

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ  
«СЕМИЛУКСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ  
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

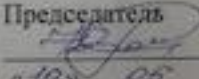
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
среднего профессионального образования

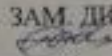
**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от «09» декабря 2016 года №1569, примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером № 43.01.09-170331, профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)

Содержание программы реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

**РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО**  
Цикловой  
методической комиссией  
технологии общественного питания

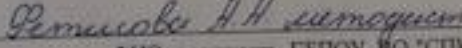
Председатель  
  
Ю. А. Корсакова  
«19» 05 2019 г.  
Л. В. Соломина и И.

**УТВЕРЖДАЮ**  
ЗАМ. ДИРЕКТОРА ПО УР  
  
Л. В. Соломина  
«20» 05 2019 г.

Составитель: Воронкова Юлия Викторовна, преподаватель ГБПОУ ВО "СПК"

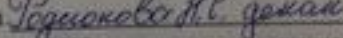
Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза   
ФИО, должность, ГБПОУ ВО "СПК"

Содержательная экспертиза   
ФИО, должность, ГБПОУ ВО "СПК"

Внешняя экспертиза:

Содержательная экспертиза   
ФИО, должность, сокращенное наименование ОУ СПО или ВПО

фактотетей моно. и управлени.  
зав. кафедрой сервиса и ресторанный бизнес  
профессор ГБПОУ ВО "СПК"



## СОДЕРЖАНИЕ

Название разделов	стр.
1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	8
3. Условия реализации программы профессионального модуля	18
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	20
5. Приложение 1	24
6. Приложение 2	29
7. Лист изменений и дополнений, внесенных в рабочую программу	30

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.01 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 профессиональной деятельности **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

#### Базовая часть

##### 1.1.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### 1.1.1 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
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, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт в:	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места;</li> <li>– подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;</li> <li>– приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>
уметь:	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</li> </ul>
знать:	<ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</li> <li>– требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</li> <li>– рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</li> <li>– способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</li> </ul>

## Вариативная часть – 50 часов

Вариативная часть профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента в объеме 50 часов направлена на углубление знаний и умений по виду профессиональной деятельности для обеспечения карьерного роста выпускников, а также с целью реализации международных требований подготовки специалистов по компетенции «Поварское дело», международного движения WorldSkills.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт в:**

- приготовлении полуфабрикатов из экзотических и редких овощей и грибов: спаржа, фенхель, артишоки, грибы шиитаке;
- приготовлении полуфабрикатов из экзотических и редких видов рыб: дорада, сибас, барабулька, рыб осетровых пород;
- механической кулинарной обработке мясных субпродуктов, субпродуктов птицы, приготовлении полуфабрикатов из них;
- приготовлении полуфабрикатов из мраморного мяса, стейков.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **освоить умения:**

- составлять схемы технологического процесса приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
- выполнять технологические расчеты при механической кулинарной обработке сырья.
- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **освоить знания:**

- ассортимент, пищевая ценность методы механической обработки экзотических и редких видов овощей и грибов
- основ карвинга (сложных форм нарезки овощей)
- ассортимент, характеристика, пищевая ценность и методы обработки экзотических и редких видов рыб: дорада, сибас, барабулька, рыб осетровых пород
- характеристика, пищевая ценность и требования к качеству мяса диких животных
- методы обработки и приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных: кабана, оленя, лося
- классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят, субпродуктов
- методы обработки субпродуктов и приготовления полуфабрикатов;
- классификация, пищевая ценность, кулинарное назначение, рецептуры полуфабрикатов из мраморного мяса.

## 1.2 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Вид учебной деятельности	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	388
<b>Обязательная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (аудиторные занятия), всего</b>	376
<i>в том числе:</i>	
лекции	56
уроки	4
лабораторные занятия	52
практические занятия	36
Учебная практика	108
Производственная практика	108
<b>Консультации</b>	6
<b>Самостоятельная работа обучающегося, всего</b>	6
<i>в том числе:</i>	
Подготовка рефератов, докладов	2
Решение ситуационных задач	2
Составление нормативно-технологической документации	2
<b>Промежуточная аттестация</b>	
2 семестр: МДК 01.01 – дифференцированный зачет	
4 семестр: МДК 01.02 – экзамен	
ПМ.01 – квалификационный экзамен	12

