**Департамент образования и науки Приморского края**

**Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

 **«Приморский индустриальный колледж»**

Согласовано Утверждаю

Методист Зам. директора по УПР

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**И.Н. Кузнецова **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**Е.Н. Золотарева

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017 г. «\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

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

**по профессии *19.01.09 Повар, кондитер***

Рабочая программа ПМ утверждена

на заседании методического объединения

профессиональных дисциплин

Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_2017г.

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.Н. Кузнецова

 Программа составлена

 «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017г.

 Преподаватель:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.О. Козюкова

Мастера производственного обучения:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_И.А. Зацаренко

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.А. Вереновская

г. Арсеньев

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 19.01.09 Повар, кондитер.

 Организация-разработчик: КГБПОУ «Приморский индустриальный колледж»

Разработчики:

Козюкова Елена Олеговна – преподаватель специальных дисциплин;

Вереновская Наталия Алексеевна – мастер производственного обучения;

Зацаренко Ирина Анатольевна – мастер производственного обучения.

Рекомендована: методическим объединением специальных дисциплин, протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2017г.

# Согласовано:

**СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**4**

**12**

**19**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОСВОЕНИЯ**

**22**

3

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО**

**МОДУЛЯ**

**ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для**

**блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»**

**1.1.**

**Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля **«Приготовление и подготовка**

**к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий**

**разнообразного ассортимента»**

является частью примерной основной

профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным

государственным образовательным стандартом по по профессии среднего

профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного

общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения

международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих

кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills

International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального

стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015,

и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом

Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов

индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация

рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр

профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части

освоения дополнительных видов профессиональной деятельности,

обусловленных требованиями к компетенции WSR.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,**

**кулинарных изделий разнообразного ассортимента** и соответствующих

профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные

материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в

соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного

водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов

разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и

нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов

разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса,

домашней птицы, дичи, кролик.

4

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована

в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения

квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в

области индустрии питания различных форм собственности.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и

соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе

освоения профессионального модуля должен:

**знать:**

 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной



санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического

оборудования и правила ухода за ним;

 требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы,

нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

 рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

 способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении

полуфабрикатов.

**уметь:**

 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать

оборудование, производственный инвентарь, инструменты,

весоизмерительные

приборы в соответствии с инструкциями и



регламентами;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального

использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и

приправ;

 выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья,

приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их

хранения.

**иметь практический опыт в:**

 подготовке, уборке рабочего места;

 подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического

оборудования, производственного инвентаря,

инструментов,



весоизмерительных приборов;

обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного

сырья, птицы, дичи;

 приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос,

хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

 ведении расчетов с потребителями.

5

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего 519 – часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 267 – часов,

включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 178 – часов;

самостоятельной работы обучающегося 89–часов;

учебной и производственной практики 252

 - часа*.*

6

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является

овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД)-

**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,**

**кулинарных изделий разнообразного ассортимента**, в том числе

профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

7

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходныематериалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов всоответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы,нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. |
| ПК 1.3. | Проводить приготовление и подготовку к реализацииполуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд,кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. |
| ПК 1.4. | Проводить приготовление и подготовку к реализацииполуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд,кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик. |
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,применительно к различным контекстам. |
| ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,необходимой для выполнения задач профессиональнойдеятельности. |
| ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное иличностное развитие. |
| ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать сколлегами, руководством, клиентами. |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию нагосударственном языке с учетом особенностей социального икультурного контекста. |
| ОК 6. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрироватьосознанное поведение на основе традиционных общечеловеческихценностей. |
| ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды,ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайныхситуациях. |
| ОК 8. | Использовать средства физической культуры для сохранения иукрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности иподдержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональнойдеятельности. |

8

|  |  |
| --- | --- |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией нагосударственном и иностранном языке. |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность впрофессиональной сфере. |

