

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 "ПОВАР (2 РАЗРЯДА)"

профессиональной подготовки обучающихся
по профессиям 16675 Повар, 16399 Официант

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям 16675 Повар, 16399 Официант, Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. № 513; Общероссийским классификатором профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94); Требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, утв. Постановлением Минтруда РФ от 05 марта 2004 г. N 30 (выпуск 51); Профессиональным стандартом Повар, утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. N 610н; Профессиональным стандартом Официант/Бармен, утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ 01 декабря 2015 г. N 910н

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

Разработчик: Хлебуш Е.В., преподаватель

Одобрено
на заседании ПЦК ИТиС
Протокол № 11 «10» 06.2021 г.
Председатель ПЦК
Дыхонов А.В.
(Подпись)

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
Н.В. Бочанова
(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Руководитель отдела персонала
(должность)

ООО «Гостиничный комплекс»
(организация/предприятие)

10 «06» 2021 г.
«Гостиничный комплекс»
ОБЛАСТЬ ТЮМЕНЬ
ИНН 7204193716
ОГРН 1137232050097

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	18

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ
16675 "ПОВАР (2 РАЗРЯДА)"**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа ПМ.01 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар» (2 разряда) является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессиям: 16675 Повар, 16399 Официант, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1 Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий

ПК 1.2 Выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности Выполнение работ по профессии 16675 «Повар» и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- Выполнения вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий.
- Обработки картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод.
- Переборки зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля.
- Размораживания и разделки рыбы, мяса, птицы.

уметь:

- Выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий.
- Обрабатывать овощи, фрукты, ягоды.
- Перерабатывать зелень, овощи, фрукты, ягоды.
- Размораживать и разделывать рыбу, мясо, птицу.

знать:

- Правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов
- Требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них
- Правила нарезки хлеба;
- Сроки и условия хранения очищенных овощей;
- Устройство, правила регулирования и эксплуатации хлебобрезательных машин разных марок

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

общее количество часов: 500 часов, в том числе:
максимальная учебная нагрузка – 500 часов,
обязательная аудиторная учебная нагрузка – 140 часов;
учебная практика - 216 часов;
производственная практика - 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по профессии 16675 Повар: выполнение работ по профессии повар, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий
ПК 1.2	Выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов
ОК 01	Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 02	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности
ОК 03	Нести ответственность за результаты своей работы
ОК 04	Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.01. Выполнение работ по профессии 16675 «Повар» (2 разряда)

МДК.01.01. Выполнение вспомогательных работ и приготовление полуфабрикатов

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	Самостоятельная работа обучающегося часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрено рассредоточенная практика)	
							Всего, часов
1	2	3	4	5	6	7	8
ПМ.01 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар (2 разряда)»							
ПК 1.1- 1.2	МДК. 01.01. Выполнение вспомогательных работ и приготовление полуфабрикатов	140	140	96			
УП.01	Учебная практика	216				216	
ПП.01	Производственная практика	144					144
	Всего:	500	140	96		216	144

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю
ПМ 01. Выполнение работ по профессии 16675 «Повар (2 разряда)»**

МДК 01.01. Выполнение вспомогательных работ и приготовление полуфабрикатов

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 01.01. Выполнение вспомогательных работ и приготовление полуфабрикатов		140	
Раздел 1. Организация подготовки овощей, грибов и приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий		48	
Тема 1.1 Организация рабочего места для механической кулинарной обработки овощей и грибов	Содержание учебного материала	2	2
	1. Организация подготовки технологического процесса для обработки овощей		
	2. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки овощей		
	Практические занятия	4	
	1. Практическое занятие № 1. Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки овощей	2	
	2. Практическое занятие № 2. Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки грибов	2	
Тема 1.2 Основные характеристики и пищевая ценность овощей, грибов	Содержание учебного материала	2	2
	1. Ассортимент, товароведная характеристика овощей и грибов		
	2. Пищевая ценность овощей и грибов		
	3. Признаки доброкачественности овощей и грибов		
	4. Условия и сроки хранения овощей и грибов		
	5. Требования к безопасности хранения овощей и грибов		
	6. Методы определения качества поступивших овощей и грибов		
	7. Органолептическая оценка качества овощей и грибов		
	Практические занятия	4	
	1. Практическое занятие № 3. Органолептический анализ: методы определения качества поступивших овощей	2	
	2. Практическое занятие № 4. Органолептический анализ: методы определения качества поступивших грибов	2	

