

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по
учебной работе

И.А. Емельянова

«31» 08 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного
ассортимента**

43.01.09 «Повар, кондитер»

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по
профессии
на базе основного общего образования

Великий Новгород, 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года № 1569 и учебного плана, утверждённого Педагогическим советом от 24. 05. 2018 года, протокол №4

Организация-разработчик: областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Новгородский торгово-технологический техникум»

Разработчики:

Белокудрова Л.А. *мастер производственного обучения*

Кравченко С.В.А. *методист УМО*

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
1.1 Область применения программы	4
1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля	4
1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы модуля	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3.1 Тематический план и содержание профессионального модуля	8
3.2 Содержание профессионального модуля	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	16
4.2 Информационное обеспечение обучения	16
4.3 Общие требования к организации образовательного процесса	18
4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	26
6.1 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации	26
7. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	34

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 является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года № 1569.

Программа разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, Кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен

иметь практический опыт в:

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

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 Рекомендуемое количество часов на освоение модуля

Максимальная нагрузка обучающегося на базе основного общего образования - 406 часов, обязательная аудиторная нагрузка – 224 часа

учебная практика – 72 часа

производственная – 72 часа;

промежуточная аттестация - 24 часа

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В результате освоения модуля обучающийся должен обладать общепрофессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК04.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно

действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК08.Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК11.Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональными компетенциями, включающими в себя способность

ПК1.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК1.2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК1.4.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01

3.1 Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных, общих компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	практические и лабораторные занятия, часов	промежуточная аттестация	Всего, часов,	курсовая работа, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1.-1.4. ОК 01-11	МДК01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	42	32	18	6	4			
ПК 1.1.-1.4. ОК 01-11	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	208	192	84	6	10			
ПК 1.1.-1.4.	Учебная и производственная практика	144						72	72
	Квалификационный экзамен	12							
Всего:		406	224	102	12	14		72	72

3.2.Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ01

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
МДК. 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		42
Тема 1.1.	Содержание	4
Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	<p>Теоретические занятия: Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. 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 точность 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).</p> <p>Правила составления заявки на сырье.</p> <p>Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p> <p>Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос</p>	2
	Практическое занятие 1. Составление заявки на сырье	2
Тема 1.2.	Содержание	10
Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	<p>Теоретические занятия: 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. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.</p>	4
	Практическое занятие 2. Алгоритм по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	2

	Практическое занятие 3. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	2
	Практическое занятие 4. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	2
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Содержание	8
	Теоретические занятия: Организация процесса обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	2
	Теоретические занятия: Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2
	Практическое занятие 5. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2
	Практическое занятие 6. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки.	2
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Содержание	10
	Теоретическое занятие: Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	2
	Теоретическое занятие: Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2
	Практическое занятие 7. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2
	Практическое занятие 8. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	2
	Практическое занятие 9. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации	2

	электромьясорубки, куттера	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся по МДК 01.01</p> <p><i>Рекомендуемая тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1:</i></p> <p>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.</p> <p>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.</p> <p>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</p> <p>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.</p> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	4
	экзамен	6
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		208
Тема 2.1	Содержание	24
Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Теоретическое занятие: Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность традиционных видов овощей, грибов. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов.	2
	Теоретическое занятие: Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки	2
	Теоретическое занятие: Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки капустных, луковых, плодовых. Формы нарезки, кулинарное назначение. Подготовка овощей к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке	2
	Теоретическое занятие: Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Подготовка грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке.	2
	Теоретическое занятие: Способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от	2

	потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов	
	Теоретическое занятие: Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	2
	Практическое занятие 1. Определение % отходов при обработке клубнеплодов и корнеплодов.	2
	Практическое занятие 2. Определение % отходов при обработке капустных, луковых, плодовых	2
	Практическое занятие 3. Определение % отходов при обработке салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов	2
	Лабораторная работа 1. Обработка и нарезка овощей. Подготовка к фаршированию плодовых овощей.	6
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	14
	Теоретическое занятие: 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
	Теоретическое занятие: Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья	2
	Теоретические занятия: 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.	4
	Теоретическое занятие: Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы.	2
	Теоретическое занятие: Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	2
	Практическое занятие 4. Определение % отходов при обработке рыбы с костным скелетом	2
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание	32
	Теоретическое занятие: Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	2
	Теоретические занятия: Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк). Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	4
	Теоретическое занятие: Приготовление полуфабрикатов из рыбы: филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетки. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	2

