

**Департамент образования и науки Тюменской области  
ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Рабочая программа профессионального модуля *ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента* разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09.Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 09.12.2016 года № 1569, зарегистрированного в Минюсте России от 22.12.2016 года № 44989; с учетом требований профессионального стандарта Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148); примерной программы по профессии **43.01.09.Повар, кондитер**, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

#### **Организации - разработчики:**

1. Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тобольский многопрофильный техникум».

#### **Составители:**

1. Э.Х. Хасанова, преподаватель ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум».

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии педагогических работников технологического направления

Протокол №9 от «25» мая 2023г.

Председатель цикловой комиссии: Чубукова Е.М.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

## 1.1 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

### 1.1.1.Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций и личностных результатов
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях

### 1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	<b>Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</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 п/ф разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи

### 1.1.3 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Иметь практический опыт	-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 расчётов 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. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – **634** часов.

в том числе в форме практической подготовки –**496** ч(208+72+216)

Из них:

- освоение МДК – **320** часов
- самостоятельная работа обучающихся – **20** часов.
- практики, в том числе учебная **72** ч, производственная - **216** ч
- промежуточная аттестация – **6** часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

### 2.1 Структура профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			(самостоятельная) учебная работа		учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая проект (работа) *, часов	всего, часов	в т.ч., курсовой проект (работа) *, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1.-1.4. ОК 01 ОК 04 ОК 07	МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов	118	100	56	*	18	*	*	*
ПК 1.1.-1.4 ОК 01 ОК 04 ОК 07	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	222	220	136	*	2	*	*	*
ПК 1.1-1.4 ОК 01 ОК 04 ОК 07	Учебная и производственная практика	288						72	216
ПК 1.1-1.4 ОК 01 ОК 04 ОК 07	Квалификационный экзамен	6							
	Всего:	634	340		*	20	*	72	216
ПК 1.1-1.4 ОК 01 ОК 04 ОК 07	Промежуточная Аттестация	6							

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</b>		<b>118</b>	
<b>МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</b>		<b>100</b>	
<i>Тема 1.1.</i> Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	<i>Содержание</i> Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него. Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов	<i>Уровень освоения</i> 2	ПК 1.1 ОК 01 ОК 04 ОК -07 ЛР 4, ЛР 5; ЛР 6
		4	
		2	
<i>Тема 1.2.</i> Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	<i>Содержание</i> Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, характеристика, последовательность 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, для овощей правила ухода за ними	<i>Уровень освоения</i> 2	ПК 1.1 ОК 01 ОК 04 ОК 07 ЛР 4, ЛР 5; ЛР 6
		4	
		4	
		2	
		4	
<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>16</b>	
	<b>Практическое занятие 1.</b> Решение ситуационных задач. Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, составление инструкционно-технологических карт. Методика расчета отходов при механической кулинарной обработке сырья- овощей и грибов		4
	<b>Практическое занятие 2.</b> Решение ситуационных задач. Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, составление инструкционно-технологических карт. Методика расчета массы нетто при механической кулинарной обработке сырья - овощей и грибов		2
	<b>Практическое занятие 3.</b> Решение ситуационных задач. Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, составление инструкционно-технологических карт. Методика расчета массы брутто при механической кулинарной обработке сырья- овощей и грибов		2
	<b>Практическое занятие 4.</b> Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов		2
	<b>Практическое занятие 5.</b> Органолептическая оценка качества овощей. Взвешивание овощей и		2
			ПК 1.1 ОК 01 ОК 04 ОК 07