Тема 1.3 Методы обработки и подготовки овощей для приготовления блюд	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Организация рабочего места для механической кулинарной обработки овощей		
	2.	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования		
	3.	Последовательность технологических операций обработки и подготовки овощей		
	4.	Современные способы обработки овощей		
Тема 1.4 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из овощей	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Ассортимент полуфабрикатов из овощей для блюд		
	2.	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из овощей		
	3.	Формы нарезки овощей, их назначение		
	4.	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из овощей, для варки, жарки, припускания, запекания		
	5.	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей		
	6.	Условия и сроки хранения полуфабрикатов из овощей		
	Практические занятия		12	
	1.	Практическое занятие № 5. Составление технологических карт приготовления полуфабрикатов из овощей	2	
	2.	Практическое занятие № 6. Приготовлении полуфабрикатов из картофеля и моркови	2	
	3.	Практическое занятие № 7. Приготовлении полуфабрикатов из капусты и лука	2	
	4.	Практическое занятие № 8. Приготовлении полуфабрикатов свеклы и болгарского перца	2	
	5.	Практическое занятие № 9. Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов из овощей	2	
	6.	Практическое занятие № 10. Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из овощей	2	
Тема 1.5 Технологический процесс фарширования овощей	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Ассортимент начинок для фарширования овощей		
	2.	Технология приготовления начинок для фарширования овощей		
	3.	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из овощей		
	4.	Подготовка овощей для фарширования		
	5.	Технологический процесс фарширования овощей		
	Практические занятия		6	
	1.	Практическое занятие № 11. Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из овощей	2	
	2.	Практическое занятие № 12. Составление заявки (документов) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы	2	
	3.	Практическое занятие № 13. Приготовлении полуфабрикатов из овощей для фарширования	2	
Тема 1.6	Содержание учебного материала		2	2

Методы обработки и подготовки грибов для приготовления блюд	1.	Организация рабочего места для механической кулинарной обработки грибов			
	2.	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования			
	3.	Последовательность технологических операций обработки и подготовки грибов			
	4.	Современные способы обработки грибов			
Тема 1.7 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из грибов	Содержание учебного материала		2	2	
	1.	Ассортимент полуфабрикатов из грибов для блюд			
	2.	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из грибов			
	3.	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из грибов, для варки, жарки, припускания, запекания			
	4.	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из грибов			
	5.	Условия и сроки хранения полуфабрикатов из грибов	8		
	Практические занятия				
	1.	Практическое занятие № 14. Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из грибов			2
	2.	Практическое занятие № 15. Составление технологических карт приготовления полуфабрикатов из грибов			2
	3.	Практическое занятие № 16. Приготовления полуфабрикатов из грибов			2
4.	Практическое занятие № 17. Решение ситуационных задач	2			
Раздел 2. Организация подготовки рыбы, нерыбных продуктов моря и приготовление полуфабрикатов для блюд			40		
Тема 2.1 Организация рабочего места для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбных продуктов моря	Содержание учебного материала		2	2	
	1.	Организация подготовки технологического процесса для обработки рыбы, нерыбных продуктов моря			
	2.	Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки рыбы, нерыбных продуктов моря	4		
	Практические занятия				
	1.	Практическое занятие № 1. Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки рыбы			2
2.	Практическое занятие № 2. Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки нерыбных продуктов моря	2			
Тема 2.2 Основные характеристики и пищевая ценность рыб, нерыбных продуктов моря	Содержание учебного материала		2	2	
	1.	Морфологический и химический состав рыбы, нерыбных продуктов моря			
	2.	Пищевая ценность рыбы, нерыбных продуктов моря			
	3.	Строение тканей рыбы, их влияние на пищевую ценность рыбы			
	4.	Классификационные группы и их характеристика			
	5.	Признаки доброкачественности рыбы, нерыбных продуктов моря			

