

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

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

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<b>4</b>
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<b>6</b>
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<b>7</b>
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<b>16</b>
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<b>19</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) является частью освоения программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ГОС СПО ЛНР по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном обучении (в программах подготовки, переподготовки и повышения квалификации) и дополнительном профессиональном образовании по рабочей профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

### уметь:

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

### Знать:

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

## 1.3. Использование часов вариативной части в программе подготовки

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	№, наименования темы	Количество часов	Обоснование включения в программу
1	ПК.....	.....	Тема.....		Требования работодателей

## 1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

всего –284 часа, в том числе:

включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 104 часов;  
учебной и производственной практики – 72 и 108 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ГОС СПО ЛНР по профессии.

<b>Код</b> (согласно ГОС СПО ЛНР)	<b>Наименование результата обучения</b>
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
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов), час					Практика, час	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся		Учебная	Производственная
			Всего	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия	в т.ч. курсовая работа (проект)	Всего	в т.ч. курсовая работа (проект)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1-1.4, ОК.01-07, ОК.09-11	МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32	32	16	-	-	-	-	
ПК 1.1-1.4, ОК.01-07, ОК.09-11	МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	72	36	-	-	-	-	
ПК 1.1-1.4, ОК.01-07, ОК.09-11	Учебная практика	72	-	-	-	-	-	72	
ПК 1.1-1.4, ОК.01-07, ОК.09-11	Производственная практика	108							108
	Промежуточная аттестация: (дифференцированный зачет)								
	<b>Всего часов:</b>	<b>284</b>	<b>108</b>	<b>52</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>108</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Наименование разделов, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК), тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов
1	2	3
<b>МДК.01.01</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		<b>32</b>
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. Правила безопасной организации работ.	1
	Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции и требований СанПиН	1
	Правила составления заявки на сырье	1
	Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	1
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	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 безопасной организации работ	1
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	1
	Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	1
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и	2

	грибов	
	<b>Практическое занятие.</b> Составление схем механической кулинарной обработки овощей.	2
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	1
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них	1
	Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	1
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1
<b>Тема 1.4.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	Организация работ в мясном цехе. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	2
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.	1
	Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	1
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	2
	<b>Практическое занятие.</b> Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы.	2
	<b>Контрольные работы</b>	<b>2</b>
	<b>Контрольная работа</b> Организация приготовления и хранения полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы и кролика	2
	<b>Промежуточная аттестация:</b> Дифференцированный зачет по МДК.01.01	<b>2</b>
<b>МДК 01.02. Процессы</b>		<b>72</b>

<b>приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>		
<b>Тема 2.1.</b> Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	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	1
	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов.	1
	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.	1
	Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	1
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа</b> Обработка и нарезка овощей и грибов. Методы защиты от потемнения.	4
<b>Тема 2.2.</b> Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	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.	1
	Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья.	1
	Способы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности. Условия и сроки хранения обработанной рыбы	1
	Способы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	1
<b>Тема 2.3</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного	2

	водного сырья.	
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	3
	Приготовление рыбной котлетной, кнельной и натурально-рубленой массы и полуфабрикатов из нее	1
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие</b> Составление технологических схем по приготовлению рыбной котлетной, кнельной и натурально-рубленой массы и полуфабрикатов из нее.	2
	<b>Практическое занятие</b> Решение задач по определению количества отходов при обработке рыбы.	2
<b>Тема 2.4.</b> Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>
	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	2
	Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	1
	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.	3
	Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие</b> Решение задач по теме: «Механическая кулинарная обработка мяса»	2
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>
	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.	2
	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>
	<b>Практическое занятие</b> Составление технологических схем по приготовлению крупнокусковых,	2

	порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	
	<b>Практическое занятие</b> Составление технологических схем по приготовлению мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них	2
	<b>Практическое занятие</b> Расчет используемого сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса.	2
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа</b> Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса и мясной рубленой массы	6
<b>Тема 2.6.</b> Обработка домашней птицы, дичи, кролика	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>
	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	1
	Способы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	2
<b>Тема 2.7.</b> Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>
	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	1
	Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие</b> Расчет используемого сырья для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Решение задач.	2
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>12</b>
	<b>Лабораторная работа</b> Приготовление порционных полуфабрикатов из филе птицы	6
	<b>Лабораторная работа</b> Приготовление полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы	6
	<b>Контрольные работы</b>	<b>1</b>
	<b>Контрольная работа.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1
<b>Дифференцированный зачет по МДК.01.02</b>	<b>1</b>	
<b>Всего часов:</b>	<b>284</b>	
<b>Учебная практика</b>	<b>72</b>	

<p><b>Тема 1.</b>  <b>Механическая кулинарная обработка, нарезка, формовка овощей и грибов кулинарное использование</b>  <b>ПК 1.1.</b>  ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p><b>Виды работ</b>  Механическая кулинарная обработка овощей (сортировка, калибровка, мойка, очистка, нарезка) клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатных и десертных овощей. Обработка грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Отработка форм нарезки жульен, брюнуаз, турнед, батонетт, пейзаж, виши, кулинарное использование 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. Подготовка овощей и грибов к фаршированию,</p>	<p>8</p>
<p><b>Тема 2. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья</b>  <b>ПК 1.1.</b>  ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Размораживание рыбы и нерыбного водного сырья, вымачивание соленой рыбы. Разделка рыбы с костным скелетом чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы, особенности обработки некоторых видов рыб (камбала, навага, щука) обработка кальмаров, креветок, обработка рыбы для использования в целом виде, разделка рыбы на порционные куски, разделка рыбы на филе(пластование).</p>	<p>8</p>
<p><b>Тема3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы</b>  <b>Обработка рыбы для фарширования.</b>  <b>ПК 1.2.</b>  ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной, кнельной и натурально-рубленной массы и полуфабрикатов из нее Последовательность этапов фарширования щуки в целом виде (обработка щуки, снятие кожи чулком, приготовление фарша, наполнение кожи фаршем, перевязывание щуки шпагатом). Фарширование рыбы порционными кусками</p>	<p>8</p>
<p><b>Тема4. Обработка, подготовка мяса и мясных продуктов.</b>  <b>ПК 1.4.</b>  ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Последовательность выполнения технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, жиловка, зачистка.</p>	<p>6</p>