	грибов. Формы нарезки овощей, их назначение. Подготовка овощей для фарширования.			ЛР 4, ЛР 5; ЛР 6
	<b>Практическое занятие 6.</b> Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)		2	
	<b>Практическое занятие 7.</b> Составление заявок на получение сырья		2	
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	<i>Содержание</i>	<i>Уровень освоения</i>	<b>10</b>	
	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	2	4	ПК 1.1 ОК 01 ОК 04 ОК07 ЛР 4, ЛР 5; ЛР 6
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	2	4	
	Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	2	2	
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними			
<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>			<b>14</b>	
	<b>Практическое занятие 8.</b> Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, мясорубки.	2	2	ПК 1.1 ОК 01 ОК 04 ОК07 ЛР 4, ЛР 5; ЛР 6
	<b>Практическое занятие 9.</b> Решение ситуационных задач. Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, составление инструкционно-технологических карт. Методика расчета отходов при механической кулинарной обработке сырья- рыбы и нерыбного водного сырья	2	4	
	<b>Практическое занятие 10.</b> Решение ситуационных задач. Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, составление инструкционно-технологических карт. Методика расчета массы нетто при механической кулинарной обработке сырья- рыбы и нерыбного водного сырья	2	4	
	<b>Практическое занятие 11.</b> Решение ситуационных задач. Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, составление инструкционно-технологических карт. Методика расчета массы брутто при механической кулинарной обработке сырья- рыбы и нерыбного водного сырья	2	4	
<b>Тема 1.4.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	<i>Содержание</i>	<i>Уровень освоения</i>	<b>14</b>	
	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	4	ПК 1.1 ОК 01 ОК 04 ОК07 ЛР 4, ЛР 5; ЛР 6
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.		4	
	Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде		4	
Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования,		2		



	инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними			
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>26</b>	
	<b>Практическое занятие 12.</b> Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2	4	<i>ПК 1.1 ОК 01 ОК 04 ОК07 ЛР 4, ЛР 5; ЛР 6</i>
	<b>Практическое занятие 13.</b> Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	2	4	
	<b>Практическое занятие 14.</b> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера	2	4	
	<b>Практическое занятие 15.</b> Решение ситуационных задач. Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, составление инструкционно-технологических карт. Расчет массы мякоти и костей при механической обработке мяса и мясопродуктов	2	4	
	<b>Практическое занятие 16.</b> Решение ситуационных задач. Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, составление инструкционно-технологических карт. Расчет выхода частей туши, массы нетто мяса и мясопродуктов, в том числе субпродуктов	2	4	
	<b>Практическое занятие 17.</b> Решение ситуационных задач. Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, составление инструкционно-технологических карт. Методика расчета массы нетто при механической кулинарной обработке сырья- домашней птицы, дичи, кролика	2	4	
	<b>Практическое занятие 18. Экскурсия в предприятие общественного питания</b>	2	2	
		<b>Итого:</b>	<b>100</b>	
<i>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</i>				
Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.			<b>18</b>	
			<b>Итого 1 раздел:</b>	<b>118</b>
<b>Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него</b>			<b>222</b>	
<b>МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>			<b>220</b>	
<i>Тема 2.1</i> Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	<i>Содержание</i>	<i>Уровень усвоения</i>	<b>10</b>	
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов	2	2	<i>ПК 1.2 ОК 01 ОК 04 ОК07</i>
	2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение.	2	2	<i>ЛР 4, ЛР 5; ЛР 6</i>
	3. 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, условия, сроки хранения и реализации обработанных овощей, плодов и грибов.	2	2	<i>ПК 1.2 ОК 01 ОК 04 ОК07 ЛР 4, ЛР 5; ЛР 6</i>

Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	4.Хранение, подготовка к реализации обработанных овощей, грибов. Правила охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанных и нарезанных овощей, плодов, грибов.	2	2	ПК 1.2 ОК 01 ОК 04 ОК07 ЛР 4, ЛР 5; ЛР 6
	5.Требования к качеству, безопасности обработанных овощей и грибов. Условия и сроки хранения обработанных охлажденных, замороженных, вакуумированных овощей, плодов, грибов	2	2	
	<b>Тематика лабораторных занятий</b>		<b>24</b>	
	<b>Практическое занятие 18.</b> Поиск информации о блюде в « Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий»	2	4	ПК 1.2 ОК 01 ОК 04 ОК07 ЛР 4, ЛР 5; ЛР 6
	<b>Практическое занятие 19.</b> Поиск информации для расчётов в приложении « Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий»	2	4	
	<b>Практическое занятие 20.</b> Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, составление инструкционно-технологических карт. Оформление технологической карты	2	4	
	<b>Лабораторная работа № 1.</b> Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Защита от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	2	6	
	<b>Лабораторная работа № 2.</b> Обработка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.	2	6	
	<i>Содержание</i>	<i>Уровень усвоения</i>	<b>10</b>	
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья.	2	2	ПК 1.3 ОК 01 ОК 04 ОК07 ЛР 4, ЛР 5; ЛР 6
	2.Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы.	2	2	
	3.Способы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности обработанной рыбы, условия и сроки хранения обработанной рыбы	2	2	
	4.Способы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, условия и сроки хранения нерыбного водного сырья.	2	2	
	<b>Тематика лабораторных занятий</b>		<b>12</b>	
	<b>Практическое занятие 21.</b> Органолептические способы определения доброкачественности различных видов рыб, показатели доброкачественности и безопасности	2	2	ПК 1.3 ОК 01 ОК 04 ОК07 ЛР 4, ЛР 5; ЛР 6
	<b>Практическое занятие 22.</b> Изучение классификации семейств промысловых рыб ( окуневые, лососевые, осетровые, тресковые, карповые, сельдевые, камбаловые, скумбровые, угорь, щука, морской язык, морской король (дораф), сибас др. семейства.	2	2	
<b>Практическое занятие 23..</b> Составление технологической карты кулинарной обработки рыбы	2	4		

	<b>Практическое занятие 24.</b> Оценка качества нерыбных продуктов моря органолептическим методом. Правила механической кулинарной обработки нерыбных продуктов моря.	2	4	
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	<i>Содержание</i>	<i>Уровень усвоения</i>	<b>14</b>	
	1. Классификация, ассортимент, рыбы, нерыбного водного сырья. Кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	**	2	ПК 1.3 ОК 01 ОК 04 ОК07 ЛР 4, ЛР 5; ЛР 6
		1		
	2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши».	1	2	ПК 1.3 ОК 01 ОК 04 ОК07 ЛР 4, ЛР 5; ЛР 6
	3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: порционный кусок не пластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: чистое филе, «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты панированные в различных панировках.	2	4	
	4. Приготовление рыбной котлетной и кнельной массы.	2	4	
	5. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Приготовление полуфабрикатов из рыбной кнельной массы	2	2	ЛР 4, ЛР 5; ЛР 6
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	*	<b>30</b>	
	<b>Лабораторная работа 3.</b> Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	2	4	ПК 1.3 ОК 01 ОК 04 ОК07 ЛР 4, ЛР 5; ЛР 6
	<b>Лабораторная работа 4.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	2	6	
	<b>Лабораторная работа 5.</b> Обработка нерыбного водного сырья	2	4	
<b>Практическое занятие 25.</b> Решение ситуационных задач. Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Расчет сырья по формулам, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества рыбы, с учетом вида сырья и кондиции.	2	4	ПК 1.3 ОК 01 ОК 04 ОК07 ЛР 4, ЛР 5; ЛР 6	
<b>Практическое занятие 26.</b> Решение ситуационных задач. Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Определение количества порций из заданного количества сырья в зависимости от вида рыбы, её размеров, способов обработки и расхода на одну порцию	2	4		
<b>Практическое занятие 27.</b> Решение ситуационных задач. Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Расчет массы отходов при обработки чешуйчатой рыбы. Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы.	2	4		
<b>Практическое занятие 28.</b> Решение ситуационных задач. Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы.	2	4		
Тема 2. 4 Обработка мяса и мясных продуктов	<i>Содержание</i>	<i>Уровень усвоения</i>	<b>12</b>	
	1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	2	2	ПК 1.4 ОК 01

