

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«АЗОВСКИЙ КАЗАЧИЙ КАДЕТСКИЙ АГРАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации  
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий  
разнообразного ассортимента  
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер**

ОДОБРЕНА  
на заседании методической  
комиссии профессий  
естественнонаучного профиля  
Протокол № 1 от 28.08. 2020 г.  
Председатель МК М.М. Калач Н.М. Калач

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УПР  
Л.П.Мирошниченко  
« 31 » 08 2020г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО).

**Организация-разработчик:** ГБПОУ РО «АККАТТ»

**Разработчики:**

Калач Н.М., мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «АККАТТ»

**Согласовано:**

Директор ООО «Крепостной Квартал» О.В. Кондратьева

Директор ООО «СОХО» О.В. Буфалова



## **СОДЕРЖАНИЕ**

### **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО**

**МОДУЛЯ**      стр. 6 - 7

### **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

стр. 8 - 16

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

стр. 17- 19

### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

стр. 20 - 24

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

#### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

##### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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 общечеловеческих ценностей.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
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.

##### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
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.

##### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>-подготовки, уборки рабочего места;</li> <li>-подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>-обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</li> <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>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>-распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>-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;</li> <li>-владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</li> <li>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</li> <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>
Знания	<ul style="list-style-type: none"> <li>-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);</li> <li>-видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;</li> <li>-требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</li> <li>-ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</li> <li>-способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</li> </ul>

### 1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля.

Всего часов 359

Из них на освоение МДК 215

На практики учебную 72 и производственную 72.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес- сио- наль- ных общих компе- тенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова- тельной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.		Практики			
			всего, часов	в том числе		Учебная	Производст- венная	Самостоятельная работа
				лабораторных и практиче- ских занятий, часов	взаимодей- ствия с пре- подавателем, час.			
ПК 1.1.- 1.4. ОК01- 07, 09	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	55	28	16	-	-	11	
ПК 1.1.- 1.4 ОК 01- 07, 09,10	<b>Раздел модуля 2.</b> Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	160	86	42	-	-	32	
ПК 1.1- 1.4	Учебная и производственная практика	144			72	72		
	<b>Всего:</b>	359	114	58	72	72	43	

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
I	2	3
<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		55
<b>МДК. 01.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		44
<b>Тема 1.1.</b> <i>Характеристика процессов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из них</i>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.</li> <li>2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013).</li> <li>3. Правила составления заявки на сырье.</li> <li>4. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</li> <li>5. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос</li> </ol> <p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Практическое занятие 1.</b> Составление заявки на сырье</p> <p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила</li> </ol>	8
<b>Тема 1.2.</b> <i>Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и</i>		I
		I
		6

<p><i>грибов</i></p>	<p>безопасной организации работ</p> <p>2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов</p> <p>3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде</p> <p>4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними</p> <p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Практическое занятие 2.</b> Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов</p> <p><b>Практическое занятие 3.</b> Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)</p>	<p>5</p> <p>2</p> <p>3</p>
<p><b>Тема 1.3.</b> <i>Организация и технические оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</i></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.</p> <p>2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.</p> <p>3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде</p> <p>4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними</p> <p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Практическое занятие 4.</b> Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.</p> <p><b>Практическое занятие 5.</b> Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки</p>	<p>4</p> <p>4</p>
<p><b>Тема 1.4.</b> <i>Организация и технические оснащение работ по обработке мясных</i></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ</p>	<p>8</p>



продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	
	3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	6
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	
	<b>Практическое занятие 6.</b> Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2
	<b>Практическое занятие 7.</b> Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	2
	<b>Практическое занятие 8.</b> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера	2
	<b>Рекомендуемая тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1:</b>	
	1. Систематическая проработка комплектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	
	2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	
	3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	11
	4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.	
	5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.	
	6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно образовательных ресурсов.	
	7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.	
	8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	
<b>Раздел модуля 2.</b> Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него		
<b>МДК 01.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		128
<b>Тема 2.1</b>	<b>Содержание</b>	6