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1 Структура профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем профессионального модуля, час							
			Занятия во взаимодействии с преподавателем						Самостоятельная работа	Консультации
			Обучение по МДК, час			Практика		Промежуточная аттестация		
			всего, часов	лабораторные и практические занятия, часов	Курсовой проект (работа)	Учебная	Производственная			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 1.1. -1.4. ОК 1-7, 9,10	<b>Раздел 1.</b> Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<b>32</b>	32	10	-	-	-	-	-	-
ПК 1.1. -1.4. ОК 1-7, 9,10	<b>Раздел 2.</b> Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	<b>128</b>	116	78		-	-	-	6	6
ПК 1.1. -1.4. ОК 1-7, 9,10	Учебная и производственная практика	<b>216</b>	-	-		108	108	-	-	-
ПК 1.1. -1.4. ОК 1-7, 9,10	Промежуточная аттестация	<b>6</b>	-	-		-	-	6	-	-
ПК 1.1. -1.4. ОК 1-7, 9,10	Квалификационный экзамен	<b>6</b>	-	-		-	-	6	-	-
	<b>Всего:</b>	<b>388</b>	<b>148</b>	<b>88</b>	-	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>6</b>



## 2.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 01 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 и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов				
1	2	3				
<b>МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</b>		<b>32</b>				
<b>Раздел 1.</b> Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		<b>32</b>				
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	<p><b>Содержание</b></p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="555 619 600 711">1</td> <td data-bbox="600 619 1892 711"><b>Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него.</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="555 711 600 834">2</td> <td data-bbox="600 711 1892 834"><b>Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него. Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов.</b></td> </tr> </table>	1	<b>Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него.</b>	2	<b>Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него. Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов.</b>	<b>4</b>
1	<b>Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него.</b>					
2	<b>Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него. Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов.</b>					
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	<p><b>Содержание</b></p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="555 882 600 1126">1</td> <td data-bbox="600 882 1892 1126"><b>Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.</b> 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. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="555 1126 600 1249">2</td> <td data-bbox="600 1126 1892 1249"><b>Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.</b> Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.</td> </tr> </table>	1	<b>Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.</b> 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. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов.	2	<b>Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.</b> Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	<b>4</b>
1	<b>Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.</b> 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. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов.					
2	<b>Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.</b> Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.					
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p><b>Практическое занятие № 1. Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов.</b> Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов.</p>	<b>4</b>				

	<b>Практическое занятие № 2. Расчет отходов овощей, при механической кулинарной обработке.</b>	
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1 <b>Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них.</b> Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	
	2 <b>Виды, назначение оборудования, используемого для обработки рыбы, нерыбного водного сырья.</b> Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	
	3 <b>Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.</b> Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
	<b>Практические занятия</b>	
	<b>Практическое занятие № 3. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.</b> Освоение правил безопасной эксплуатации рыбо-очистительной машины, мясорубки.	<b>2</b>
<b>Тема 1.4.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1 <b>Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.</b> Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	
	2 <b>Виды, назначение оборудования, используемого для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</b> Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.	
	3 <b>Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.</b> Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>

	<p><b>Практическое занятие № 4. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</b> Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы.</p> <p><b>Практическое занятие № 5.</b> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера.</p>		
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
<b>МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>		<b>122</b>	
<b>Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него</b>		<b>122</b>	
<b>Тема 2.1</b> Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
	1 <b>Классификация традиционных видов овощей, грибов.</b> Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение.		
	2 <b>Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов.</b> Формы нарезки, кулинарное назначение.		
	3 <b>Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке.</b> 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.		
	4 <b>Ассортимент, пищевая ценность методы механической обработки экзотических и редких видов овощей и грибов. Основы карвинга</b>		
	<b>Лабораторные занятия</b>		<b>8</b>
	<b>Лабораторное занятие № 1. Обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов.</b> Защита от потемнения обработанного картофеля.		
	<b>Лабораторное занятие № 2. Обработка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени.</b> Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.		
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>
	<b>Практическое занятие № 6.</b> Решение ситуационных задач на тему «Методы обработки овощей».		
<b>Практическое занятие № 7.</b> Решение ситуационных задач по организации приемки овощей на производстве			

<b>Тема 2.2.</b> Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание</b>		<b>6</b>
	1	<b>Классификация рыбы, нерыбного водного сырья.</b> Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы. Способы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов.	
	2	<b>Требования к качеству, безопасности обработанной рыбы, условия и сроки хранения обработанной рыбы.</b> Способы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, условия и сроки хранения нерыбного водного сырья.	
	3	<b>Ассортимент, характеристика, пищевая ценность и методы обработки экзотических и редких видов рыб: дорада, сибас, барабулька, рыб осетровых пород</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	<b>Практическое занятие № 8</b> Подбор оборудования для измельчения и очистки рыбы и морепродуктов.		
<b>Практическое занятие № 9.</b> Органолептическая оценка качества рыбы и нерыбного водного сырья.		<b>4</b>	
<b>Тема 2.3</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
	1	<b>Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	
	<b>Практические занятия</b>		
	<b>Практическое занятие № 10.</b> Определение закладки рыбы для производства полуфабрикатов.		
<b>Практическое занятие № 11.</b> Определение выхода полуфабрикатов из рыбы.		<b>6</b>	