	2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	2	2	ОК 04 ОК07 ЛР 4, ЛР 5; ЛР 6
	3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	2	4	ПК 1.4 ОК 01 ОК 04 ОК07 ЛР 4, ЛР 5; ЛР 6
	4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	2	4	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	*	<b>12</b>	
	<b>Практическое занятие 29.</b> Решение ситуационных задач. Расчет сырья по формулам, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества мяса, с учетом вида сырья и кондиции.	2	4	ПК 1.4 ОК 01 ОК 04 ОК07 ЛР 4, ЛР 5; ЛР 6
	<b>Практическое занятие 30.</b> Решение ситуационных задач. Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса	2	4	
	<b>Практическое занятие 31.</b> Решение ситуационных задач. Расчет сырья по формулам, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества мяса с учетом вида сырья и кондиции.	2	4	
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	<i>Содержание</i>	<i>Уровень усвоения</i>	<b>16</b>	
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья.	2	2	ПК 1.4 ОК 01 ОК 04 ОК07 ЛР 4, ЛР 5; ЛР 6
	2. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	2	2	
	3.Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины.	2	2	ПК 1.4 ОК 01 ОК 04 ОК07 ЛР 4, ЛР 5; ЛР 6
	4.Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов баранины.	2	2	
	5.Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из свинины.	2	2	
	6.Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов телятины.	2	2	
	7.Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	2	
	8.Способы минимизации отходов при подготовке мяса. Обработка субпродуктов, поросят, мяса диких животных. Использование.	2	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	*	<b>30</b>	
	<b>Лабораторная работа 6.</b> Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	2	6	ПК 1.4 ОК 01 ОК 04 ОК07 ЛР 4, ЛР 5; ЛР 6
	<b>Лабораторная работа 7.</b> Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	2	6	

	<b>Лабораторная работа 8.</b> Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы с хлебом.	2	6	
	<b>Практическое занятие 32.</b> Составление технологической схемы разруба туши говядины с указанием кулинарного назначения частей	2	4	ПК 1.4
	<b>Практическое занятие 33</b> Составление технологической схемы разруба туши свинины и баранины с указанием частей мяса	2	4	ОК 01
	<b>Практическое занятие 34.</b> Составление технологической схемы производства мясных полуфабрикатов	2	4	ОК 04 ОК07 ЛР 4, ЛР 5; ЛР 6
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	<i>Содержание</i>	<i>Уровень усвоения</i>	<b>8</b>	
	1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы,	2	2	ПК 1.4 ОК 01 ОК 04 ОК07 ЛР 4, ЛР 5; ЛР 6
	2. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	2	2	
	3. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика.	2	2	
	4. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	2	2	
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	<i>Содержание</i>	<i>Уровень усвоения</i>	<b>14</b>	
	1. Классификация, ассортимент, характеристика, домашней птицы, дичи, кролика.	2	2	ПК 1.4 ОК 01 ОК 04 ОК07 ЛР 4, ЛР 5; ЛР 6
	2. Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика			
	3. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы.	2	4	
	4. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из кролика.	2	2	
	5. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	2	ПК 1.4 ОК 01 ОК 04 ОК07 ЛР 4, ЛР 5; ЛР 6
	6. Приготовление котлетной массы из птицы. Приготовление полуфабрикатов из нее.	2	4	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	*	<b>30</b>	
	<b>Лабораторная работа 9.</b> Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	2	4	ПК 1.4 ОК 01
	<b>Лабораторная работа 10.</b> Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	2	4	ОК 04 ОК07 ЛР 4, ЛР 5; ЛР 6
<b>Практическое занятие 34.</b> Решение ситуационных задач. Расчет количества порций изделий, полуфабрикатов из заданного количества сырья разного вида: домашней птицы, пернатой дичи, кондиции. Расчет массы пищевых обработанных отходов.	2	4		
<b>Практическое занятие 35.</b> Решение ситуационных задач. Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от домашней птицы.	2	4		
<b>Практическое занятие 36.</b> Составление схемы показателей качества мяса птицы	2	4		

	<b>Практическое занятие 37.</b> Составление схемы приготовления фаршированных полуфабрикатов из домашней птицы.	2	4	
	<b>Практическое занятие 38.</b> Решение ситуационных задач. Расчеты по определению выхода количества порций изделий, полуфабрикатов, из заданного количества сырья и расчет массы пищевых обработанных субпродуктов.	2	4	
	<b>Итого:</b>		<b>220</b>	
<i>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</i>				
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 6. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции				2
<b>Итого 2 раздел:</b>			<b>222</b>	
<b>Учебная практика ПМ 01</b> <b>Виды работ:</b> Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 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. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 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.). Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов,				72