**3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации**

**полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»**

*.*

9

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды****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,**часов | **Учебная,**часов | ***Производственная,****часов**(если**предусмотрена**рассредоточенная**практика)* |
| **Всего,**часов | **в т.ч.****лабораторные****работы и****практические****занятия,**часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | ***8*** |
| **ПК 1.1 - 1.4** | **Раздел ПМ 01****Приготовление и подготовка к****реализации полуфабрикатов для****блюд, кулинарных изделий****разнообразного ассортимента** | **267** | **178** | **102** | **89** |  |  |
|  | **Учебная практика** | **108** |  |  |  |  |  |
|  | **Производственная практика** | **144** |  |  |  |  |  |
|  | **ДЭ** |  |  |  |  |  |  |
|  | **Всего:** | **519** |  |  |  |  |  |

**3.2.Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)**

10

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов****профессионального модуля****(ПМ), междисциплинарных****курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические****занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)***(если предусмотрены)* | **Объем часов** | **Уровень****освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Входной контроль** |  |  |  |
| **Раздел ПМ 01**Приготовление и подготовка креализации полуфабрикатовдля блюд, кулинарныхизделий разнообразногоассортимента |  | **267** |  |
| **МДК.01.01.**Организацияприготовления,подготовки к реализации ихранения кулинарныхполуфабрикатов |  | **108 (64 пр.)** |
| **МДК.01.02.**Процессыприготовления,подготовки креализации кулинарныхполуфабрикатов |  | **70 (38 пр.)** |
| Тема 1.1.ВведениеАссортимент традиционных иэкзотических овощей,характеристика, первичнаякулинарная обработка овощей игрибов и приготовлениеполуфабрикатов. | **Содержание** |  |
| 1 | Значение овощей в питании. Ассортимент традиционных овощей(клубнеплоды, корнеплоды, капустные, луковые, пряные, плодовые,томатные, бобовые, зерновые, десертные) и их товароведнаяхарактеристика. Органолептический способ оценки годноститрадиционных видов овощей: внешний вид, запах, вкус, наличиепосторонних примесей. Характеристика основных видов пряностей,приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд изовощей и грибов. Виды технологического оборудования ипроизводственного инвентаря (ножи, инструменты для фигурной нарезкиовощей), используемых при обработке овощей. Правила их безопасного |  |

использования.

2

3

Техника первичной кулинарной обработки корнеплодов и клубнеплодов,

капустных, луковых, плодовых, десертных, консервированных овощей

(сортировка и калибровка, мытье, очистка и нарезка). Форма нарезки:

простые (соломка, кубики, брусочки, кружочки, ломтики, дольки, кольца,

мелкие и крупные шпалки), сложные (звездочки, гребешки, бочоночки,

груши, чесночки, шарики, спирали, стружка). Способы минимизации

отходов при нарезке и обработке овощей и их использование.

Техника первичной кулинарной обработки корнеплодов и клубнеплодов,

капустных, луковых, плодовых, десертных, консервированных овощей

(сортировка и калибровка, мытье, очистка и нарезка). Форма нарезки:

простые (соломка, кубики, брусочки, кружочки, ломтики, дольки, кольца,

мелкие и крупные шпалки), сложные (звездочки, гребешки, бочоночки,

груши, чесночки, шарики, спирали, стружка). Способы минимизации

отходов при нарезке и обработке овощей и их использование.