	<b>Практическое занятие № 12.</b> Выполнение технологических расчетов при механической кулинарной обработке рыбы.	
	<b>Лабораторные занятия</b>	
	<b>Лабораторное занятие №3.</b> Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	<b>12</b>
	<b>Лабораторное занятие №4.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	
	<b>Лабораторное занятие №5.</b> Обработка нерыбного водного сырья.	
<b>Тема 2.4</b> Обработка домашней птицы, дичи, кролика	<b>Содержание</b>	
	<b>1</b> <b>Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика.</b> Основные характеристики домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	4
	<b>2</b> <b>Методы обработки субпродуктов и приготовления полуфабрикатов из них.</b>	
	<b>Практические занятия</b>	
	<b>Практическое занятие № 13.</b> Выполнение технологических расчетов при механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы.	4
	<b>Практическое занятие № 14.</b> Определение количества порций при производстве блюд из птицы.	
<b>Тема 2.5</b> Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	<b>Содержание</b>	
	<b>1</b> <b>Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.</b> Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, пернатой дичи, кролика.	4
	<b>2</b> <b>Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.</b> Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	
	<b>Лабораторные занятия</b>	
	<b>Лабораторное занятие №6.</b> Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек.	<b>20</b>
	<b>Лабораторное занятие №7.</b> Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.	
	<b>Лабораторное занятие №8.</b> Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	
	<b>Лабораторное занятие №9.</b> Приготовление полуфабрикатов из филе птицы.	

	<b>Лабораторное занятие №10.</b> Обработка кролика, приготовление полуфабрикатов из кролика.		
<b>Тема 2.6</b> Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	<b>Содержание</b>		<b>8</b>
	1	<b>Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.</b> Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса.	
	2	<b>Механическая кулинарная обработка мясных продуктов.</b> 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.	
	3	<b>Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.</b> Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение.	
	4	<b>Классификация, пищевая ценность, кулинарное назначение, рецептуры полуфабрикатов из мраморного мяса.</b> Характеристика, пищевая ценность и требования к качеству мяса диких животных. Методы обработки и приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных: кабана, оленя, лося	
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>
	<b>Практическое занятие № 15.</b> Подбор оборудования для измельчения и рыхления мяса.		
	<b>Практическое занятие № 16.</b> Выполнение технологических расчетов при механической кулинарной обработке мяса.		
<b>Тема 2.7</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	<b>Содержание</b>		<b>6</b>
	1	<b>Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья.</b> Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	
	2	<b>Технологический процесс приготовления мясных полуфабрикатов.</b> Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3	<b>Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят, субпродуктов.</b>	

	<p><b>Практические занятия</b></p> <p><b>Практическое занятие № 17.</b> Подбор оборудования для перемешивания и формования фарша.</p> <p><b>Практическое занятие № 18.</b> Решение ситуационных задач на тему «Методы обработки мяса».</p>	<b>4</b>
	<p><b>Лабораторные занятия</b></p> <p><b>Лабораторное занятие №11.</b> Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса.</p> <p><b>Лабораторное занятие №12.</b> Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.</p> <p><b>Лабораторное занятие №13.</b> Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы.</p>	<b>12</b>
<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2:</b> Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</p>		<b>6</b>
<p><b>Учебная практика ПМ 01</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 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.</li> <li>2. Обращивать 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.</li> <li>3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обращивать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</li> <li>4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика</li> <li>5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</li> </ol>		<b>108</b>

6. 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.).
7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.
8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.
9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.
10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.
11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.
12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;
13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.
14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.
15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.
16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.
17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.



<b>Производственная практика ПМ.01</b>		<b>108</b>
<b>Виды работ:</b>		
1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.		
2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.		
3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты		
4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.		
5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.		
6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.		
7. 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		
<b>Консультации</b>	Решение производственных задач Составление схем технологического процесса обработки сырья	<b>6</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>6</b>
<b>Квалификационный экзамен</b>		<b>6</b>
<b>Всего</b>		<b>388</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов «Технического оснащения и организации рабочего места», лаборатории «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента)».