<p>домашней птицы, дичи, кролика.  Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.  Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.  Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>	
<p><b>Производственная практика ПМ 01</b>  <b>Виды работ:</b>  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.  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</p>	216
<b>Всего:</b>	<b>634</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов **Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства; Поварское дело.**

- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др

**Технические средства обучения:** компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

**Оборудование учебной кухни технологическим оборудованием:**

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- планетарный миксер;
- рыбочистка;
- шкаф интенсивной заморозки;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- ледогенератор;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- овоскоп;
- нитрат-тестр;
- посудомоечная машина;
- стелаж;
- мусат для заточки ножей.

**Оснащение рабочих мест кабинета Поварское дело оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:**

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов);
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- шенуа;



- половник;
- таяпка;
- тендрайзер ручной;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейники;
- набор сковород;
- гриль сковорода;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

В кабинете Поварское дело оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

**Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:** весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гасстроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### **Основные источники:**

1. Васюкова, А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. — Москва: КноРус, 2020. — 222 с. — ISBN 978-5-406-07801-3. — URL: <https://book.ru/book/934353> — Текст: электронный.
2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### **Дополнительные источники:**

1. [Профессиональный стандарт «Повар» Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. № 113н, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148\)](#)
2. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

3. 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.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. - 615 с.
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
6. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. / Минторг России - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32)
8. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. - 160 с.
9. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. - М.: Академия, 2010. - 96 с.
10. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. - М.: Академия, 2010 .

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

##### 4.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю).

###### Критерии оценивания компетенций:

контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических и практических занятий, лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований .

Профессиональ ые компетенции	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценивания	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов</b>			
<b>ПК 1.1.</b>	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ по приготовлению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	Полнота ответов, точность формулировок ,не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессионально й терминологии. Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устног о опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированно го зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.

	<p><b>Умения:</b>          Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям          -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.          -Точность оценки          -Соответствие требованиям инструкций, регламентов          -Рациональность действий и т.д.          -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.          -Точность оценки          -Соответствие требованиям инструкций, регламентов          -Рациональность действий и т.д.          Правильное выполнение заданий в полном объеме.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>          - письменного/устного опроса;          -тестирования;          -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>          в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:          -письменных/устных ответов,          -тестирования.</p>
<b>Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>			
<p><b>ПК 1.2., ПК 1.3, ПК 1.4</b></p>	<p><b>Знания:</b>          Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.          Критерии оценки качества основных</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>          - письменного/устного опроса;</p>

	<p>продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для обработки овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах. Правила составления заявки на склад. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для обработки овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при обработке овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ.</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Условия, сроки, способы хранения овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессионально й терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</p>	<p>-тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированно го зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>
--	--	--	---

	<p><b>Умения:</b></p> <p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования. Взвешивать овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты</p>		
	<p><b>Действия:</b></p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Подготовка овощей, грибов, рыбы, не рыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по подготовке овощей, грибов, рыбы, не рыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос п\ф овощей, грибов, рыбы, не рыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>		

**4.2. Типовые контрольные задания для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по модулю.**

**Раздел модуля 1.**

**МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов.**

1 вариант

- 1.Опишите технологическую схему обработки картофеля и корнеплодов в овощном цехе. Какие виды оборудования при этом используются.
2. Санитарно – гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.
3. Какие правила личной гигиены следует соблюдать при выполнении работ в производственных цехах?

2 вариант

- 1.Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки мяса в мясном цехе предприятия общественного питания.
- 2.Перечислите основные санитарно – гигиенические требования к обработке сырья и приготовлению продукции.
- 3.Правила безопасности в овощном цехе при работе с ножом.