11

12

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 4 | Значение грибов в питании. Ассортимент различных видов грибов (свежие,сушеные, соленые, маринованные) и их товароведная характеристика.Консервирование грибов. Органолептический способ оценки годностигрибов: внешний вид, запах, вкус, наличие посторонних примесей. Видытехнологического оборудования и производственного инвентаря,используемых при обработке грибов. Техника первичной кулинарнойобработки грибов (свежие грибы: очистка, промывание, сортировка инарезка; сушеные грибы: перебирание, промывание, замачивание; соленые имаринованные грибы: отделение от рассола, сортировка, нарезание).Способы минимизации отходов при нарезке и обработке грибов и ихиспользование |  |  |
| Тема 1.2Подготовка мяса иприготовление полуфабрикатовдля сложной кулинарнойпродукции | 1 | **Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса из****говядины.**Первичная обработка мяса: размораживание, обмывание, обсушивание,обвалка, жиловка, зачистка, сортировка. Приготовление полуфабрикатов изговядины: вырезка, толстый, тонкий края, внутренний и верхний куски,наружный и боковой куски, лопаточная и подлопаточная части, грудинка,покромка, шейная часть, пашина, субпродукты (головы, хвосты, ноги,мозги, печень, почки, язык, рубцы, сердце, горло, легкое, вымя) и ихиспользование. Виды технологического оборудования и производственногоинвентаря, правила их безопасного использования. |
| 2 | **Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса из****свинины.**Первичная обработка мяса: размораживание, обмывание, обсушивание,обвалка, жиловка, зачистка, сортировка. Приготовление полуфабрикатов изсвинины: лопаточная часть, корейка, тазобедренная часть, лопаточная часть,грудинка, шейная часть, обрезки, субпродукты (головы, хвосты, ноги,мозги, печень, почки, язык, рубцы, сердце, горло, легкое) и ихиспользование. Виды технологического оборудования и производственногоинвентаря, правила их безопасного использования. |
| 3 | **Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса из****баранины**, **тушек ягнят.**Первичная обработка мяса: размораживание, обмывание, обсушивание,разделка, обвалка, жиловка, зачистка, сортировка, охлаждение.Приготовление полуфабрикатов из баранины: лопаточная часть, шейнаячасть, корейка, грудинка, тазобедренная часть, субпродукты (головы,хвосты, ноги, мозги, печень, почки, язык, рубцы, сердце, горло, легкое) и ихиспользование, обработка тушек ягнят. Виды технологическогооборудования и производственного инвентаря, правила их безопасногоиспользования. |

13

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 4 | **Технология приготовления крупнокусковых, порционных****полуфабрикатов из говядины**: ростбиф, мясо тушеное, шпигованное иотварное, бифштекс, филе, лангет, антрекот, ромштекс, зразы натуральные,говядина духовая;из баранины: грудинка фаршированная, жареная, котлета натуральная (впанировке), котлета натуральная (без панировки), эскалоп, шницель (безпанировки и в панировке), баранина духовая;из свинины: грудинка фаршированная, жареная, котлета натуральная (впанировке), котлета натуральная (без панировки), эскалоп, шницель (безпанировки и в панировке), свинина духовая. Требования качестваособенности приготовления, условия и сроки хранения. Органолептическаяоценка качества полуфабрикатов. |  |  |
| 5 | **Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов**из говядины: бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения,субпродуктов;из баранины: рагу, плов, шашлык;из свинины: рагу, рагу по-домашнему, шашлык, поджарка, гуляш.Требования качества особенности приготовления, условия и срокихранения. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. |
| 6 | **Технология приготовления рубленных полуфабрикатов**:-натуральных рубленных: бифштекс , котлеты натуральные рубленые,котлеты полтавские, шницель натуральный рубленый, биточки по селянски,фрикадельки, люля- кебаб;- котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулетТребования качества особенности приготовления, условия и срокихранения. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов |
| 7 | **Технология приготовления полуфабрикатов из субпродуктов** изговядины, свинины, баранины: печень по-строгановски, мозги жареные,мозги фри, печень жареная.Технология приготовления полуфабрикатов из птицы:головки, гребешки, шеи, ножки, крылышки, печени, сердце.Органолептическая оценка качества. Требования к качеству, срокихранения. |
| **Практические занятие** |  |  |
| 1 | Составление технологических карт: по приготовлению и оформлениюполуфабрикатов из говядины |
| 2 | Составление технологических карт по приготовлению и оформлениюполуфабрикатов из баранины. |
| 3 | Составление технологических карт по приготовлению и оформлениюполуфабрикатов из свинины. |
| 4 | Составление технологических карт по приготовлению мелкокусковыхполуфабрикатов.. |