<i>Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов.</i>	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	
	2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов	8
	3. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	4
	<b>Лабораторная работа 2.</b> Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокачанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)	4
<b>Тема 2.2.</b> <i>Обработка рыбы и нерыбного водного сырья</i>	<b>Содержание</b>	
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья	
	2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья	8
	3. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условиям и срокам хранения обработанной рыбы	
	4. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условиям и срокам хранения	
<b>Тема 2.3</b> <i>Приготовление</i>	<b>Содержание</b>	
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водно-	6

<i>полуфабрикатов из рыбы</i>	го сырья.	
	2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетки, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формирования полуфабрикатов из рыбы.	
	3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	18
<b>Тема 2.4</b> <i>Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов</i>	<b>Лабораторная работа 3.</b> Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	6
	<b>Лабораторная работа 4.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	6
	<b>Лабораторная работа 5.</b> Обработка соленой рыбы и нерыбного водного сырья	6
	<b>Содержание</b>	
	1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения <b>мяса и мясного сырья</b> .	
2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.		
3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	14	
4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение		
<b>Тема 2.5</b> <i>Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</i>	<b>Содержание</b>	
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	
	2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	22
	3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	8

	<i>Лабораторная работа 6.</i> Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	<b>4</b>
	<i>Лабораторная работа 7.</i> Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	<b>4</b>
<b>Тема 2.6</b> <i>Обработка домашней птицы, дичи, кролика</i>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. 2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	
<b>Тема 2.7</b> <i>Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика</i>	<b>Содержание</b>	<b>20</b>
	1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	
	2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>
	<i>Лабораторная работа 8.</i> Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	<b>4</b>
	<i>Лабораторная работа 9.</i> Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	<b>4</b>
<b>Рекомендуемая тематика самостоятельной учебной работы обучающихся при изучении раздела 2</b>	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	<b>32</b>
	2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	
	3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	
	4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	
	5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.	
	6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информацион-	

<p>но-образовательных ресурсов.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.</p> <p>9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</p>	
<p><b>Учебная практика ПМ 01</b></p>	
<p><b>Виды работ</b></p>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Знакомство с учебным цехом ресторана</li> <li>2 Организация рабочего места для механической кулинарной обработки овощей, грибов.</li> <li>3 Организация рабочего места для нарезки овощей различными методами</li> <li>4 Организация рабочего места подготовки овощей для фарширования</li> <li>5 Охлаждение, замораживание нарезанных овощей и грибов и их консервирование.</li> <li>6 Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика.</li> <li>7 Подбор технологического оборудования и производства инвентаря для приготовления полуфабрикатов и безопасное использование.</li> <li>8 Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из говядины.</li> <li>9 Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из свинины.</li> <li>10 Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из мяса птицы.</li> <li>11 Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее (котлеты, биточки, тефтели).</li> </ol>	72
<p><b>Производственная практика ПМ 01</b></p>	
<p><b>Виды работ:</b></p>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Знакомство с предприятием общественного питания</li> <li>2 Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из овощей, плодов, грибов</li> <li>3 Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбных продуктов моря.</li> <li>4 Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>5 Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из субпродуктов.</li> <li>6 Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов</li> <li>7 Первичная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря.</li> <li>8 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря.</li> <li>9. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов</li> <li>10. Приготовление полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</li> <li>11. Приготовление полуфабрикатов из мясной (рыбной) котлетной массы</li> </ol>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

Лаборатория:

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

**Весозмерительное оборудование:**

электронные весы настольные-1шт.

**Холодильное оборудование:**

холодильник "Саратов"-1шт

**Механическое оборудование:**

Мясорубка механическая ручная- 2шт.,

Наборы поварских ножей в подставке-3шт.,

Ножи поварские-12 шт.,

Электромясорубка "Помошница"-1шт.