3 вариант

1. Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы.Какие виды оборудования при этом используются.
- 2.Санитарно – гигиенические требования к приему и хранению сырья и продовольственных продуктов.
- 3.Перечислите меры предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, отравлений на предприятии питания.

4 вариант

- 1 Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы. Какие виды оборудования при этом используются.
2. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемого для обработки овощей
- 3.Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.





12. Как маркируют разделочные доски для нарезания и шинковки овощей
- а) «ОС» б) «ОВ» и «ОС» в) «ОВ» P-1
13. Для фарширования все овощи (кроме помидор) предварительно
- а) варят на пару б) припускают
- в) отваривают до полуготовности г) отваривают P-1
14. Для борщей флотского и сибирского свеклу нарезают
- а) кубиками б) ломтиками в) соломкой г) брусочками P-1
15. Каковы причины гниения мяса рыбы
- а) развитие слизиобразующих бактерий б) действие ферментов в) гнилостные бактерии
16. Рыбу маринуют для
- а) сохранения формы б) предохранения от деформации
- в) придания сочности г) придания специфического вкуса и размягчения соединительной ткани P-1
17. К какому семейству относится лещ и карась
- а) тресковые б) карповые в) сельдевые P-1
18. Назовите рыб семейства окуневых
- а) судак, окунь, ерш
- б) судак, налим, ерш
- в) окунь, ерш, стерлядь P-1
19. Какая деталь рыбоочистительного механизма типа РО-1 является рабочим органом
- а) вал с лопастями
- б) шнек
- в) скребок P-1
20. Рыбный полуфабрикат, относящийся к фаршированным изделиям –
- а) котлеты б) тефтели в) тельное г) биточки P-1
21. Крупнокусковые полуфабриката из мяса шпигуют с целью
- а) уменьшения потерь сока и влаги
- б) уменьшения деформации при тепловой обработке
- в) разрыхления соединительной ткани
- г) повышения сочности и улучшения вкуса P-1

22. Какую температуру имеет в толще мышц мороженое мясо

- а) 0С б) 4 С в) не выше -6С

23.Какая маркировка относится к мясорыхлительной машине

- а) МС12-15 б) МС 19-1400 в)МРМ -15

Р-1

24. Обвалка мяса -

- а) отделение мякоти от костей б) нанесение панировки  
в) зачистка от сухожилий г) нарезка полуфабрикатов

Р-1

25.Категории упитанности свинины

- а) 2 категории б) 3 категории в) 4 категории г) 5 категорий

Р-1

В заданиях с 26 по 30 выбери несколько правильных вариантов ответов

26. Простые формы нарезки овощей

- а) звездочки б) соломка в) ломтик г) стружка д) брусочек

Р-3

27. Вспомогательные способы тепловой обработки

- а) варка на пару б) пассерование в) тушение  
г) термостатирование д) опаливание

Р-3

28. Для фарширования используют

- а) судака б) сазана в) стерлядь г) щуку  
д) сома е) миноги ж) порционные куски из не пластованной рыбы

Р-4

29. Мелкокусковые полуфабрикаты из баранины и свинины

- а) гуляш б) поджарка в) бефстроганов г) азу д) рагу е) плов

Р-4

30. Части передней четвертины

- а) вырезка б) шея в) грудинка г) пашина

Термин	Определение термина
1. кулинарная обработка	а) уменьшение массы пищевых продуктов в процессе производства кулинарной продукции
2. отходы при кулинарной обработке	б) пищевые и технические остатки, образующиеся в процессе механической кулинарной обработки
3. потери при кулинарной обработке	в) пищевые продукты, предназначенные для приготовления кулинарной продукции
4. кулинарный полуфабрикат	г) воздействие на пищевой продукт, с целью придания ему свойств, благодаря которым они становятся пригодными для дальнейшей обработки и употребления в пищу
	д) продукты, прошедшие частичную кулинарную обработку, но еще не доведенные до кулинарной готовности

- д) лопатка е) толстый край ж) покромка з) тонкий край

Р-5

31.

32.