	Теоретическое занятие: Приготовление полуфабрикатов из рыбы: мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	2
	Теоретическое занятие: Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	2
	Практическое занятие 5. Оценка качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы	2
	Практическое занятие 6. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы	2
	Практическое занятие 7. Расчет основных и дополнительных ингредиентов для приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов	2
	Практическое занятие 8. Расчет основных и дополнительных ингредиентов приготовления полуфабрикатов из котлетной массы	2
	Лабораторная работа 2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	6
	Лабораторная работа 3. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	6
Тема 2.4	Содержание	26
Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Теоретическое занятие: Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	2
	Теоретическое занятие: Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	2
	Теоретическое занятие: Механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, обвалка, зачистка, жиловка.	2
	Теоретическое занятие: Кулинарный разруб туш говядины.	2
	Теоретическое занятие: Кулинарный разруб туш баранины.	2
	Теоретическое занятие: Кулинарный разруб туш свинины.	2
	Теоретическое занятие: Кулинарный разруб туш телятины.	2
	Теоретическое занятие: Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке.	2
	Теоретическое занятие: Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	2
	Теоретическое занятие: Механическая кулинарная обработка мясных продуктов.	2
	Теоретическое занятие: Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	2
	Практическое занятие 9. Определение % отходов при обработке говядины, телятины	2
	Практическое занятие 10. Определение % отходов при обработке свинины, баранины	2
Тема 2.5	Содержание	48

Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Теоретическое занятие: Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья.	2
	Теоретическое занятие: Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	2
	Теоретическое занятие: Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	4
	Теоретическое занятия: Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса баранины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Теоретические занятия: Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса свинины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	4
	Теоретические занятия: Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	4
	Теоретическое занятие: Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2
	Теоретические занятия: Технологический процесс приготовления мясной котлетной массы, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	4
	Практическое занятие 11. Оценка качества подготовленных полуфабрикатов из мяса	2
	Практическое занятие 12. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса	2
	Практическое занятие 13. Расчет основных и дополнительных ингредиентов для приготовления порционных полуфабрикатов	2
	Практическое занятие 14. Расчет основных и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов	2
	Практическое занятие 15. Расчет основных и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов из рубленой массы	2
	Практическое занятие 16. Расчет основных и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов из котлетной массы	2
	Лабораторная работа 4. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	6
Лабораторная работа 5. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	6	
Тема 2.6	Содержание	12

Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Теоретическое занятие: Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика.	2
	Теоретическое занятие: Оценка качества и безопасности домашней птицы, пернатой дичи, кролика.	2
	Теоретические занятия: Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика.	4
	Теоретическое занятие: Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	2
	Практическое занятие 17. Определение % отходов при обработке домашней птицы, пернатой дичи, кролика.	2
Тема 2.7	Содержание	36
Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Теоретическое занятие: Классификация, ассортимент, характеристика полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	2
	Теоретическое занятие: Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	2
	Теоретические занятия: Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	4
	Теоретические занятия: Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	4
	Теоретические занятия: Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения	4
	Практическое занятие 18. Оценка качества подготовленных полуфабрикатов из птицы	2
	Практическое занятие 19. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из птицы	2
	Практическое занятие 20. Расчет основных и дополнительных ингредиентов для приготовления порционных полуфабрикатов	2
	Практическое занятие 21. Расчет основных и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов	2
	Лабораторная работа 6. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	6
	Лабораторная работа 7. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее	6
	Самостоятельная работа обучающихся по МДК 01.02 <i>Рекомендуемая тематика самостоятельная учебная работа обучающихся при изучении раздела 2</i> Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	10

	<p>Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>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.</p> <p>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</p> <p>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.</p> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</p>	
	экзамен	6
<p>Учебная практика ПМ 01</p> <p>Виды работ:</p> <p>Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.</p> <p>Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</p> <p>Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье.</p> <p>Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</p> <p>Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика.</p> <p>Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом</p>		

Производственная практика ПМ 01**Виды работ:**

Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.

Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.

Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты

Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.

Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.

Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.

Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.

Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.

Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос

Всего**406**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие кабинетов 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.

Технические средства (по необходимости): компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор.