<b>Тема 5.</b> <b>Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.</b> ПК 1.4. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.	Приготовление крупнокусковых п\ф (ростбиф, тушеное мясо), порционных п\ф (бифштекс, филе, полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины азу, гуляш, жаркое по-домашнему.	6
<b>Тема 6.</b> <b>Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них.</b> ПК 1.4.ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.	Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них: бифштекс рубленый, котлеты натуральные рубленые, тефтели.	8
<b>Тема 7.</b> <b>Обработка субпродуктов и приготовление п\ф из них.</b> ПК 1.4. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.	Обработка голов говяжьих, свиных, бараньих, ног, мозгов, печени, почек, языка, легкого, сердца. Приготовление п\ф: печень жареная, печень по-строгановски, мозги жареные, мозги фри. Разделка птицы. Обработка кролика.	8
<b>Тема 8. Обработка домашней птицы, дичи, кролика.</b> ПК 1.4. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.	Разделка домашней птицы, дичи. Обработка кролика.	8
<b>Тема9.</b> <b>Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.</b> ПК 1.4. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.	Приготовление п\ф из домашней птицы: целые тушки птицы, котлеты по-киевски, котлеты натуральные, котлеты панированные, птица по-столичному, рагу, плов.	6
<b>Тема 10.</b> <b>Приготовление котлетной массы из домашней птицы и п\ф нее</b> ПК 1.4. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.	Приготовление котлетной массы из птицы и п\ф из нее: котлеты пожарские, биточки рубленые из птицы, фаршированные грибами.	6
<b>Производственная практика</b>		<b>108</b>
		<b>16</b>

<p><b>Тема 1.</b>  <b>Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов, подготовка к фаршированию.</b>  ПК 1.1.-1.2.  ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p><b>Виды работ:</b>  Нарезать ручным и механическим способом овощи различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</p>	<p>16</p>
		<p><b>16</b></p>
<p><b>Тема 2.</b>  <b>Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</b>  ПК 1.3.  ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</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). Приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья</p>	<p>8</p> <p>8</p>
		<p><b>16</b></p>
<p><b>Тема 3.</b>  <b>Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</b>  ПК 1.4.  ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика.</p>	<p>8</p> <p>8</p>
		<p><b>16</b></p>
<p><b>Тема 4.</b>  <b>Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.</b>  ПК 1.3.  ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</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>8</p> <p>8</p>

		<b>16</b>
<b>Тема 5. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, рубленной массы.</b> ПК 1.4. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.	Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.	8
		8
		<b>16</b>
<b>Тема 6. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.</b> ПК 1.4. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.	Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика	8
		8
<b>Тема 7. Приготовление полуфабрикатов из дичи, кролика.</b> ПК 1.4. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.	Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика	<b>12</b>

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»**

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

Реализация программ профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета: Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного производства;

лаборатории Учебный кулинарный цех;

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

**Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов** Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного производства:

– учебное оборудование (доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

– комплект бланков технологической документации;

– комплект учебно-методической документации;

– наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

**Технические средства обучения:**

– компьютер с лицензионным программным обеспечением;

– средства видео- и аудио- визуализации;

– мультимедийный проектор;

– обучающие видеофильмы, мультимедийные пособия.

**Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

должна быть оснащена в соответствии с п. 6.1.2.1 ПООП.

##### **4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности**

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации (учреждении), так и в организациях, соответствующих профилю профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Преподавание МДК профессионального модуля должно носить практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение профессионального модуля предусматривает прохождение обучающимися учебной и производственной практик в стенах образовательной организации (учреждении) и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки профессионального модуля.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как:

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены,

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров,

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места,

ОП.05 Основы калькуляции и учета,

ОП.06 Охрана труда,

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

по профессии, должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

**Теоретические занятия** должны проводиться в учебных кабинетах Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного производства;

Лабораторно – практические занятия и учебная практика проводятся в лаборатории Учебный кулинарный цех.

Текущий и промежуточный контроль обучения складывается из следующих компонентов:

– **текущий контроль:** опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по лабораторным работам и практическим занятиям, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.

– промежуточный контроль: дифференцированный зачет / экзамен (квалификационный).

### **4.3. Информационное обеспечение обучения.**

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### **Основные источники:**

1. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А.Т.Васюкова. – М.: ИТК «Дашков и К°», 2020. – 496 с.

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – М. : ИЦ «Академия», 2019. – 240 с.

3. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для СПО / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А.Т. Васюковой.– М. : РУСАЙНС, 2020. – 238 с.

#### **Электронные издания:**

1. Антипова Л В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л.В. Антипова, О.П. Дворянинова ; под ред. Л.В. Антиповой. – М. : Из-во Юрайт, 2020. – 204 с. – Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/466091>. – Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Шокина Ю.В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для СПО / Ю.В. Шокина. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 148 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/147240>. – Режим доступа: для авториз. пользователей.