Р-3

Группа рыб	Особенности обработки
1. осетровые	а) счищают прилепленные ракушки
2. чешуйчатые	б) удаляют чешую
3. бесчешуйчатые	в) делят на звенья
	г) снимают кожу чулком

33.

Р-6

Части туши говядины	Кулинарное использование
1. вырезка	а) тушат крупными, порционными и мелкими кусками
2. толстый и тонкий края	б) для варки крупными кусками и тушения мелкими
3. внутренний и верхний куски тазобедренной части	в) для жарки целиком, натуральными порционными и мелкими кусками
4. наружный и боковой куски	г) для приготовления рубленых изделий
5. лопатка и подлопаточная часть, грудинка, покромка	д) для тушения крупными и порционными кусками, для жарки панированными и мелкими кусками
6. котлетное мясо	е) жарят целиком, порционными натуральными, панированными, мелкими кусками

34.

Р-4

Мелкокусковые полуфабрикаты	Часть туши, характеристика внешнего вида полуфабриката
1. поджарка	а) из грудинки баранины (свинины) кусочки с косточкой массой 30-40г
2. рагу	б) из мякоти лопаточной части баранины кусочками массой 10 – 15 г
3. гуляш	в) из мякоти корейки и тазобедренной части в виде кубиков массой 30-40 г и маринуют
4. плов	г) из мякоти лопаточной и шейной части свинины кусочки 20 – 30 г
	д) из корейки и окорока свинины в виде брусочков массой 10 – 15 г

В заданиях с 35 по 43 вставьте пропущенную информацию, дополнив предложения:

35. В результате механической кулинарной обработки овощей получают \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_.

Р-2

36. Формы нарезки капустных овощей: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_.

Р-4

37. Операции механической кулинарной обработки картофеля: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ Р-6
38. Обжаривание продуктов при температуре 110 - 120°С (овощей, муки и др.) без образования поджаристой корочки называется \_\_\_\_\_. Р-1
39. Нанесение на поверхность полуфабриката муки называют \_\_\_\_\_. Р-1
40. Способы размораживания рыбы: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_. Р-3
41. В зависимости от размера рыбные полуфабрикаты делят на: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_. Р-3
42. Укажите части мяса, которые получают при разделке свиной туши:  
 а) \_\_\_\_\_ б) \_\_\_\_\_ в) \_\_\_\_\_ г) \_\_\_\_\_ д) \_\_\_\_\_ е) \_\_\_\_\_ Р-6
43. Полуфабрикат из мяса диких животных перед тепловой обработкой \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_. Р-2

В задании 44 заполни таблицу Р-6

№	Форма изделия из котлетной массы	Название изделия
1	Овально-приплюснутая, с заостренным концом	
2	Кирпичик, с закругленными краями	
3	Шарики d=3 см	
4	Полумесяц	
5	Приплюснуто-округлая	
6	Батон, с фаршем внутри	

В заданиях с 45 по 49 реши задачи и укажи правильный вариант ответа

45. Рассчитать количество полуфабрикатов, которое можно получить из 200 кг картофеля в сентябре, если количество отходов с 1 сентября по 31 октября составляет 25 %.  
 а) 50 кг  
 б) 125 кг  
 в) 150 кг  
 г) 175 кг Р-1
46. Рассчитать количество отходов, полученных при обработке на чистое филе 41 кг окуня морского потрошеного обезглавленного крупного размера.  
 а) 13,94 кг  
 б) 12,3 кг  
 в) 11,07 кг  
 г) 27,06 кг Р-1
47. Рассчитайте количество отходов и потерь при разделке 48 кг баранины I категории.  
 а) 12,08 кг  
 б) 13,68 кг

в) 16,22 кг

г) 19,06 кг

P-1

48. Определите количество отходов и потерь при холодной обработке 40 кг баранины 2 категории.

а) 13,52 кг

б) 13,68 кг

в) 16,22 кг

г) 19,06 кг

P-1

49. Определите массу отходов, которая образуется при очистке 150 кг картофеля, если количество отходов в марте месяце составляет 40 %.

а) 100 кг

б) 90 кг

в) 60 кг

г) 40 кг

P-1