Электромиксер "Vitek"-1шт

**Оборудование для мытья посуды:**

Посудомоечные раковины-2шт.

**Вспомогательное оборудование:**

Столы производственные с бортами-8шт.

Стеллаж кухонный комбинированный-1шт.

**Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:**

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки-2шт.

набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой)- 6 шт.

набор разделочных досок из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов-20шт.

мерные стаканы-4 шт.

венчики-4шт.

миски (нержавеющая сталь)-4 шт.

сито-4шт.

лопатки металлические-8 шт.

половник-4шт.

щипцы кулинарные-4шт.

ножи поварские -8шт.,

ножницы для разделки птицы-1шт.

мусат для заточки ножей-1шт.

тёрки-2шт.

дуршлаг-2шт.

противни-4 шт.

формы силиконовые-1шт.

кисточка силиконовая-1шт.  
колотница-4шт.  
набор кастрюль 1.5л-4шт.  
сотейники 0.6л-4шт.  
набор сковород диаметром 32см-4шт.  
гриль сковорода-1шт.

#### **Посуда для презентации:**

тарелки глубокие полупорционные-6шт.  
тарелки плоские диаметром 32см-6шт.  
ложки столовые сервировочные-6шт.  
вилки столовые сервировочные-6шт.  
ножи столовые сервировочные-4шт.

корзины для органических и неорганических отходов-1шт.

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

#### **Основная литература:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений среднего проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.(35).
- 2 Саморолова И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. Учреждений среднего проф.образования/ - 2-е изд., стер - М.: Издательский центр «Академия» , 2018 - 192 с.

#### **Дополнительная литература;**

- 1 Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для уча-щихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
- 3 Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
4. Н.Э. Харченко Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений начального проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 495с.

#### **Интернет-ресурсы:**

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>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ



Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 1.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара рациональный выбор и адекватное использование мощных и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильного оборудования, правильность упаковки,</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  Экспертное наблюдение и оценка в процессе наблюдения. Практическое занятие № 1: «Составление заявки на сырьё», практическое занятие № 2: «Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов», практическое занятие № 3: «Тренинг по обработке безопасных приёмов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки), практическое занятие №4: «Подпор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы», практическое занятие № 5: «Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки, практическое занятие № 6 «Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика», практическое занятие № 7: «Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы», практическое занятие № 8: «Отработка практических приёмов безопасной эксплуатации электромьясорубки, куттера».  Самостоятельная внеаудиторная работа:  1. Написание эссе: «Почему я выбрал профессию «Повар, кондитер»  2. Составление опорного конспекта по теме 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них.  3. Подготовить компьютерную презентацию по теме 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.  4. Составление опорного конспекта и заполнение таблицы</p>

<p>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p><b>ПК 1.4.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных</p>	<p>складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственных приборов инструментам, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.</p>	<p>по теме 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них.</p> <p>5. Составление опорного конспекта и заполнение таблицы по теме 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, приготовления полуфабрикатов из них.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе наблюдения выполнения учебно-производственных работ по учебной практике, дневник-отчет по производственной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> Дифференцированный зачет по МДК 01.01 , Учебной и производственной практики, Экзамен (квалификационный).</p>
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p><b>ПК 1.4.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных</p>	<p>-Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д.); соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры) профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры) профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры)</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения.</p> <p>Лабораторная работа №1: «Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка, корнеплодов.</p> <p>Лабораторная работа №2: «Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров).</p> <p>Лабораторная работа №3: «Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы».</p> <p>Лабораторная работа №4: «Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы».</p> <p>Лабораторная работа №5: «Обработка соленой рыбы и водного сырья».</p> <p>Лабораторная работа № 6: «Приготовление</p>