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.1. Основной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативно – технические документы:

1.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

2.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

3.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

4.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стан-дартинформ, 2014.- III, 12 с.

5.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

6.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

7.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

8.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. -Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с

9.Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

10.Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

Основные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи М.: Издательский центр «Феникс» 2018г.
3. Производственное обучение профессии «Повар» часть 1 Механическая кулинарная обработка продуктов: Андросов В.П., Пыжова Т.В. М.: Издательский центр «Академия» 2014г.
4. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, М.: Издательский центр «Академия» 2018г.

Дополнительные источники:

1. Андонова Н.И. "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания., 3е издание, М.: Издательский центр "Академия", 2018.-256 с
2. Андонова Н.И. "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"/Лабораторный практикум, М.: Издательский центр "Академия" 2018.
3. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. –М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
4. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с
5. Прокопьева Е.А. Организация питания в организациях общественного питания М.: Издательский центр «Академия» 2017г.
6. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
7. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация рестораторов и отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
8. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
9. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и подготовки полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
10. Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.

11. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Интернет - ресурсы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: ФЗ: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен 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.

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.

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

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебной недели 36 часов. Учебные занятия проходят парами с уроками по 45 минут с перерывами по 10 минут между уроками и парами.

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный опрос, контрольные работы. Аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Консультация проводится согласно графика проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

В целях реализации компетентного подхода, предусматриваются использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий. Использование данных форм проведения занятий сочетается с внеаудиторной работой, способствующей формированию и развитию общих и

профессиональных компетенций (участие обучающего в развитии студенческого самоуправления, участие в работе общественных организаций, творческих клубах и др.).

В целях организации учебного процесса Новгородский торгово – технологический техникум заключает договор о производственной практике обучающихся с предприятием, в котором указывается численность обучающихся, направляемых на практику, сроки, условия и порядок проведения производственной практики, соблюдение правил охраны труда

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение программы учебной практики для получения первичных профессиональных навыков и содержания разделов профессионального модуля.

Дисциплины, изучение которых предшествуют освоению данного модуля:

Основы товароведения продовольственных товаров

Основы микробиологии, физиологии питания, санитария и гигиена

Техническое оснащение и организация рабочего места

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Преподаватели – должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС СПО

Мастера производственного обучения: должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК.1.1Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>- выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> –адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); –рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; –соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; –своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; –рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; –правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; –соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> -экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; –точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье, продуктах; –соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда – и технике безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное 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 	<p>Текущий контроль: -экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике)</p> <ul style="list-style-type: none"> – -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 выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос. 	
<p>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений</p>		
<p>ОК01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практике; заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и</p>

	<p>результата,</p> <ul style="list-style-type: none"> – своего плана и его реализации, предложение критериев оценки – и рекомендаций по улучшению плана; 	<p>оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК.02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения – профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности 	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии; 	
ОК04.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности; 	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе; 	
ОК06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии; 	
ОК07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте; 	
ОК.09Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации 	

	профессиональной – деятельности;	
ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);	
ОК11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	

6. 1 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Примерные варианты билетов к экзамену

Билет №1

Вопрос1: Механическая кулинарная обработка картофеля. Формы нарезки, размер, назначение.

Вопрос2: Организация работ рыбного цеха.

Вопрос3: Решить задачу на определение массы отходов при первичной обработке продуктов

Билет №2

Вопрос1: Кулинарная обработка корнеплодов (морковь, свекла). Формы нарезки, размер, назначение.

Вопрос2: Производственный инвентарь и инструменты для приготовления полуфабрикатов из рыбы.

Вопрос3: Решить задачу на определение массы отходов при первичной обработке продуктов

Билет №3

Вопрос1: Кулинарная обработка луковых (лук зелёный, репчатый, чеснок). Формы нарезки, размер, назначение.

Вопрос2: Санитарно-гигиенические требования к приему и хранению сырья, методы определения качества.

Вопрос3: Решить задачу на определение массы отходов при первичной обработке продуктов

Билет №4

Вопрос1: Кулинарная обработка плодовых (томаты, перец стручковый сладкий, огурцы). Форма нарезки, размер, назначение.

Вопрос2: Мясорыхлительная машина. Назначение. Правила безопасной эксплуатации.