Тема 2.3 Методы обработки и подготовки рыбы для приготовления блюд	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Организация рабочего места для механической кулинарной обработки рыбы		
	2.	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования		
	3.	Рекомендации по применению способов оттаивания. Технологический процесс оттаивания. Преимущества и недостатки способов оттаивания		
	4.	Рекомендации по применению вымачивания соленой рыбы. Обработка рыбы перед вымачиванием		
	5.	Способы вымачивания соленой рыбы		
	6.	Технологический процесс обработки чешуйчатой рыбы		
	7.	Технологический процесс обработки бесчешуйчатой рыбы		
	8.	Технологический процесс обработки осетровой рыбы		
	Практические занятия		4	
	1.	Практическое занятие № 3. Составление технологической схемы механической кулинарной обработки мороженой рыбы, согласно нормативным документам ГОСТ Р 1168-86 Мороженная рыба	2	
	2.	Практическое занятие № 4. Составление технологических схем обработки чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы	2	
Тема 2.4 Методы обработки и подготовки нерыбных продуктов моря для приготовления блюд	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Организация рабочего места для механической кулинарной обработки нерыбных продуктов моря		
	2.	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования		
	3.	Рекомендации по применению способов оттаивания. Технологический процесс оттаивания. Преимущества и недостатки способов оттаивания		
	4.	Технологический процесс обработки нерыбных продуктов моря		
	Практические занятия		4	
	1.	Практическое занятие № 5. Органолептический анализ: методы определения качества поступившей рыбы, нерыбных продуктов моря	2	
	2.	Практическое занятие № 6. Составление технологических схем обработки нерыбных продуктов моря	2	
Тема 2.5 Ассортимент полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов моря для блюд	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Ассортимент полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд		
	2.	Ассортимент, характеристика рыбных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью		
	3.	Ассортимент полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря		
	4.	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов моря		
Тема 2.6	Содержание учебного материала		2	2

Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для блюд	1.	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для блюд			
	2.	Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы целиком, батонами, порционными кусками			
	3.	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы			
	4.	Виды панировки, способы панирования			
	5.	Технология приготовления маринадов, способы маринования			
	6.	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы			
	7.	Условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы			
	Практические занятия		8		
	1.	Практическое занятие № 7. Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из рыбы для блюд	2		
	2.	Практическое занятие № 8. Составление технологических карт приготовления полуфабрикатов из рыбы для блюд	2		
Тема 2.7 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря	3.	Практическое занятие № 9 Приготовления полуфабрикатов из рыбы для блюд	2		
	4.	Практическое занятие № 10. Решение ситуационных задач	2		
	Содержание учебного материала		2		
	1.	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря			
	2.	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря			
	3.	Состав массы, нормы вложения продуктов, требования к качеству. Режимы хранения и реализации			
	4.	Условия и сроки хранения полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря			
	Практические занятия		6		
	1.	Практическое занятие № 11. Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря	2		
	2.	Практическое занятие № 12. Составление технологических карт приготовления полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря	2		
Раздел 3. Организация подготовки мяса, дичи, птицы и приготовление полуфабрикатов для блюд	3.	Практическое занятие № 13. Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря	2		
	Раздел 3. Организация подготовки мяса, дичи, птицы и приготовление полуфабрикатов для блюд		52		
	Тема 3.1. Основные характеристики и пищевая ценность мясного сырья	Содержание учебного материала			
		1.	Морфологический и химический состав мяса, птицы, дичи	2	2
		2.	Пищевая ценность мяса, птицы, дичи,		
		3.	Строение тканей мяса, птицы, дичи, их влияние на пищевую ценность и кулинарное использование		
		4.	Классификация мяса, птицы, дичи поступающее на ПОП		
		5.	Признаки классификации		
		6.	Классификационные группы и их характеристика		

	7.	Признаки доброкачественности мяса, птицы, дичи		
	8.	Методы определения качества поступившего сырья		
	9.	Условия и сроки хранения мяса, птицы, дичи		
	10	Требования к безопасности хранения мяса, птицы, дичи		
	Практические занятия			
11	Практическое занятие № 1. Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки мяса		2	
Тема 3.2. Методы обработки и подготовки мяса для приготовления блюд	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Организация рабочего места для механической кулинарной обработки мяса		
	2.	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования		
	3.	Последовательность технологических операций обработки и подготовки мяса		
	4.	Разделка говяжьих, свиных, бараньих туш		
	5.	Способы минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд		
	Практические занятия		6	
	1.	Практическое занятие № 2. Составление схем классификации мяса по термическому состоянию, согласно нормативным документам ГОСТ Р 54315-2011 Крупный рогатый скот для убоя	2	
	2.	Практическое занятие № 3. Органолептический анализ: методы определения качества поступившего мяса, дичи, птицы	2	
	3.	Практическое занятие № 4. Решение ситуационных задач	2	
Тема 3.3. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Ассортимент полуфабрикатов из мяса для блюд		
	2.	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса		
	3.	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса для варки, жарки, припускания		
	4.	Технологический процесс приготовления рубленой и котлетной массы из мяса полуфабрикаты из них		
	5.	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса		
	6.	Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса		
	Практические занятия		10	
	1.	Практическое занятие № 5. Составление технологических карт приготовления полуфабрикатов из мяса для блюд	2	
	2.	Практическое занятие № 6. Составление технологических схем приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее	2	
	3.	Практическое занятие № 7. Приготовлении полуфабрикатов из мяса	2	
	4.	Практическое занятие № 8. Приготовления полуфабрикатов из мяса	2	
	5.	Практическое занятие № 9. Решение задач по расчету сырья при приготовлении	2	