<p>изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности; корректное использование цветных разделочных досок; разделное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегазация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике) адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; аккуратность выкладки готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос.</p>	<p>крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса».</p> <p>Лабораторная работа №8: «Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.</p> <p>Лабораторная работа № 9: «Обработка домашней птицы, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из неё».</p> <p>Самостоятельная внеаудиторная работа</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление словаря профессиональных терминов по темам МДК 01.01.</li> <li>2. Составление словаря профессиональных терминов по темам МДК 01.02.</li> <li>3. Написание доклада: «Значимость профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции»</li> <li>4. Написание сообщения: «Кулинарное использование пищевых отходов из овощей» по теме: 1.2. «Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей, грибов».</li> <li>5. Заполнение таблицы: «Классификация овощей» по теме 2..1.. «Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов».</li> <li>6. Написание доклада: «Виды нарезки овощей в международной кулинарной практике» по теме 2.1.: «Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов».</li> <li>7. Заполнение таблицы: «Основные семейства рыб» по теме: 2.2.: «Обработка рыбы и нерыбного водного сырья».</li> <li>8. Составление технологической схемы обработки рыбы с костным скелетом по теме 2.2.: «Обработка рыбы и нерыбного водного сырья».</li> <li>9. Составление алгоритма приготовления котлетной массы из рыбы по теме 2.3. «Приготовление полуфабрикатов из рыбы».</li> <li>10. Решение ситуационных задач на определение массы, нетто, брутто из овощей по теме 2.1: «Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов».</li> </ol>
--	---	---

11. Решение ситуационных задач на определение массы, нетто, брутто из овощей по теме 2.2.: «Обработка рыбы и нерыбного водного сырья».
12. Решение ситуационных задач на определение массы, нетто, брутто из овощей по теме 2.1 : «Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов»
13. Написание конспекта по теме: «Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья мясных продуктов и его обработки» по теме: 2.4: «Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов».
14. Написание доклада: «Современные технологии замораживания полуфабрикатов из мяса птицы, мясных продуктов» по теме: 1.4 : «Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них».
15. Составление технологической схемы механической, кулинарной обработки мяса по теме 2.4 : «Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов».
16. Составление таблицы: «Кулинарное использование мясных субпродуктов» по теме 2.5: «Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов».
17. Составление технологической схемы обработки домашней птицы по теме: 2.6.: «Обработка домашней птицы, дичи, кролика».
18. Презентация: «Оформление и подача блюд из домашней птицы» по теме 2.7 : «Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика».

Экспертное наблюдение и оценка в процессе наблюдения выполнения учебно-производственных работ по учебной практике, Дневник-отчет по производственной практике.

**Промежуточная аттестация:**

Дифференцированный зачёт по МДК 01.01 , Учебной и производственной практики, Экзамен (квалификационный)

**Текущий контроль:**

-точность распознавания сложных проблемных

ОК 01

<p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложений, рекомендаций по улучшению плана.</li> </ul>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения.</p> <p>Практическое занятие № 1: «Составление заявки на сырьё», практическое занятие № 2: «Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов», практическое занятие № 3: «Тренинг по обработке безопасных приёмов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки), практическое занятие №4: «Подпор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы», практическое занятие № 5: «Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки, практическое занятие № 6 «Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика», практическое занятие № 7: «Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы», практическое занятие № 8: «Отработка практических приёмов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера».</p> <p>Лабораторная работа №1: «Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка, корнеплодов.</p> <p>Лабораторная работа №2: «Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шинатных овощей и зелени. Подготовка белочкачанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров).</p> <p>Лабораторная работа №3: «Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы».</p> <p>Лабораторная работа №4: «Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы».</p>
--	--	--

Лабораторная работа №5: «Обработка солёной рыбы и водного сырья».

Лабораторная работа № 6: «Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса».

Лабораторная работа №8: «Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы».

Лабораторная работа № 9: «Обработка домашней птицы, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из неё».

Самостоятельная внеаудиторная работа:

1. Решение ситуационных задач на определение массы, нетто, брутто из овощей по теме 2.1: «Обработка, нарезка, формовка овощи и грибов».