##### **Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинета:**

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала

##### **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

весоизмерительное оборудование: весы настольные; электронные;  
холодильное оборудование: шкаф холодильный; шкаф морозильный;  
механическое оборудование: блендер ручной с дополнительной насадкой для взбивания; слайсер; планетарный миксер;

тепловое оборудование: плиты электрические; пароконвектомат; фритюрница;  
микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп; машина для вакуумной упаковки

вспомогательное оборудование: стол производственный; моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; набор разделочных досок; термометр; мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь) ; сито, лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка»,

Кухонная посуда: набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода; сотейники, суповые миски

расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, соусники.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

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

### **3.2. Информационное обеспечение обучения** (перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы)

#### **3.2.1 Печатные издания:**

1. Самородова И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.

2. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Е. И. Соколова – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 288 с. цв.ил.

3. Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 272 с.

#### **3.2.2 Электронные издания (электронные ресурсы):**

1. Главный портал индустрии гостеприимства и питания/ [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.horeca.ru/>

2. Каталог пищевого оборудования / [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.food-service.ru/catalog>

3. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания / [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.100menu.ru/>

4. Весь общепит России [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

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

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

<p><b>ПК 1.2</b> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> </ul> </li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ПК 1.3</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>		
<p><b>ПК 1.4</b> Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи</p>		

<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю;</p>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	<p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	

<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>

## ПРИЛОЖЕНИЕ 1

### КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ

<p><b>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</b></p>	
<p><b>Иметь практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> </ul>	<p><b>Виды работ на учебной практике</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>– Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> <li>– Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</li> </ul> <p><b>Виды работ на производственной практике</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>– Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> </ul>
<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> </ul>	<p><b>Тематика практических занятий</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов.</li> <li>– Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.</li> <li>– Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>– Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера.</li> <li>– Подбор оборудования для измельчения и рыхления мяса.</li> </ul>
<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> </ul>	<p><b>Перечень тем, включенных в МДК</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него.</li> <li>– Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него. Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов.</li> <li>– Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.</li> <li>– Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.</li> <li>– Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.</li> <li>– Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них.</li> <li>– Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.</li> <li>– Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.</li> <li>– Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.</li> <li>– Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации</li> </ul>



	<p>технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.</li> </ul>
<p><b>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.</b></p>	
<p><b>Иметь практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов;</li> <li>– обработке различными методами, подготовке к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</li> <li>– утилизации отходов, упаковке, складировании неиспользованного сырья, пищевых продуктов;</li> <li>– хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи</li> </ul>	<p><b>Виды работ на учебной практике</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка наличия, проверка годности традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценка качества живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценка качества говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.</li> <li>– обработка различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владение приемами минимизации отходов при обработке сырья.</li> <li>– разморозка мороженой потрошеной и непотрошеной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья. Обработка различными методами рыбы с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</li> <li>– разморозка, обработка, подготовка различными способами мяса, мясных продуктов, полуфабрикатов, домашней птицы, дичи, кролика</li> <li>– Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</li> </ul> <p><b>Виды работ на производственной практике</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</li> <li>– обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</li> </ul>
<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения.</li> <li>- своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота.</li> <li>- проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов.</li> <li>- обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</li> <li>- различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности.</li> </ul>	<p><b>Тематика практических занятий</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Организация занятия основных производственных цехов.</li> <li>– Документальное оформление поступления сырья на производство.</li> <li>– Подбор оборудования для измельчения и очистки рыбы и морепродуктов.</li> <li>– Органолептическая оценка качества рыбы и нерыбного водного сырья.</li> <li>– Выполнение технологических расчетов при механической кулинарной обработке рыбы.</li> <li>– Органолептическая оценка качества и безопасности мясного сырья для приготовления сложных полуфабрикатов.</li> <li>– Подбор оборудования для перемешивания и формования фарша.</li> <li>– Решение ситуационных задач на тему «Методы обработки мяса».</li> <li>– Органолептическая оценка качества домашней птицы.</li> <li>– Выполнение технологических расчетов при механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы.</li> </ul> <p><b>Тематика лабораторных занятий</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов.</li> <li>– Обработка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени.</li> <li>– Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.</li> <li>– Обработка нерыбного водного сырья.</li> <li>– Обработка кролика, приготовление полуфабрикатов из кролика.</li> </ul>
<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи</li> </ul>	<p><b>Перечень тем, включенных в МДК</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Классификация традиционных видов овощей, грибов.</li> <li>– Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов.</li> </ul>