	полуфабрикатов из мяса		
Тема 3.4. Методы обработки и подготовки птицы, дичи для приготовления блюд	Содержание учебного материала		2
	1.	Организация рабочего места для механической кулинарной обработки птицы, дичи	
	2.	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	
	3.	Последовательность технологических операций обработки и подготовки птицы, дичи	
	4.	Методы обработки и подготовки птицы, дичи для приготовления сложных блюд	
	5.	Способы минимизации отходов при подготовке птицы, дичи для приготовления сложных блюд	
	Практические занятия		6
	1.	Практическое занятие № 10. Составление технологической схемы механической кулинарной обработки мороженой птицы, согласно нормативным документам ГОСТ Р 5272-2006 Мясо кур	2
	2.	Практическое занятие № 11. Составление технологических карт приготовления порционных полуфабрикатов из филе птицы, дичи	2
	3.	Практическое занятие № 12. Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов из птицы	2
Тема 3.5. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи	Содержание учебного материала		2
	1.	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из птицы целыми тушками	
	2.	Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из птицы, дичи	
	3.	Технологический процесс приготовления рубленой и котлетной массы из птицы, дичи, полуфабрикаты из них	
	4.	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из птицы, дичи	
	5.	Условия и сроки хранения полуфабрикатов из птицы, дичи	
	Практические занятия		4
	1.	Практическое занятие № 13. Приготовление порционных полуфабрикатов из филе птицы, дичи	2
	2.	Практическое занятие № 14. Решение задач по расчету сырья при приготовлении полуфабрикатов из птицы, дичи	2
Тема 3.6. Технологический процесс фарширования мяса, птицы, дичи	Содержание учебного материала		2
	1.	Ассортимент начинок для фарширования мяса, птицы, дичи	
	2.	Технология приготовления начинок для фарширования мяса, птицы, дичи	
	3.	Варианты подбора пряностей и приправ	
	4.	Технологический процесс фарширования мяса, птицы, дичи	
Тема 3.7. Методы обработки и подготовки субпродуктов для	Содержание учебного материала		2
	1.	Морфологический и химический состав субпродуктов	
	2.	Пищевая ценность субпродуктов	
	3.	Организация рабочего места для механической кулинарной обработки субпродуктов	

приготовления блюд	4.	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования		
	5.	Последовательность технологических операций обработки и подготовки субпродуктов		
	Практические занятия		4	
	1.	Практическое занятие № 15. Составление технологических схем обработки субпродуктов	2	
	2.	Практическое занятие № 16. Органолептический анализ: методы определения качества поступивших субпродуктов	2	
Тема 3.8. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из субпродуктов	Содержание учебного материала		2	
	1.	Ассортимент полуфабрикатов из субпродуктов для сложных блюд		
	2.	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из субпродуктов		
	3.	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из субпродуктов		
	4.	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из субпродуктов		
	5.	Условия и сроки хранения полуфабрикатов из субпродуктов		
	Практические занятия		4	
	1.	Практическое занятие № 17. Составление технологических карт приготовления полуфабрикатов из субпродуктов	2	
	2.	Практическое занятие № 18. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов	2	
Экзамен				
Всего:			140	
Учебная практика Виды работ: 1. Изучение охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. 2. Организация подготовки овощей, грибов и приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарной продукции. 3. Организация подготовки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарной продукции. 4. Организация подготовки мяса, птицы дичи и приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарной продукции. Дифференцированный зачет			216	

Производственная практика Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1. Выполнение работ по первичной обработке корнеплодов и клубнеплодов. 2. Выполнение работ по первичной обработке грибов. 3. Выполнение работ по первичной обработке мяса, птицы, дичи. 4. Выполнение работ по первичной обработке субпродуктов. 5. Выполнение работ по первичной обработке рыбы, нерыбных продуктов моря. Дифференцированный зачет	144	
Квалификационный экзамен		
Всего	500	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля требует наличие учебного кабинета Профессионального обучения, лаборатории Приготовления пищи.