2. Решение ситуационных задач на определение массы, нетто, брутто из овощей по теме 2.2.: «Обработка рыбы и нерыбного водного сырья».

3. Решение ситуационных задач на определение массы, нетто, брутто из овощей по теме 2.1 : «Обработка, подготовка мяса , мясных продуктов». 5. Заполнение таблицы: « Классификация овощей» по теме 2..1.. «Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов».

7. Заполнение таблицы: «Основные семейства рыб» по теме: 2.2.: «Обработка рыбы и нерыбного водного сырья».

8. Составление технологической схемы обработки рыбы с костным скелетом по теме 2.2.: «Обработка рыбы и нерыбного водного сырья».

9 . Составление алгоритма приготовления котлетной массы из рыбы по теме 2.3. «Приготовление полуфабрикатов из рыбы».

15. Составление технологической схемы механической, кулинарной обработки мяса пот теме 2.4 : «Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов».

16. Составление таблицы: «Кулинарное использование мясных субпродуктов» по теме 2.5: «Приготовление

<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>адекватность интерпретации полученной информации в контексте.</li> </ul>	<p>полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов».</p> <p>17. Составление технологической схемы обработки домашней птицы по теме: 2.6.: «Обработка домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе наблюдения выполнения учебно-производственных работ по учебной практике, Дневник-отчет по производственной</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> Дифференцированный зачёт по МДК 01.01, Учебной и производственной практики, Экзамен (квалификационный).</p>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>адекватность интерпретации полученной информации в контексте.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения.</p> <p>Практическое занятие № 1: «Составление заявки на сырьё», практическое занятие № 2: «Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов», практическое занятие № 3: «Тренинг по обработке безопасных приёмов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки), практическое занятие №4: «Подпор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы», практическое занятие № 5: «Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки, практическое занятие № 6 «Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика», практическое занятие № 7: «Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы», практическое занятие № 8: «Отработка практических приёмов безопасной эксплуатации электромясорубки, куллера».</p> <p>Лабораторная работа №1: «Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения</p>

обработанного картофеля. Обработка, нарезка, корнеплодов.

Лабораторная работа №2: «Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров).

Лабораторная работа №3: «Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы».

Лабораторная работа №4: «Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы».

Лабораторная работа №5: «Обработка солёной рыбы и водного сырья».

Лабораторная работа № 6: «Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса».

Лабораторная работа №8: «Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.

Лабораторная работа № 9: «Обработка домашней птицы, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из неё».

Самостоятельная внеаудиторная работа:

1. Написание доклада: «Значимость профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции»

2. Написание сообщения: «Кулинарное использование пищевых отходов из овощей» по теме: 1.2. «Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов».

3. Написание доклада: «Современные технологии замораживания полуфабрикатов из мяса-птицы, мясных продуктов» по теме: 1.4. «Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов,



<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>актуальность правовой информации, используемой документацией по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.</p>	<p>домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них».</p> <p>4 Подготовка презентация: «Оформление и подача блюд из домашней птицы» по теме 2.7 : «Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика».</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе наблюдения выполнения учебно-производственных работ по учебной практике, Дневник-отчет по производственной</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> Дифференцированный зачёт по МДК 01.01 , Учебной и производственной практики, Экзамен (квалификационный).</p>
<p><b>Текущий контроль:</b> Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения. Практическое занятие № 1: «Составление заявки на сырьё», практическое занятие № 2: «Гренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов», практическое занятие № 3: «Гренинг по обработке безопасных приёмов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки), практическое занятие №4: «Подпор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы», практическое занятие № 5: «Гренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки, практическое занятие № 6 «Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика», практическое занятие № 7: «Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы», практическое занятие № 8: «Отработка практических приёмов безопасной эксплуатации электрооборудования, куттера».</p> <p>Лабораторная работа №1: «Обработка и нарезка картофеля</p>		

и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка, корнеплодов.