<p>холодных сладких блюд, десертов, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</li> <li>– правила и способы сервировки стола, презентации холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке.</li> <li>– Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья.</li> <li>– Требования к качеству, безопасности обработанной рыбы, условия и сроки хранения обработанной рыбы.</li> <li>– Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.</li> <li>– Механическая кулинарная обработка мясных продуктов.</li> <li>– Основные характеристики домашней птицы, пернатой дичи, кролика.</li> <li>– Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика.</li> </ul>
<p><b>Самостоятельная работа</b></p>	<p><b>Тематика самостоятельной работы:</b>          Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.          Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>
<p><b>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</b></p>	
<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных</li> </ul>	<p><b>Виды работ на учебной практике</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья.</li> <li>– Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обращивать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</li> <li>– 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.).</li> <li>– Оценивать качество рыбы органолептическим способом.</li> <li>– Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из рыбы.</li> </ul> <p><b>Виды работ на производственной практике</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Обработка различными методами.</li> <li>– Приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья различными методами.</li> <li>– Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</li> <li>– Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке.</li> </ul>
<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов. Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом. Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья.</li> <li>- Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и</li> </ul>	<p><b>Тематика практических занятий</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Определение закладки рыбы для производства полуфабрикатов.</li> <li>– Определение выхода полуфабрикатов из рыбы.</li> </ul> <p><b>Тематика лабораторных занятий</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.</li> <li>– Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.</li> </ul>

<p>приправы в измельченном виде.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство комплектованных, упакованных полуфабрикатов. Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании). Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения</li> </ul>	
<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</li> <li>- Методы приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.</li> <li>- Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы</li> </ul>	<p><b>Перечень тем, включенных в МДК</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья.</li> <li>- Требования к качеству, безопасности обработанной рыбы, условия и сроки хранения обработанной рыбы.</li> <li>- Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках.</li> <li>- Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.</li> </ul>
<p><b>Самостоятельная работа</b></p>	<p><b>Тематика самостоятельной работы:</b>          Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.          Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>
<p><b>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи</b></p>	
<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных</li> <li>- Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов</li> <li>- Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>	<p><b>Виды работ на учебной практике</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика</li> <li>- Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</li> <li>- Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</li> <li>- Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>- Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</li> <li>- Оценивать качество мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом.</li> <li>- Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</li> </ul> <p><b>Виды работ на производственной практике</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Обработка мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</li> <li>- Нарезка, формовка, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</li> <li>- Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</li> <li>- Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке.</li> </ul>
<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>– Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</li> <li>– Нарезать, измельчать мясо, птицу вручную или механическим способом. Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.</li> <li>– Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации.</li> </ul>	<p><b>Тематика практических занятий</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Подбор оборудования для перемешивания и формования фарша.</li> <li>– Определение количества порций при производстве блюд из птицы.</li> </ul> <p><b>Тематика лабораторных занятий</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.</li> <li>– Выполнение технологических расчетов при механической кулинарной обработке мяса.</li> <li>– Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса.</li> <li>– Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.</li> <li>– Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы.</li> <li>– Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом.</li> <li>– Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.</li> <li>– Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.</li> </ul>
<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных напитков, в том числе региональных;</li> <li>– нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</li> <li>– правила и способы сервировки стола, презентации холодных напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных</li> </ul>	<p><b>Перечень тем, включенных в МДК</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья.</li> <li>– Технологический процесс приготовления мясных полуфабрикатов. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</li> <li>– Основные характеристики домашней птицы, пернатой дичи, кролика.</li> <li>– Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>– Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.</li> </ul>
<p><b>Самостоятельная работа</b></p>	<p>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>

## ПРИЛОЖЕНИЕ 2

### РЕАЛИЗАЦИЯ КОМПЕТЕНТНОСТНОГО ПОДХОДА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АКТИВНЫХ ФОРМ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ

<b>Общие и профессиональные компетенции</b>	<b>Активные и интерактивные формы проведения занятий</b>
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Решение проблемной ситуации по организации рабочего места для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Решение производственных ситуаций по технологическому процессу приготовлению полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Учебный проект по теме: «Рациональное использование мясных сырьевых ресурсов»
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Решение проблемной ситуации по организации рабочего места для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы  Учебный проект по теме: «Этапы приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы»
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика	Просмотр и обсуждение видеофильма: «Основные виды и семейства рыб. Особенности первичной обработки»
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Решение производственных ситуаций по технологическому процессу приготовлению полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы
ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи	Решение производственных ситуаций по технологическому процессу приготовлению полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы  Экскурсия на предприятие общественного питания Мастер-класс по приготовлению полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ  
ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

№ изменения, дата внесения изменения, № страницы с изменением;	
<b>БЫЛО</b>	<b>СТАЛО</b>
Основание:	
Подпись лица внесшего изменения	