Вопрос3: Решить задачу на определение массы отходов при первичной обработке продуктов

Билет №5

Вопрос1: Кулинарная обработка капустных (капуста белокочанная, цветная, кольраби, брюссельская). Форма нарезки, размер, назначение.

Вопрос2: Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса.

Вопрос3: Решить задачу на определение массы отходов при первичной обработке продуктов

Билет №6

Вопрос1: Определение доброкачественности рыбы. Обработка мелкочешуйчатой рыбы для использования в целом виде.

Вопрос2: Производственный инвентарь и инструменты для приготовления полуфабрикатов из мяса.

Вопрос3: Решить задачу на определение массы отходов при первичной обработке продуктов

Билет №7

Вопрос1: Определение доброкачественности рыбы. Разделка чешуйчатой рыбы на кругляши.

Вопрос2: Техника безопасности при нарезке овощей.

Вопрос3: Решить задачу на определение массы отходов при первичной обработке продуктов

Билет №8

Вопрос1: Определение доброкачественности рыбы. Разделка чешуйчатой рыбы на филе без кожи и костей.

Вопрос2: Правила составления заявок на сырье.

Вопрос3: Решить задачу на определение массы отходов при первичной обработке продуктов

Билет №9

Вопрос1: Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикаты из неё.

Вопрос2: Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из птицы.

Вопрос3: Решить задачу на определение массы отходов при первичной обработке продуктов

Билет №10

Вопрос1: Определение доброкачественности рыбы. Способы оттаивания мороженой рыбы.

Вопрос2: Органолептический метод исследования доброкачественности сырья, его преимущество и недостатки.

Вопрос3: Решить задачу на определение массы отходов при первичной обработке продуктов

Билет №11

Вопрос1: Признаки доброкачественности мяса. Методы обработки и подготовки мяса: размораживание, отбивание, маринование, шпигование.

Вопрос2: Организация работ мясного цеха.

Вопрос3: Решить задачу на определение массы отходов при первичной обработке продуктов

Билет №12

Вопрос1: Подготовка овощей для фарширования: помидоры, баклажаны, перцы, кабачки.

Вопрос2: Картофелеочистительная машина. Назначение, правила безопасной эксплуатации.

Вопрос3: Решить задачу на определение массы отходов при первичной обработке продуктов

Билет №13

Вопрос1: Признаки доброкачественности мяса. Кулинарный разруб передней четвертины говядины, кулинарное использование частей.

Вопрос2: Организация работ овощного цеха по обработке овощей.

Вопрос3: Решить задачу на определение массы отходов при первичной обработке продуктов

Билет №14

Вопрос1: Признаки доброкачественности мяса. Кулинарный разруб задней четвертины говядины, кулинарные использование частей.

Вопрос2: Правила охлаждения, замораживания и хранения рыбы, рыбных полуфабрикатов с учетом требования безопасности.

Вопрос3: Решить задачу на определение массы отходов при первичной обработке продуктов

Билет №15

Вопрос1: Признаки доброкачественности мяса. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши, кулинарное использование частей.

Вопрос2: Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы.

Вопрос3: Решить задачу на определение массы отходов при первичной обработке продуктов

Билет №16

Вопрос1: Признаки доброкачественности мяса. Приготовление натурально-рубленной массы и полуфабрикатов из неё.

Вопрос2: Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.

Вопрос3: Решить задачу на определение массы отходов при первичной обработке продуктов

Билет №17

Вопрос1: Признаки доброкачественности мяса. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё.

Вопрос2: Овощерезательная машина. Назначение. Правила безопасной эксплуатации.

Вопрос3: Решить задачу на определение массы отходов при первичной обработке продуктов

Билет №18

Вопрос1: Признаки доброкачественности мяса. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы

Вопрос2: Организация работ мясного цеха.

Вопрос3: Решить задачу на определение массы отходов при первичной обработке продуктов

Билет №19

Вопрос1: Признаки доброкачественности мяса. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. Требования к качеству.

Вопрос2: Аппарат для вакуумирования продуктов. Назначение. Правила безопасной эксплуатации.

Вопрос3: Решить задачу на определение массы отходов при первичной обработке продуктов

Билет №20

Вопрос1: Признаки доброкачественности мяса. Кулинарная разделка и обвалка телятины, кулинарное использование частей.

Вопрос2: Мясорубка. Назначение. Правила безопасной эксплуатации.