Лабораторная работа №2: «Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров).

Лабораторная работа №3: «Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы».

Лабораторная работа №4: «Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы».

Лабораторная работа №5: «Обработка солёной рыбы и водного сырья».

Лабораторная работа № 6: «Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса».

Лабораторная работа №8: «Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.

Лабораторная работа № 9: «Обработка домашней птицы, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из неё».

Самостоятельная внеаудиторная работа:

1. Составление словаря профессиональных терминов по темам МДК 01.01.

2. Составление словаря профессиональных терминов по темам МДК 01.02

3. Написание доклада: «Значимость профессии для здоровья потребителей через соблюдение по безопасности продукции»

Экспертное наблюдение и оценка в процессе наблюдения выполнения учебно-производственных работ по учебной практике, Дневник-отчет по производственной практике

<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности.</p>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> Дифференцированный зачёт по МДК 01.01, Учебной и производственной практики, Экзамен (квалификационный)</p>
<p><b>Текущий контроль:</b> Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения. Практическое занятие № 1: «Составление заявки на сырьё», практическое занятие № 2: «Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов», практическое занятие № 3: «Тренинг по обработке безопасных приёмов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки), практическое занятие №4: «Подпор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы», практическое занятие № 5: «Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки», практическое занятие № 6 «Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика», практическое занятие № 7: «Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы». Лабораторная работа №1: «Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка, корнеплодов. Лабораторная работа №2: «Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров). Лабораторная работа №3: «Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы». Лабораторная работа №4: «Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы».</p>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> Дифференцированный зачёт по МДК 01.01, Учебной и производственной практики, Экзамен (квалификационный)</p>	

	<p>Лабораторная работа №5: «Обработка солёной рыбы и водного сырья».</p> <p>Лабораторная работа № 6: «Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса».</p> <p>Лабораторная работа №8: «Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы».</p> <p>Лабораторная работа № 9: «Обработка домашней птицы, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из неё».</p> <p>Самостоятельная внеаудиторная работа:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Решение ситуационных задач на определение массы, нетто, брутто из овощей по теме 2.1: «Обработка, нарезка, формовка овощи и грибов».</li> <li>2. Решение ситуационных задач на определение массы, нетто, брутто из овощей по теме 2.2.: «Обработка рыбы и нерыбного водного сырья».</li> <li>3. Решение ситуационных задач на определение массы, нетто, брутто из овощей по теме 2.1 : «Обработка, подготовка мяса , мясных продуктов</li> </ol> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе наблюдения выполнения учебно-производственных работ по учебной практике, Дневник-отчет по производственной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>Дифференцированный зачёт по МДК 01.01 , Учебной и производственной практики, Экзамен (квалификационный).</p> <p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения. Практическое занятие № 1: «Составление заявки на сырьё», практическое занятие № 2: «Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов», практическое занятие № 3: «Тренинг по обработке безопасных приёмов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки,</p>
<p>ОК 05.</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</p> <p>толерантность поведения в рабочем коллективе.</p>

нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки), практическое занятие №4: «Подпор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы», практическое занятие № 5: «Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки, практическое занятие № 6 «Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика», практическое занятие № 7: «Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы», практическое занятие № 8: «Отработка практических приёмов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера».

Лабораторная работа №1: «Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка, корнеплодов.

Лабораторная работа №2: «Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров).

Лабораторная работа №3: «Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы».

Лабораторная работа №4: «Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы».

Лабораторная работа №5: «Обработка солёной рыбы и водного сырья».

Лабораторная работа № 6: «Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов-из мяса».

Лабораторная работа №8. «Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе-птицы.