14

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 5 | Составление технологических карт по приготовлению и оформлениюрубленных полуфабрикатов. |  |  |
| 6 | Составление технологических карт по приготовлениюполуфабрикатов из субпродуктов. |
| **Тема 1.3**Подготовка рыбы иприготовлениеполуфабрикатов для сложнойкулинарной продукции | **Содержание** |  |
| 1 | **Классификация, пищевая ценность рыбного сырья и нерыбных****морепродуктов**. Ассортимент нерыбных морепродуктов. Химическийсостав. Категории жирности рыбы. Виды рыб: окуневые, лососевые,осетровые, тресковые, карповые, сельдевые, камбаловые, сом, щука,макрурус, путасу. Органолептическая оценка качества рыбы. Требования ккачеству рыбного сырья. Сроки хранения. |  |
| 2 | **Технология обработки рыбы**: размораживание (на воздухе, в воде,комбинированный способ). Разделка чешуйчатой рыбы(обработка рыбы дляиспользования в целом виде, разделка рыбы на порционные куски, разделкана филе).Требования к качеству рыбного сырья. Сроки хранения. Подборнеобходимого оборудования и производственного инвентаря. |
| 3 | **Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы** (сом, налим, угорь,зубатка, миноги, бельдюга, судак, линь, камбала, навага, треска, щука,морской язык, хек). Технология обработки осетровой рыбы Требованиякачества особенности приготовления, условия и сроки хранения.Органолептическая оценка качества. |
| 4 | **Технология приготовления рыбных полуфабрикатов:** для варки,припускания: рыбы в целом виде, звенья, порционные куски изпластованной рыбы с кожей и костями, с кожей и без костей, без кожи икостей. Виды и технология приготовления мучной панировки: красная,белая, сухая, льезон, фигурная. Температурный режим, правилаохлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы. Подборнеобходимого технологического оборудования и производственногоинвентаря, правила их безопасного использования. |
| 5 | **Технология приготовления рыбных полуфабрикатов:** для жаркиосновным способом, для жарки во фритюре: рыба в целом виде, звенья,порционные куски круглой формы, порционные куски, нарезанные изпластованной рыбы с кожей и костями. Температурный режим, правилаохлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы. Подборнеобходимого технологического оборудования и производственногоинвентаря, правила их безопасного использования. |

15

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 6 | **Технология приготовления рыбной котлетной массы и****полуфабрикатов**: котлеты, биточки, тефтели, рулет, зразы, тельное,фрикадельки. Технология приготовления кнельной массы. Температурныйрежим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов изрыбы. Правила хранения и требования к качеству готовых полуфабрикатовиз рыбы.Виды необходимого технологического оборудования и производственногоинвентаря, правила их безопасного использования. |  |  |
| 7 | **Правила сбора и использование рыбных пищевых отходов**.Производство рыбных полуфабрикатов. Требования к качеству рыбныхполуфабрикатов. Санитарные требования к процессу приготовленияполуфабрикатов из рыбы и их хранение. Виды необходимоготехнологического оборудования и производственного инвентаря, правилаих безопасного использования. |
| **Практические занятия** |  |  |
| 1 | Составление технологических карт: по приготовлению и оформлениюполуфабрикатов. |
| 2 | Составление технологических карт: по приготовлению и оформлениюполуфабрикатов. |
| 3 | Составление технологических карт: по приготовлению и оформлениюполуфабрикатов: из рыбной котлетной массы. |
| 4 | Составление технологических карт: по правилам сбора и использованиюрыбных пищевых отходов. |
| **Тема 1.4**Подготовка домашней птицыи приготовлениеполуфабрикатов для сложнойкулинарной продукции. | **Содержание** |  |
| 1 | **Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса****домашней птицы.**Первичная обработка мяса: размораживание, опаливание, удалении головы,шеи, ножек, потрошение, промывание, заправка и разделка. Приготовлениеполуфабрикатов из домашней птицы: филе, окорочка, крылья, голень,субпродукты и их использование. Виды технологического оборудования ипроизводственного инвентаря, правила их безопасного использования.Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и храненияполуфабрикатов |  |
| 2 | Технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы: целыетушки, рагу, плов, котлеты (натуральные, панированные), котлетыпожарские, котлеты по- киевски, шнитцельпо-столичному, котлетырубленые, биточки рубленые и фаршированные. Требования качестваособенности приготовления, условия и сроки хранения. Органолептическаяоценка качества полуфабрикатов. Температурный режим, правилаохлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов |

16

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 3 | Технология приготовления полуфабрикатов из субпродуктов птицы:головки, гребешки, шеи, ножки, крылышки, печени: утиной, гусиной,куриной, сердце. Органолептическая оценка качества. Требования ккачеству, сроки хранения. Температурный режим, правила охлаждения,замораживания и хранения полуфабрикатов. |  |  |
| 4 | **Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса дичи и****кролика.**Первичная обработка мяса: размораживание, опаливание, удалении головы,шеи, ножек, потрошение, промывание, заправка и разделка. Приготовлениеполуфабрикатов из дичи икролика: филе, окорочка, , голень, субпродукты иих использование. Виды технологического оборудования ипроизводственного инвентаря, правила их безопасного использования.Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и храненияполуфабрикатов |
| **Практические занятие** |  |  |
| 1 | Составление технологических карт: по приготовлению и оформлениюполуфабрикатов. |
| 2 | Составление технологических карт: по приготовлению и оформлениюполуфабрикатов. |
| 3 | Составление технологических карт: по приготовлению и оформлениюполуфабрикатов. |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ.01:**первичная обработка и нарезка луковых, капустных овощей;-первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов;-первичная обработка и нарезка плодовых, салатных и десертных овощей;-первичная обработка и нарезка консервированных, соленых, маринованных и сушеных овощей и грибов;-первичная обработка и подготовка овощей для фарширования;.-технология приготовления блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей;-технология приготовления блюд и гарниров из жареных, тушеных овощей;-технологическое оборудование для очистки картофеля и корнеплодов;-технологическое оборудование для нарезки овощей.Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендации преподавателя, оформлениепрактических работ.Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнениедомашних заданий по подготовке к практическим занятиям c использованием методических рекомендацийпреподавателя. |  |
| **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**1. Составление технологических карт региональных блюд из овощей на основе изучения меню предприятийобщественного питания2. Составление технологических карт региональных блюд из грибов на основе изучения меню предприятийобщественного питанияОсуществление простых и сложных видов нарезки овощей с последующей презентацией |  |

17

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 3.Подбор информации по темам: «Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса из говядины».«Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса из свинины».Разработка и составлениетехнологических карт.4. Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы. Новые технологии. Разработка и составление технологических карт.Подбор информации по теме: «Технология приготовления рыбной котлетно й массы и полуфабрикатов из нее».5. Подготовка рефератов по темам: «Технология приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов изговядины». Разработка и составление технологических карт6. Подготовка презентаций по темам: «Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатовиз говядины: бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, субпродуктов» Разработка и составлениетехнологических карт.7. Подготовка презентаций по теме: «Технология приготовления рубленных полуфабрикатов:-натуральных рубленных: бифштекс , котлеты натуральные рубленые, котлеты полтавские, шницель натуральныйрубленый, биточки по селянски, фрикадельки, люля- кебаб;- котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет»Разработка и составление технологических карт.8**.** Разработка и составление технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов: мяса дичи икролика с использованием современных технологий. |  |  |
| **Учебная практика****Виды работ:**1. Оценка качества овощей и грибов органолептическим способом, подбор производственного инвентаря иоборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов2. Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из вареных, припущенных овощей:- приготовление отварного картофеля- картофельного пюре;- картофеля в молоке;-приготовление пюре из моркови, свеклы;- приготовление капусты отварной с маслом или соусом;- приготовление моркови припущенной;- приготовление моркови с зеленым горошком в молочном соусе;- приготовление капусты белокочанной с соусом;- приготовление овощей припущенных в молочном соусе;- оформление и подача блюд;- оценка качества готовых блюд.3. Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из жареных, тушеных овощей:- приготовление картофеля жареного;- приготовление лука фри;- приготовление жареных кабачков, баклажанов, помидоров;- приготовление котлет морковных, свекольных, картофельных;- приготовление шницеля из капусты;- приготовление оладий из тыквы;- приготовление зраз картофельных;- приготовление крокет картофельных;- приготовление капусты тушенной; рагу из овощей;- приготовление свеклы тушеной в сметане или соусе; |  |

5.