Вопрос3: Решить задачу на определение массы отходов при первичной обработке продуктов

Билет №21

Вопрос1: Признаки доброкачественности мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов из свинины, требования к качеству.

Вопрос2: Организация хранения обработанных овощей.

Вопрос3: Решить задачу на определение массы отходов при первичной обработке продуктов

Билет №22

Вопрос1: Особенности обработки рыбы осетровых пород. Последовательность операций и правила обработки осетровых рыб.

Вопрос2: Ножи поварской тройки. Части ножа. Назначение. Правила техники безопасности во время работы.

Вопрос3: Решить задачу на определение массы отходов при первичной обработке продуктов

Билет №23

Вопрос1: Признаки доброкачественности мяса. Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из неё.

Вопрос2: Картофелеочистительная машина. Назначение. Правила безопасной эксплуатации.

Вопрос3: Решить задачу на определение массы отходов при первичной обработке продуктов

Билет №24

Вопрос1: Подбор пряностей и приправ для блюд из рыбы, мяса и домашней птицы.

Вопрос2: Ножи поварской тройки. Части ножа. Назначение. Правила техники безопасности во время работы.

Вопрос3: Решить задачу на определение массы отходов при первичной обработке продуктов

Билет №25

Вопрос1: Определение доброкачественности рыбы. Подготовка рыбы для фарширования.

Вопрос2: Мясорубка. Назначение. Правила безопасной эксплуатации.

Вопрос3: Решить задачу на определение массы отходов при первичной обработке продуктов

Примерные варианты практических заданий

<p style="text-align: center;">Практическое задание № 1</p> <p>Для приготовления блюда выделено 200 кг неочищенного картофеля. Определить массу отходов при механической обработке картофеля, если норма отходов составляет 25% от массы брутто.</p>
<p style="text-align: center;">Практическое задание № 2</p> <p>Для приготовления блюда выделено 250 кг неочищенного картофеля. Определить массу отходов при механической обработке картофеля, если норма отходов составляет 40% от массы брутто.</p>
<p style="text-align: center;">Практическое задание № 3</p> <p>Для приготовления блюда необходимо израсходовать 200 кг очищенного картофеля. Определить, сколько следует взять неочищенного картофеля, если отходы при механической обработке составляют 25% от массы.</p>
<p style="text-align: center;">Практическое задание № 4</p> <p>Для приготовления блюда необходимо израсходовать 300 кг очищенного картофеля. Определить, сколько следует взять неочищенного картофеля, если отходы при механической обработке составляют 30% от массы брутто.</p>
<p style="text-align: center;">Практическое задание № 5</p> <p>Для приготовления блюда взято 80 кг картофеля. Определите, какой должна быть масса отходов, если норма отходов установлена 30% массы брутто.</p>
<p style="text-align: center;">Практическое задание № 6</p> <p>Масса очищенного картофеля 56%. Сколько было израсходовано неочищенного картофеля, если норма отходов 30%.</p>
<p style="text-align: center;">Практическое задание № 7</p> <p>При разделке свинины выход мякоти составляет 86%. Определить массу мякоти, если масса туши 120 кг.</p>
<p style="text-align: center;">Практическое задание № 8</p> <p>Масса разделенной говядины 180 кг. Сколько было израсходовано говядины, если норма отходов составляет 26%.</p>
<p style="text-align: center;">Практическое задание № 9</p> <p>Масса почек говяжьих охлажденных 5 кг. Норма отходов при холодной обработке 7%. Определить массу отходов и массу почек после обработки.</p>
<p style="text-align: center;">Практическое задание № 10</p> <p>Определить количество отходов и потерь при холодной обработке 100 кг говядины, если норма отходов составляет 26,4%.</p>