		<p>Лабораторная работа № 9: «Обработка домашней птицы, запровка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из неё».</p> <p>Самостоятельная внеаудиторная работа:</p> <p>3. Написание доклада: «Значимость профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции»</p> <p>4. Написание сообщения: «Кулинарное использование пищевых отходов из овощей» по теме: 1.2. «Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей, грибов».</p> <p>6. Написание доклада: «Виды нарезки овощей в международной кулинарной практике» по теме 2.1.: «Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов».</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе наблюдения выполнения учебно-производственных работ по учебной практике, Дневник-отчет по производственной практике.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>Дифференцированный зачёт по МДК 01.01, Учебной и производственной практики, Экзамен (квалификационный).</p>
<p><b>ОК 06.</b></p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Понимание значимости своей профессии.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения.</p> <p>Практическое занятие № 1: «Составление заявки на сырьё», практическое занятие № 2: «Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов», практическое занятие № 3: «Тренинг по обработке безопасных приёмов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки), практическое занятие №4: «Подпор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы», практическое занятие № 5: «Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки, практическое занятие № 6 «Организация рабочих мест по обработке мясных</p>

продуктов, домашней птицы, дичи, кролика», практическое занятие № 7: «Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы», практическое занятие № 8: «Отработка практических приёмов безопасной эксплуатации электромасшорубки, куттера».

Лабораторная работа №1: «Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка, корнешплодов.

Лабораторная работа №2: «Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров).

Лабораторная работа №3: «Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы».

Лабораторная работа №4: «Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы».

Лабораторная работа №5: «Обработка солёной рыбы и водного сырья».

Лабораторная работа № 6: «Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса».

Лабораторная работа №8: «Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.

Лабораторная работа № 9: «Обработка домашней птицы, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из неё».

Самостоятельная внеаудиторная работа:

1.Подготовить эссе: «Почему я выбрал профессию «Повар, кондитер».

2..Написание доклада: «Значимость профессии для

<p><b>ОК 07.</b> Содержать окружающую среду, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>— точность соблюдения экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -эффективность ресурсосбережения на рабочем месте</p>	<p>здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции» Экспертное наблюдение и оценка в процессе наблюдения выполнения учебно-производственных работ по учебной практике, Дневник-отчет по производственной практике <b>Промежуточная аттестация:</b> Дифференцированный зачёт по МДК 01.01 , Учебной и производственной практики, Экзамен (квалификационный).</p>
		<p><b>Текущий контроль:</b> Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения. Практическое занятие № 1: «Составление заявки на сырьё», практическое занятие № 2: «Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов», практическое занятие № 3: «Тренинг по обработке безопасных приёмов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки), практическое занятие №4: «Подпор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы», практическое занятие № 5: «Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки, практическое занятие № 6 «Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика», практическое занятие № 7: «Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы», практическое занятие № 8: «Отработка практических приёмов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера». Лабораторная работа №1: «Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка, корнеплодов. Лабораторная работа №2: «Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шиннатных овощей и зелени. Подготовка белочанной капусты к фаршированию и для</p>



приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (пецца, кабачков, баклажан, помидоров).  
Лабораторная работа №3: «Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы».

Лабораторная работа №4: «Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы».  
Лабораторная работа №5: «Обработка солёной рыбы и водного сырья».

Лабораторная работа № 6: «Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса».

Лабораторная работа №8: «Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы».

Лабораторная работа № 9: «Обработка домашней птицы, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из неё».

Самостоятельная внеаудиторная работа:

1. Составление опорного конспекта по теме  
1.1.Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них.
- 2.Подготовить компьютерную презентацию по теме  
1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.
- 3.Составление опорного конспекта и заполнение таблицы по теме 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них.
4. Составление опорного конспекта и заполнение таблицы по теме 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, приготовления полуфабрикатов из них
- 5.Написание конспекта по теме: «Способы минимизации

