработке и нарезке. 10. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов.. 11. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов 12. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов. 13.Общие требования к рыбе, классификация, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. 14. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья. 15.Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке. 16. Методы разделки чешуйчатой рыбы. 17. Методы разделки безчешуйчатой рыбы. 18. Методы обработки нерыбного водного сырья. 19. Способы минимизации отходов при обработке рыбы нерыбного водного сырья. 20.Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы. 21. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. 22. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. 23.Механическая кулинарная обработка мяса. 24. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши. 25. Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши. 26. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши. 27. Кулинарная разделка и обвалка туши телятины. 28. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке.</p>
--	--	--

		<p>29. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.</p> <p>30. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов.</p> <p>31. Способы минимизации отходов в процессе подготовки мясных продуктов и их обработки.</p> <p>32. Хранение, кулинарное назначение мясных продуктов.</p> <p>33. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы. Оценка качества и безопасности.</p> <p>34. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности.</p> <p>35. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения кролика. Оценка качества и безопасности.</p> <p>36. Методы обработки домашней птицы.</p> <p>37. Методы обработки пернатой дичи.</p> <p>38. Методы обработки кролика.</p> <p>39. Виды заправки тушек домашней птицы, кулинарное назначение</p> <p>40. Виды заправки тушек дичи, кулинарное назначение.</p>
<p><b>ПК 1.2 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</b></p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведения расчетов с потребителями</li> </ul>	<p>Виды работ на практике</p> <p>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.).</p> <p>Оценивать качество обработанной рыбы органолептическим способом</p> <p>Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные, полуфабрикаты из рыбы, Хранить</p>



		<p>обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. Хранить обработанную рыбу и полуфабрикаты из неё в охлажденном и замороженном виде.</p>
	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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</li> </ul>	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий <b>Лабораторная работа 5.</b> Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. <b>Лабораторная работа 6.</b> Обработка рыбы для фарширования. <b>Лабораторная работа 7.</b> Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. <b>Лабораторная работа 8.</b> Обработка нерыбного водного сырья.</p>
	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов приготовления полуфабрикатов;</li> <li>– способов сокращения потерь при приготовлении полуфабрикатов;</li> </ul>	<p>Перечень тем, включенных в МДК 1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк). 3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе. 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. 5. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. 6. Обработка рыбы для фарширования. 7. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.</p>
<p><b>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку реализации полуфабрикатов</b></p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос,</li> </ul>	<p>Виды работ на практике Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Готовить полуфабрикаты из мясной</p>

Изменение № « » 20 г.

<p><b>разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</b></p>	<p>хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>– ведения расчетов с потребителями</p>	<p>рубленой массы с хлебом и без. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. Оценивать качество обработанных, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Хранить обработанное мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>
	<p>Уметь:</p> <p>– 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</p>	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий</p> <p><b>Лабораторная работа 9.</b> Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.</p> <p><b>Лабораторная работа 10.</b> Приготовление рубленой массы без хлеба и полуфабрикатов из неё.</p> <p><b>Лабораторная работа 11.</b> Приготовление рубленой массы с хлебом и полуфабрикатов из неё.</p> <p><b>Лабораторная работа 12.</b> Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов</p>
	<p>Знать:</p> <p>– ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и</p>	<p>Перечень тем, включенных в МДК)</p> <p>1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья.</p> <p>2. Характеристика методов</p>

Изменение № « » 20 г.

	<p>срокам хранения полуфабрикатов, методов приготовления полуфабрикатов;</p> <p>– способов сокращения потерь при приготовления полуфабрикатов;</p>	<p>приготовления полуфабрикатов из мяса.</p> <p>3. Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>4. Приготовление полуфабрикатов из мяса баранины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>5. Приготовление полуфабрикатов из мяса свинины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>6. Приготовление мясной рубленой массы с хлебом и полуфабрикатов из неё. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>7. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы без хлеба и полуфабрикатов из неё. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>8. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения</p>
--	--	--