18

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| - приготовление моркови тушеной с рисом и черносливом- оформление и подача блюд;- оценка качества готовых блюд.4. Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из запеченных овощей, полуфабрикатов игрибов:- приготовление картофельной запеканки;- приготовление рулета картофельного;- приготовление солянки овощной;- приготовление капусты, тушенной с грибами;- приготовление грибов с картофелем или с картофелем и помидорами;- приготовление грибов в сметанном соусе запеченные;- оформление и подача блюд;- оценка качества готовых блюд.5.Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов. Консервирование овощей и грибов.6. Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Расчет массымяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов.7. Проверка органолептическим способом качества мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Обеспечиватьбезопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной игусиной печени. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовленияполуфабрикатов и безопасное пользование при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.8. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из говядины. Требования кбезопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.9. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из свинины. Требования к безопасностихранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.10. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из баранины. Требования кбезопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.11. Отработка приемов приготовления котлетной массы. Требования к безопасности хранения.12. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. Требования к безопасности хранения.13. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы. Требования к безопасности храненияподготовленного рыбы в охлажденном и замороженном виде.14. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из птицы. Требования к безопасности храненияподготовленного птицы в охлажденном и замороженном виде.15. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из дичи. Требования к безопасности храненияподготовленного дичи в охлажденном и замороженном виде.16. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из кролика. Требования к безопасности храненияподготовленного кролика в охлажденном и замороженном виде.17. Зачёт |  |  |
| **Производственная практика:****Виды работы:**1. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом годность овощей и грибов,отработка практических навыков в подборе производственного инвентаря и оборудования для обработки иприготовления блюд из овощей и грибов. Оценка качества готовых блюд. |  |

19

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 2. Обработка практических навыков при нарезке различными методами и приготовлении блюд из вареных,припущенных овощей. Оценка качества готовых блюд.3. Обработка практических навыков при нарезке различными методами и приготовлении блюд из жареных,тушеных овощей. Оценка качества готовых блюд.4. Обработка практических навыков при нарезке различными методами и приготовлении блюд из запеченныховощей, грибов и полуфабрикатов. Оценка качества готовых блюд.5. Отработка практических навыков при охлаждении, замораживании нарезанных овощей и грибов и ихконсервирование. Оценка качества готовых блюд.6. Отработка практических навыков разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы,дичи и кролика. Расчет массы мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для изготовленияполуфабрикатов.7. Отработка практических навыков проверки органолептическим способом качества мяса, домашней птицы, рыбы,дичи и кролика. Обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса,рыбы, птицы, утиной и гусиной печени. Подбор технологического оборудования и производственног о инвентарядля приготовления полуфабрикатов и безопасное пользование при приготовлении полуфабрикатов для сложныхблюд.8. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из говядины. Требованияк безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.9. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из свинины. Требования кбезопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.10. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из баранины. Требованияк безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.11. Отработка практических навыков приготовления котлетной массы. Требования к безопасности хранения.12. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. Требования к безопасностихранения.13. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы. Требования к безопасности храненияподготовленного рыбы в охлажденном и замороженном виде.14. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из птицы. Требования к безопасности храненияподготовленного птицы в охлажденном и замороженном виде.15. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из дичи. Требования к безопасности храненияподготовленного дичи в охлажденном и замороженном виде.16. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из кролика. Требования к безопасностихранения подготовленного кролика в охлажденном и замороженном виде.17. Зачёт |  |  |
| **Всего** |  |  |

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4.1.**

**Требования к минимальному материально-техническому**

**обеспечению**

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие

учебного кабинета «Технология кулинарного производства», учебного

кулинарного цеха № 1.

*Технические средства обучения:*

-компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть

Интернет – программу R-Keeper или другая аналогичная программа (если она

имеет широкое распространение на региональном рынке труда);

-мультимедийный проектор.

*\*Оборудование WSR: лаборатории технологии приготовления пищи с*

*учетом требований*

· Картофелечистки электрические

· Овощерезки электрические

· Машина протирочная

· Плиты электрические

· Плита индукционная или стеклокерамическая Libero (4 греющих зоны)\*\*

или аналог

· Фритюрницы

· Сковороды электрические

· Печь конвекционная или пароконвекционная MiniCombi (max 200°C)\*\* или

аналог

· Холодильник\*\*

 Зонт вытяжной

· Доска комбинированная

· Комплект ученической мебели

· Универсальная кухонная машина УКМ

· Стол с моечной ванной\*\*

· Стол нейтральный 1200 и 1400\*\*

· Стол производственный с бортом

· Шкаф интенсивной заморозки\*\*

· Морозильник\*\*

· Кухонный комбайн Thermomix\*\*

· Взбивальная машина\*\*

· Аппарат для вакуумирования\*\*

· Слайсер\*\*

· Посудомоечная машина\*\*

· Миксер ручной\*\*

· Гриль контактный Libero\*\* или аналог

· Немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, стеллажи\*\*

кухонные, шкафы)

20

· Наборы производственного инвентаря, посуды (тарелки круглые, тарелки

прямоугольные\*\* и другая посуда), приборы для дегустации\*\*

· Кухонная посуда и инвентарь\*\*

*Примечание: \*\* - по требованиям WSR/WSR*

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень используемых учебных изданий, интернет-ресурсов,**

**дополнительной литературы**

*Основные источники для обучающихся:*

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное

обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей,

круп, макаронных изделий и бобовых. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. –

160 с

2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное

обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие

блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого

теста. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 128 с

3. Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 400 с.

4. Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум. -4-е изд., стер. –

М.: Академия, 2014. – 240 с.

5. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. – М.: Академия,

2014. – 160 с.

6. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: контрольные материалы. -4-е

изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 208 с.

7. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для

поваров и кондитеров. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 112 с.

8. Шитякова Т.Ю. и др. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и

макаронных изделий, яиц, творога, теста. -1-е изд. – М.: Академия, 2014. –

288 с.

9. Электронный образовательный ресурс: «Приготовление блюд и гарниров

из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (электронное

приложение)» – М.: Академия, 2014.

*Дополнительная литература:*

1. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного

питания. Справочник. -4-е изд., доп. – М.: Академия, 2014. – 336 с.

2. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. -5-е

изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 192 с.

3. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и

макаронных изделий. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с.

4. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и

напитки. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с.

21

5. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд.,

стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.

6. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая

тетрадь: В 4 ч. Часть 2. -2-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 64 с.

*Основные источники для преподавателя:*

1. Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в

Российской Федерации».

2. Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по

профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» от 2 августа 2013г. № 798,

3. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом

Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от

08.09.2015 г. № 610н,

4. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом

Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от

07.09.2015 г. № 597н.

5. Примерной основной образовательной программы среднего

профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки

квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «Повар,

кондитер»

*Интернет-ресурсы для преподавателя:*

1. http://art-cooking.ru

2.<http://supercook.ru/russian/rus-28.html>

3.www.chefs.ru

4.www.povarenok.ru

5.www.supercook.ru

**4.3. Организация образовательного процесса**

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин

«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»,

«Физиология питания с основами товароведения продовольственных

товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Охрана

труда».

Условия проведения занятий должны соответствовать требованиям,

указанным в п. 3.1.

Условия проведения организации учебной и производственной практики

должны соответствовать требованиям ФГОС СПО, а также учитывать

особенности регионального рынка труда. Учебная и производственная

практика должна быть организована таким образом, чтобы были созданы

условия для освоения обучающимися компетенций, предусмотренных

программами соответственно учебной и производственной практики.

Условия организации консультационной помощи обучающимся должны

соответствовать требованиям ФГОС СПО.

22

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих

обучение по междисциплинарному курсу (курсам): среднее

профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю

преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях

соответствующей профессиональной сферы, дополнительное

профессиональное образование по программам повышения квалификации, в

том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в

3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих

руководство практикой:

Преподаватели – должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС

СПО

Мастера производственного обучения: должны иметь на 1 - 2 разряда по

профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников,

дополнительное профессиональное образование по программам повышения

квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях

не реже 1 раза в 3 года.

Руководители практики - представители организации, на базе которой

проводится практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на

соответствующей должности – повара или кондитера

Наставники - представители организации, на базе которой проводится

практика (при наличии): должны иметь опыт работы не менее 1 года на

соответствующей должности – повара или кондитера.

Специфические требования, дополняющие условия реализации

образовательной программы СПО:

*-* педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны

знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;

*-* педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны

знать требования WSR;

*-* педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны

знать требования регионального рынка труда;

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны

знать особенности национальной кухни.

**4.5. Общие требования к организации образовательного процесса**

**Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием допуска к производственной практике в

рамках профессионального модуля **«Приготовление и подготовка к**

**реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий**

**разнообразного ассортимента»** является освоение учебной практики и

междисциплинарного курса «Технология приготовления полуфабрикатов для

сложной кулинарной продукции»

23

**4.6. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих

обучение по междисциплинарному курсу:

-наличие высшего профессионального образования, соответствующее

профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в

организациях

общественного питания является обязательным для

преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального

цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных

организациях не реже одного раза в 3 года.

24