<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>адекватность, применения информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</p>	<p>отходов в процессе подготовки сырья мясных продуктов и его обработки» по теме: 2.4: «Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов».</p> <p>6. Доклад: «Современные технологии замораживания полуфабрикатов из мяса птицы, мясных продуктов» по теме: 1.4 : «Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них».</p> <p>7..Написание сообщения: «Кулинарное использование пищевых отходов из овощей» по теме: 1.2. «Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей, грибов».</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе наблюдения выполнения учебно-производственных работ по учебной практике, дневник-отчет по производственной практике.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> Дифференцированный зачёт по МДК 01.01 , Учебной и производственной практики, Экзамен (квалификационный).</p> <p><b>Текущий контроль:</b> Практическое занятие № 1: «Составление заявки на сырьё», практическое занятие № 2: «Гренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов»,практическое занятие № 3: «Гренинг по обработке безопасных приёмов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки), практическое занятие №4: «Подпор и» размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы», практическое занятие № 5: «Гренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рубочной, практическое занятие № 6 «Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика», практическое занятие № 7: «Организация рабочих мест по</p>
--	--	---

приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы», практическое занятие № 8: «Обработка практических приёмов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера».

Лабораторная работа №1: «Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка, корнеплодов.

Лабораторная работа №2: «Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров).

Лабораторная работа №3: «Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы».

Лабораторная работа №4: «Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы».

Лабораторная работа №5: «Обработка солёной рыбы и водного сырья».

Лабораторная работа № 6: «Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса».

Лабораторная работа №8: «Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.

Лабораторная работа № 9: «Обработка домашней птицы, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из неё».

Самостоятельная внеаудиторная работа:

1. Составление словаря профессиональных терминов по темам МДК 01.01.

2. Составление словаря профессиональных терминов по темам МДК 01.02.

3. Написание доклада: «Значимость профессии для

<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	<p>здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции»</p> <p>4..Подготовить компьютерную презентацию по теме 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.</p> <p>5. Подготовить презентация: «Оформление и подача блюд из домашней птицы» по теме 2.7 : «Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика».</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе наблюдения выполнения учебно-производственных работ по учебной практике, Дневник-отчет по производственной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> Дифференцированный зачёт по МДК 01.01 , Учебной и производственной практики, Экзамен (квалификационный).</p>
		<p><b>Текущий контроль:</b> Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения. Практическое занятие № 1: «Составление заявки на сырьё», практическое занятие № 2: «Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов», практическое занятие № 3: «Тренинг по обработке безопасных приёмов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки), практическое занятие №4: «Подпор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы», практическое занятие № 5: «Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки, практическое занятие № 6 «Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика», практическое занятие № 7: «Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из колетной массы», практическое занятие № 8: «Обработка практических приёмов безопасной эксплуатации электромоторубки,</p>

куттера».

Лабораторная работа №1: «Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка, корнеплодов.

Лабораторная работа №2: «Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров).

Лабораторная работа №3: «Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы».

Лабораторная работа №4: «Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы».

Лабораторная работа №5: «Обработка солёной рыбы и водного сырья».

Лабораторная работа № 6: «Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса».

Лабораторная работа №8: «Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.

Лабораторная работа № 9: «Обработка домашней птицы, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из неё».

Самостоятельная внеаудиторная работа:

1. Составление словаря профессиональных терминов по темам МДК 01.01.
2. Составление словаря профессиональных терминов по темам МДК 01.02.
3. Написание доклада: «Значимость профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции»
4. Написание сообщения: «Кулинарное использование

пищевых отходов из овощей» по теме: 1.2. «Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей, грибов».

5. Написание доклада: «Виды нарезки овощей в международной кулинарной практике» по теме 2.1.: «Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов».

Экспертное наблюдение и оценка в процессе наблюдения выполнения учебно-производственных работ по учебной практике, Дневник-отчет по производственной практике

**Промежуточная аттестация:**

Дифференцированный зачёт по МДК 01.01, Учебной и производственной практики, Экзамен (квалификационный).

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 575513511485277002546729800540994211588910956543

Владелец Романченко Дмитрий Владимирович

Действителен с 27.12.2022 по 27.12.2023