<p align="center">Практическое задание № 11</p> <p>Определить массу брутто свинины обрезной, если при разделке выход мякоти составил 150 кг. Норма отходов 16,6%</p>
<p align="center">Практическое задание № 12</p> <p>Определить количество отходов, полученных при обработке на чистое филе 50 кг окуня морского крупного размера потрошеного с головой, норма отходов составляет 51%</p>
<p align="center">Практическое задание № 13</p> <p>Произведите расчет. Тушку птицы массой 2 кг подвергли замораживанию. Это сопровождалось потерей массы 1%. Определите массу птицы после замораживания.</p>
<p align="center">Практическое задания № 14</p> <p>Произведите расчет. При замораживании печени массой 4 кг естественная убыль составила 1%. Определите массу печени после замораживания</p>
<p align="center">Практическое задание №15</p> <p>Произведите расчет. Масса замороженной говяжьей туши 200 кг. Потери сока из тканей мяса при размораживании составляют 1% от массы туши. Определите массу туши после оттаивания</p>
<p align="center">Практическое задание № 16</p> <p>Произведите расчет. Тушку рыбы массой 3 кг подвергли замораживанию. Это сопровождалось потерей массы 2% .Определите массу рыбы после замораживания.</p>
<p align="center">Практическое задание № 17</p> <p>Произведите расчет. Тушку рыбы массой 5 кг подвергли замораживанию. Это сопровождалось потерей массы 2%. Определите массу рыбы после замораживания.</p>
<p align="center">Практическое задание № 18</p> <p>Произведите расчет. Масса замороженной рыбы 20 кг, потери сока из тканей рыбы при размораживании составляют 1% от массы. Определите массу рыбы после оттаивания.</p>
<p align="center">Практическое задание № 19</p> <p>Определить массу нетто горбуши потрошеной с головой при разделке на чистое филе, если масса брутто 0,23 кг. Норма отходов составляет 33%.</p>
<p align="center">Практическое задание № 20</p> <p>Определить количество сельди неразделанной целой без головы, необходимое для получения 15 кг обработанной рыбы, норма отходов составила 35%.</p>
<p align="center">Практическое задание № 21</p> <p>Взято для очистки 80 кг картофеля. После механической обработки получено 56 кг картофеля. Определить процент отходов.</p>
<p align="center">Практическое задание № 22</p> <p>Сколько потребуется белуги среднего размера с головой для получения 64 кг рыбы, обработанной на порционные куски без кожи и хрящей, если норма отходов составляет 47%.</p>
<p align="center">Практическое задание № 23</p> <p>Взято для очистки 80% картофеля. Определите процент отходов при механической обработке, если их масса 24 кг.</p>
<p align="center">Практическое задание № 24</p> <p>Определить массу брутто кур полу прошенных для получения 68 кг мякоти без кожи, количество субпродуктов, отходов и потерь составляет 34%.</p>
<p align="center">Практическое задание № 25</p>

Определить количество субпродуктов, отходов и потерь при обработке 50 кг кур полу потрошёных 1-й категории, отходы составляют 30,1%.
--

6.2 Критерии оценки для проведения промежуточной аттестации

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если отсутствует знание и понимание теоретического содержания курса; несформированность большей части практических умений при применении знаний в конкретных ситуациях, очень низкое качество выполнения заданий (не выполнены, либо оценены числом баллов, ниже минимального); отсутствует мотивация к обучению.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если присутствует знание и понимание теоретического содержания курса с незначительными пробелами; несформированность некоторых практических умений при применении знаний в конкретных ситуациях, низкое качество выполнения заданий (не выполнены, либо оценены числом баллов, близким к минимальному); низкий уровень мотивации учения.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если есть полное знание и понимание теоретического содержания курса; недостаточность в обосновании отдельных собственных суждений, не оказывающая значительного влияния на формирование практических умений при применении знаний в конкретных ситуациях; достаточное качество выполнения всех предусмотренных программой обучения заданий; средний уровень мотивации учения.

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если есть полное знание и понимание теоретического содержания курса, без пробелов; обоснование собственных суждений с учетом сформированных необходимых практических умений при применении знаний в конкретных ситуациях; высокое качество выполнения всех предусмотренных программой обучения заданий.

6.3 Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплинам модуля

Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности общекультурных компетенций обучающегося, уровней обученности: «знать», «уметь», «владеть».

При сдаче экзамена:
профессиональные знания обучающегося могут проверяться при ответе на теоретические вопросы;

степень владения профессиональными умениями, уровень сформированности компетенций (элементов компетенций) – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

7. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа: одобрена на 20__/__ учебный год и утверждена начальником учебно – методического отдела Владимировой Н.А.

от ____ _____ 20__г.

(подпись)

Рабочая программа: одобрена на 20__/__ учебный год и утверждена начальником учебно – методического отдела Владимировой Н.А.

от ____ _____ 20__г.

(подпись)