-Специальные технологии

-Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

-Плакаты;

-Стенды;

-Схемы;

Справочные таблицы;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс]: учеб. метод. пособ. / В. И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 374 с. - URL: e.lanbook.com/book

Дополнительные источники:

1. Андропова, 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 [Электронный ресурс]: учеб. для СПО /Н. И. Андропова. – М.: Академия, 2017. – 256 с. - URL. - <http://www.academia-moscow.ru>

2. Анфимова, Н. А. Кулинария [Электронный ресурс]: учеб. пособ./Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2017. – 400с.- <http://www.academia-moscow.ru>

3. Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов [Электронный ресурс]: учеб. пособ./В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко. – 8-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2016. – 112 с.- <http://www.academia-moscow.ru>

4. Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания: методические указания / Г. В. Сеничкина. - печатается по решению методического совета ГАПОУ ТО "ТТИПКиС". - Тюмень: ТОГИРРО, 2014. - 60 с.

5. Общежит: бизнес и искусство: журнал. – ежемес. – 2018 - № 1-2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Теоретическое и практическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, в соответствии с учебным расписанием.

Обязательным условием прохождения учебной и производственной практики является наличие мастера производственного обучения.

В процессе освоения профессионального модуля, обучающиеся получают консультационную поддержку в соответствии с учебным планом и графиком консультаций по дисциплине.

Обязательным условием допуска к экзамену (квалификационному) по профессиональному модулю допускаются обучающиеся успешно освоившие все элементы программы профессионального модуля: междисциплинарные курсы, учебную и производственную практику.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение междисциплинарного курса (курсам):

среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сфере является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Мастера: должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

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

Результаты (освоенные профессиональ ные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК.1.1 Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюдов и кулинарных изделий	<ul style="list-style-type: none"> - определение качества овощей и грибов перед нарезкой, по органолептической оценке; - соответствие формы нарезки овощей технологическим требованиям и рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь; - обоснованный выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря при нарезке традиционных овощей и грибов согласно техпроцессу с учетом требований техники безопасности; - владение техникой нарезки овощей различными способами с обеспечением качества продуктов и требованием к безопасности пищевых продуктов; - соблюдение условий и временного режима хранения нарезанных традиционных видов овощей и грибов в свежем, охлажденном и мороженом виде в соответствии с правилами хранения сырья и полуфабрикатов; - соблюдение последовательности приемов и технологических операций - соответствие подбора пряностей и приправ определенному блюду 	<p>Методы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализ и оценка выполнения заданий; - сравнение, анализ и оценка результатов выполнения практического задания; <p>Формы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализ и оценка отчета по итогам выполнения лабораторных работ; - анализ и оценка отчета учебной практики.
ПК.1.2 Выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов	<ul style="list-style-type: none"> - определение органолептическим способом качества сырья, овощей, мяса, птицы, дичи, рыбы, нерыбных продуктов моря; - обоснованный выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, соблюдение правил их безопасного использования; - точность и грамотность оформления технологической документации 	<p>Методы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализ и оценка освоения алгоритма выполнения операций; - анализ и оценка решения ситуационных и профессиональных задач. <p>Формы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита мини-проекта (по освоению определенных компетенций); - анализ и оценка отчета по итогам выполнения лабораторных работ; - анализ и оценка отчета учебной практики.

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес	Применение потенциала в профессиональной деятельности для эффективной работы	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы
ОК 2 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности	Обоснование собственного выбора решения в ситуационных упражнениях, приближенных к области профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы
ОК 3 Нести ответственность за результаты своей работы	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях в сфере обслуживания	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы
ОК 4 Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи	Верный поиск требуемой информации и ее адекватное использование для выполнения производственных задач	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Использование информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы
ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Взаимодействие с одноклассниками, преподавателями в процессе обучения и в ситуациях, приближенных к производственным	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы