

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 1/23

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
ГАПОУ ЧАО
«ЧМК»:

О.Н. Гришин

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

Анадырь 2022 г.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 2/23

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм подготовки Науки об обществе.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж» (далее ГАПОУ ЧАО «ЧМК»).

Разработчик:

Хертек Д. Д., преподаватель ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Регистрационный № ПиКД (9) 217-22 от 07.12.2021 г.

Рекомендована Методическим советом ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Протокол № 04 от «14» декабря 2021 г.

Утверждена Приказом № 01-10/28 от 01.02.2022 г. «Об утверждении образовательных программ»

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 3/23

СОДЕРЖАНИЕ

	страница
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022 Лист 4/23
--------------------	--------------------------	------------------------------------

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм подготовки Науки об обществе в части освоения **основного вида деятельности (ВД):** Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК.1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК.1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Рабочая программа профессионального модуля **может быть использована** в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации по должностям служащих 11176 Бармен, 12901 Кондитер, 16675 Повар.

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

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- разработке ассортимента полуфабрикатов;

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 5/23

- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
 - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
 - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
 - упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
 - контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
 - контроле хранения и расхода продуктов;
- уметь:**
- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
 - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
 - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
 - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
 - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
 - использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
 - организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции..

знать:

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 6/23

- 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;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **324** часа, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 174 часа, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 174 часа,
- самостоятельной работы обучающегося – 0 часов;
- учебная практика – 72 часа;
- производственной практики – 72 часа;
- квалификационный экзамен – 6 часов.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 7/23

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 8/23

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (распределенная по разделам практики)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1 - 1.4	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов	114	78	30	-	-	-	36	-
ПК 1.1 - 1.4	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов	132	96	60	-	-	-	36	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72							72
	Квалификационный экзамен	6							
Всего:		324	162	90	-	-	-	72	72

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 9/23

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				
МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				
Тема 1.1. Технология производства полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов	Содержание		20	2
	1.	Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия		
	2.	Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке мяса		
	3.	Расчет выхода частей туши, массы нетто мяса при механической кулинарной обработке		
	4.	Расчет массы брутто мяса при механической кулинарной обработке		
	5.	Обработка мяса: общие требования		
	6.	Обработка мяса: механическая кулинарная обработка		
	7.	Обработка мяса: кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши. Приготовление полуфабрикатов из говядины		
	8.	Обработка мяса: кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туш		
	9.	Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины.		
	10.	Приготовление рубленой и котлетной масс и полуфабрикатов из них		
	Лабораторные работы			

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 10/23

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	Практические занятия		30	
	1.	Освоить технологию приготовления и оформления для подачи блюд из отварного мяса		
	2.	Освоить технологию приготовления и оформления для подачи блюд из отварного мяса		
	3.	Освоить технологию приготовления и оформления для подачи блюд из отварного мяса		
	4.	Освоить технологию приготовления и оформления для подачи блюд из мяса, жаренного порционными кусками		
	5.	Освоить технологию приготовления и оформления для подачи блюд из мяса, жаренного порционными кусками		
	6.	Освоить технологию приготовления и оформления для подачи блюд из мяса, жаренного порционными кусками		
	7.	Освоить технологию приготовления и оформления для подачи блюд из мяса, жаренного мелкими кусками		
	8.	Освоить технологию приготовления и оформления для подачи блюд из мяса, жаренного мелкими кусками		
	9.	Освоить технологию приготовления и оформления для подачи блюд из мяса, жаренного мелкими кусками		
	10.	Освоить технологию приготовления и оформления для подачи блюд из мяса, тушеного порционными кусками		
	11.	Освоить технологию приготовления и оформления для подачи блюд из мяса, тушеного порционными кусками		
	12.	Освоить технологию приготовления и оформления для подачи блюд из мяса, тушеного порционными кусками		
	13.	Отработать технологию приготовления котлетной массы и способы тепловой обработки и правила оформления подачи блюд		
	14.	Отработать технологию приготовления котлетной массы и способы тепловой обработки и правила оформления подачи блюд		
	15.	Отработать технологию приготовления котлетной массы и способы тепловой обработки и правила оформления подачи блюд		
Тема 1.2. Технология производства	Содержание		20	2
	1.	Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия		

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 11/23

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
полуфабрикатов из рыбы	2.	Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы		
	3.	Определение массы сырья нетто или полуфабриката при механической кулинарной обработке рыбы		
	4.	Расчет массы брутто при механической кулинарной обработке рыбы		
	5.	Обработка рыбы: общие требования к рыбе		
	6.	Обработка рыбы: механическая кулинарная обработка		
	7.	Обработка рыбы: способы		
	8.	Обработка рыбы для фарширования. Обработка пищевых рыбных отходов и их использование		
	9.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы		
	10.	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству и сроки хранения рыбных полуфабрикатов		
	Лабораторные работы			
Практические занятия				
1.	Отработать технологию приготовления и оформления для подачи блюд из рыбы, жаренной порционным куском			
2.	Отработать технологию приготовления и оформления для подачи блюд из рыбы, жаренной порционным куском			
3.	Отработать технологию приготовления и оформления для подачи блюд из рыбы, жаренной порционным куском			
4.	Отработать технологию приготовления и оформления для подачи блюд из рыбной котлетной массы			
5.	Отработать технологию приготовления и оформления для подачи блюд из рыбной котлетной массы			
6.	Отработать технологию приготовления и оформления для подачи блюд из рыбной котлетной массы			
7.	Освоить технологию приготовления и оформления для подачи жареных блюд из рыбы			
8.	Освоить технологию приготовления и оформления для подачи жареных блюд из рыбы			
9.	Освоить технологию приготовления и оформления для подачи жареных блюд из рыбы			
10.	Освоить технологию приготовления и оформления для подачи блюд из рыбной котлетной массы			
11.	Освоить технологию приготовления и оформления для подачи блюд из рыбной котлетной массы			
12.	Освоить технологию приготовления и оформления для подачи блюд из рыбной котлетной массы			

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 12/23

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	13.	Освоить технологию приготовления и оформления для подачи запеченных блюд из рыбы		
	14.	Освоить технологию приготовления и оформления для подачи запеченных блюд из рыбы		
	15.	Освоить технологию приготовления и оформления для подачи запеченных блюд из рыбы		
Тема 1.3. Технология производства полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы	Содержание		20	2
	1.	Организация работы птицегольевого цеха		
	2.	Расчеты массы субпродуктов, отходов и потерь при механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы		
	3.	Расчет массы сырья нетто, выхода мякоти и пищевых обработанных субпродуктов при механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы		
	4.	Расчет массы брутто при механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы		
	5.	Обработка сельскохозяйственной птицы: общие требования к птице		
	6.	Обработка сельскохозяйственной птицы: механическая кулинарная обработка		
	7.	Обработка сельскохозяйственной птицы: способы заправки птицы		
	8.	Приготовление полуфабрикатов из птицы		
	9.	Обработка субпродуктов птицы		
	10.	Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы		
	Практические занятия			
	Лабораторные работы		50	
	1.	Отработать технологию приготовления и правила подачи блюд из птицы, тушеной порционным куском		
	2.	Отработать технологию приготовления и правила подачи блюд из птицы, тушеной порционным куском		
	3.	Отработать технологию приготовления и правила подачи блюд из птицы, тушеной порционным куском		
	4.	Отработать технологию приготовления и правила подачи блюд из котлетной массы птицы		
	5.	Отработать технологию приготовления и правила подачи блюд из котлетной массы птицы		
	6.	Отработать технологию приготовления и правила подачи блюд из котлетной массы птицы		
	7.	Отработать технологию приготовления и правила подачи блюд из кнельной массы птицы		
	8.	Отработать технологию приготовления и правила подачи блюд из кнельной массы птицы		
	9.	Отработать технологию приготовления и правила подачи блюд из кнельной массы птицы		

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 13/23

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	10.	Отработать технологию приготовления, способы оформления и правила подачи холодных блюд и закусок из птицы		
	11.	Отработать технологию приготовления и правила подачи блюд из птицы, тушеной порционным куском		
	12.	Отработать технологию приготовления и правила подачи блюд из птицы, тушеной порционным куском		
	13.	Отработать технологию приготовления и правила подачи блюд из птицы, тушеной порционным куском		
	14.	Отработать технологию приготовления и правила подачи блюд из котлетной массы птицы		
	15.	Отработать технологию приготовления и правила подачи блюд из котлетной массы птицы		
	16.	Отработать технологию приготовления и правила подачи блюд из котлетной массы птицы		
	17.	Отработать технологию приготовления и правила подачи блюд из кнельной массы птицы		
	18.	Отработать технологию приготовления и правила подачи блюд из кнельной массы птицы		
	19.	Отработать технологию приготовления и правила подачи блюд из кнельной массы птицы		
	20.	Отработать технологию приготовления, способы оформления и правила подачи холодных блюд и закусок из птицы		
	21.	Отработать технологию способов заправки птицы для тепловой обработки в целом виде		
	22.	Отработать технологию способов заправки птицы для тепловой обработки в целом виде		
	23.	Отработать технологию способов заправки птицы для тепловой обработки в целом виде		
	24.	Отработать технологию способов заправки птицы для тепловой обработки в целом виде		
	25.	Отработать технологию способов заправки птицы для тепловой обработки в целом виде		
Самостоятельная работа при изучении Раздела 1.			85	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы				
1. Выполнение практического задания «Обработка мяса»			2	
2. Выполнение практического задания «Механическая обработка мяса»			2	
3. Выполнение практического задания «Кулинарный разруб говядины»			2	
4. Выполнение практического задания «Приготовление мясных полуфабрикатов»			2	
5. Выполнение практического задания «Кулинарная разделка и обвалка бараньих и свиных туш»			2	
6. Выполнение практического задания «Полуфабрикаты из баранины и свинины»			2	
7. Выполнение практического задания «Приготовление рубленой массы из мяса и полуфабрикатов из нее»			2	

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 14/23

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
8. Выполнение практического задания «Приготовление мясной котлетной массы и полуфабрикатов из нее»		2	
9. Выполнение практического задания «Обработка костей»		2	
10. Выполнение практического задания «Обработка субпродуктов»		2	
11. Выполнение практического задания «Требования к качеству полуфабрикатов из мяса и сроки их хранения»		2	
12. Подбор материала для презентации на тему «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса»		2	
13. Выполнение презентации на тему «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса»		2	
14. Выполнение практического задания «Обработка рыбы»		2	
15. Выполнение практического задания «Механическая обработка рыбы»		2	
16. Выполнение практического задания «Обработка чешуйчатой рыбы»		2	
17. Выполнение практического задания «Обработка бесчешуйчатой рыбы»		2	
18. Выполнение практического задания «Особенности обработки некоторых видов рыб»		2	
19. Выполнение практического задания «Приготовление рыбных полуфабрикатов»		2	
20. Выполнение практического задания «Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее»		2	
21. Выполнение практического задания «Обработка (разделка) рыбы для фарширования»		2	
22. Выполнение практического задания «Обработка (разделка) рыбы и использование рыбных пищевых отходов»		2	
23. Выполнение практического задания «Требования к качеству полуфабрикатов и сроки их хранения»		2	
24. Подбор материала для презентации на тему «Технологический процесс приготовления рыбных полуфабрикатов»		2	
25. Подготовка презентации на тему «Технологический процесс приготовления рыбных полуфабрикатов»		2	
26. Составление глоссария по МДК.01.01		2	
27. Выполнение практического задания «Обработка сельскохозяйственной птицы»		2	
28. Выполнение практического задания «Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы»		2	
29. Подбор материала для презентации на тему «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из птицы»		2	
30. Подготовка презентации на тему «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из птицы»		2	
31. Выполнение практического задания «Заправка птицы»		2	
32. Выполнение практического задания «Полуфабрикаты из птицы»		2	
33. Выполнение практического задания «Обработка субпродуктов птицы»		2	
34. Выполнение практического задания «Требования к качеству полуфабрикатов из птицы и сроки их хранения»		2	
35. Подготовка реферата по следующим темам «Организация работы мясного цеха», «Организация работы рыбного цеха», «Организация работы птицеполюющего цеха»		6	

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 15/23

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
36. Пополнение глоссария по темам МДК.01.01		2	
37. Проработка конспектов и литературы		2	
38. Разработка тестового материала по теме «Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы»		2	
39. Подготовка к экзамену		3	
Учебная практика Виды работ:		72	
1. Знакомство с базой практики, организацией, функциями ПОП, с работой поваров. Составление перечня документации необходимой для отчета учебной практики. Прохождение ТБ			
2. Выполнение технологического процесса приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса			
3. Выполнение технологического процесса приготовления порционных натуральных полуфабрикатов из мяса			
4. Выполнение технологического процесса приготовления порционных панированных полуфабрикатов из мяса			
5. Выполнение технологического процесса приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса			
6. Выполнение технологического процесса приготовления кнельной массы из мяса			
7. Выполнение технологического процесса приготовления рыбных полуфабрикатов для жаренья во фритюре			
8. Выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов для блюда «Рыба в тесте жареная»			
9. Выполнение технологического процесса приготовления рыбных полуфабрикатов для жаренья на решетке (гриль)			
10. Выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из котлетной рыбной массы			
11. Выполнение технологического процесса приготовления рыбы для фарширования			
12. Подготовка презентации и отчета по учебной практике. Дифференцированный зачет			
Производственная практика (по профилю специальности) итоговая по модулю Виды работ:		72	
1. Знакомство с базой практики, организацией, функциями ПОП, с работой поваров. Составление перечня документации необходимой для отчета учебной практики. Прохождение ТБ			
2. Выполнение организации технологического процесса приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса			
3. Выполнение организации технологического процесса приготовления порционных натуральных полуфабрикатов из мяса			
4. Выполнение организации технологического процесса приготовления порционных панированных полуфабрикатов из мяса			
5. Выполнение организации технологического процесса приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса			
6. Выполнение организации технологического процесса приготовления кнельной массы из мяса			

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 16/23

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
7. Выполнение организации технологического процесса приготовления рыбных полуфабрикатов для жаренья во фритюре 8. Выполнение организации технологического процесса приготовления полуфабрикатов для блюда «Рыба в тесте жареная» 9. Выполнение организации технологического процесса приготовления рыбных полуфабрикатов для жаренья на решетке (гриль) 10. Выполнение организации технологического процесса приготовления полуфабрикатов из котлетной рыбной массы 11. Выполнение организации технологического процесса приготовления рыбы для фарширования 12. Подготовка презентации и отчета по учебной практике. Дифференцированный зачет			
Всего		324	

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 17/23

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- мультимедийное оборудование (экран, проектор, компьютер);
- лицензионное программное обеспечение профессионального назначения;
- нормативно-правовые акты.

Технические средства обучения:

- компьютер,
- мультимедийный проектор,
- экран.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику в учреждениях социального партнера, направление деятельности которого, соответствует профилю подготовки обучающихся.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Скороходова, Е. А. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Анадырь : ЧМК, 2014. - 1 эл. опт. диск (CD-R).
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие СПО. — М.: Юрайт, 2018. — 268 с. — URL: <https://urait.ru/bcode/452945>

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 18/23

Дополнительные источники:

3. Анфимова, Н.А. Кулинария: Учебник для студентов НПО/ Н.А. Анфимова. – 9-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 400 с.
4. Качурина, Т.А. Кулинария: Рабочая тетрадь: Учебное пособие для студентов НПО/ Н.И. Дубровская. – 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 160 с.
5. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю Мальгина, Ю.Н. Плешкова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.
6. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Практикум: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. 6-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 304 с.
7. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания : учеб.пособие для студ.учреждений сред.проф.образования / Л.З. Шильман. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 192 с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы данного модуля должно проходить после изучения дисциплины ОУД.01 Русский язык и литература, ОУД.02 Иностранный язык, ОУД.03 История, ОУД.04 Физическая культура, ОУД.05 Основы безопасности жизнедеятельности, ОУД.06 Химия, ОУД.07 Обществознание (включая экономику и право), ОУД.08 Биология, ОУД.09 География, ОУД.10 Экология, ОПД.01 Математика, ОПД.02 Информатика, ОПД.03 Физика, ЕН.01 Химия;

общефессиональных дисциплин: ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП.02 Физиология питания, ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья;

При проведении аудиторных занятий необходимо использовать пособия и материалы (учебно-методические комплексы, включающие перечень контрольно-измерительных материалов), презентационное оборудование, нормативно-правовую документацию, регулирующую деятельность методиста.

При работе над выполнением индивидуальных заданий и решении ситуационных задач обучающимся оказываются консультации.

Производственная практика проходит на базе предприятий, с которыми заключен договор, направление деятельности которых соответствует профилю

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 19/23

подготовки обучающихся.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам: наличие высшего образования, соответствующего профилю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, прохождение обязательной стажировки в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Требования к квалификации кадров, осуществляющих руководство практикой:

Методический руководитель: наличие высшего образования, соответствующего профилю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, прохождение обязательной стажировки в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Общий и непосредственный руководитель: высшее образование, соответствующее профилю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, опыт работы в сфере социально-педагогической деятельности не менее 5 лет.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 20/23

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 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; - выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени; 	<ul style="list-style-type: none"> - экзамен; - тестирование; - комплексная оценка решения ситуационных задач; - анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме (рефлексия собственной деятельности); - оценка выполнения самостоятельной работы.
<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; - выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - обеспечивать безопасность при 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка решения профессиональных. - комплексная оценка выполнения практических заданий, СРС; - оценка решения ситуационных задач; - анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме (рефлексия своей деятельности); - оценка выполнения видов работ в процессе прохождения учебной и производственной практик

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 21/23

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;	
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; - выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени; 	<ul style="list-style-type: none"> - экзамен; - оценка решения ситуационных задач - анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме (рефлексия своей деятельности); - оценка выполнения самостоятельной работы; - оценка выполнения видов работ в процессе прохождения учебной и производственной практик

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> – наличие положительных отзывов с мест производственной практики; – активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка непосредственного руководителя при прохождении производственной практики; - оценка портфолио работ и документов; - оценка эссе; - оценка качества участия в конкурсах

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 22/23

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> - правильный выбор способов решения профессиональных задач; - рациональная организация собственной деятельности во время выполнения самостоятельной и практической работы, при работе над решением ситуационных задач, прохождение производственной практики 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка решения ситуационных задач; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> - проводить диагностику ситуации; - определять адекватные варианты решения возникающих проблем; - выявлять возможные риски; - обосновывать принятие решения 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка решения ситуационных задач; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> - отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка решения ситуационных задач; - оценка реферирования, аннотирования, работы над курсовым проектом; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка решения ситуационных задач; - анализ и оценка продуктов деятельности; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействие с коллегами, педагогами, руководителями практики и социальными партнерами в ходе обучения; - проявление умения работать в коллективе и команде 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка решения ситуационных задач; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики; - отзывы работодателя и потребителей образовательных услуг
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованный выбор цели организации образовательной работы с обучающимися; - проявление умения мотивировать деятельность обучающихся в соответствии с поставленной целью; - владение способами организации деятельности детского коллектива; 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка решения ситуационных задач; - анализ продуктов планирования и оценки; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 23/23

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	<ul style="list-style-type: none"> - владение способами контроля деятельности учащихся; - проявление чувства ответственности за качество образовательного процесса; - проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий 	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<ul style="list-style-type: none"> - владение навыками определения задач профессионального и личностного развития; - проявление умения организовывать свою деятельность в соответствии с задачами самообразования; - владение приемами самообразования, - добровольное участие в семинарах, курсах повышения квалификации; - осознанное планирование этапов повышения квалификации; - планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка решения ситуационных задач; - анализ продуктов планирования; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - анализ качества выполнения практических заданий, самостоятельных работ; - оценка решения ситуационных задач; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики

Разработчик:

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

(место работы)

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

(место работы)

преподаватель

(занимаемая должность)

преподаватель

(занимаемая должность)

Е.А. Скорородова

(инициалы, фамилия)

Еркова Н.А.

(инициалы, фамилия)