

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Организация приготовления и подготовки к**

**реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов**

Рабочая программа учебной дисциплины (вариативная часть) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Организация-разработчик: ГБПОУ РХ « Профессиональное училище №18»

Разработчики: Чебодаева Ольга Гавриловна – преподаватель спецдисциплин

ГБПОУ РХ « Профессиональное училище №18»

***СОДЕРЖАНИЕ***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***1.*** | ***ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ*** | ***4*** |
| ***УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ*** | |  |
| ***2.*** | ***СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ*** | ***15*** |
| ***3.*** | ***ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ*** | ***24*** |
| ***4.*** | ***КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ*** | ***27*** |

***УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

3

1. ***ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ***

***УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

***1.1. Область применения программы***

*Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО* ***43.01.09 Повар, кондитер***

***1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины***

*В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «*Организация приготовления и подготовки к

реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов» *и соответствующие емупрофессиональные компетенции:*

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 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.

**1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины**

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

**уметь:**

Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.

Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственногоинвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов,посуды и правила ухода за ними.

Последовательностьвыполнениятехнологическихопераций.

Современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов.

Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая приобработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке креализации полуфабрикатов.

Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.

Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.

Виды, назначение, правила применения и безопасногохранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств,предназначенных для последующего использования.

Правила утилизации отходов.

Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.

Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов.

Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов.

|  |  |
| --- | --- |
| Способы и правила порционирования (комплектования), | |
| упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.  Способы правки кухонных ножей. |

**знать:**

Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием.

Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартам и чистоты.

Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.

Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.

Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты.

Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании;

Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки.

Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;

Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов.

Рационально включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

**1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля**

всего - 36 часов,

в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов, включая:

обязательной аудиторной нагрузки обучающихся –36 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 6 часов;

1. ***СТРУКТУРА и содержание учебной дисциплины***

***2.1. Структура учебной дисциплины***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Коды*  *профес-*  *сиональ-*  *ных*  *общих*  *компете*  *нций* | *Наименования разделов*  *профессионального модуля\** | *Всего часов*  *учебная*  *нагрузка* |  | *Объем времени, отведенный на освоение*  *междисциплинарного курса (курсов)* | | | | | | *Практика* | |  |
|  |  |
|  |  |
|  | *Обязательные аудиторные учебные*  *занятия* | | | | *внеаудиторная*  *(самостоятельная)*  *учебная работа* | | *учебная,*  *часов* | *производственная,*  *часов*  *(если*  *предусмотрена*  *рассредоточенная*  *практика)* |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | *всего,*  *часов* |  | *в т.ч.*  *лабораторные*  *работы и*  *практические*  *занятия, часов* | *в т.ч.,*  *курсовая*  *проект*  *(работа)\*,*  *часов* | *всего,*  *часов* | *в т.ч.,*  *курсовой*  *проект*  *(работа)\*,*  *часов* |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| *1* | *2* | *3* | *4* | |  | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* | *10* |  |
| *ПК 1.1.-*  *1.4.*  *ОК* | ***МДК.01.01*** Организация приготовления и подготовки к  реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов. | 36 |  |  |  | 14 |  | - |  | 108 | 144 |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| 36 | |  |  |
|  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |
| *ПК 1.1.-* | ***МДК.01.02Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных***  ***полуфабрикатов*** | *162* | *162* | |  | *36* | 24 |  |
| *1.4* |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| *ПК 1.1-*  *1.4* | *Учебная и производственная*  *практика* |  |  | 252 | | | | | | *108* | *144* |  |
|  |  |
| *ПК 1.1-*  *1.4* | *Демонстрационный экзамен* |  |  | 12 | | | | | |  |  |  |
|  |  |
|  | ***Всего:*** | ***198*** | 198 | |  | ***50*** |  | ***24*** |  | ***108*** | **144** |  |

*15*

***2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и***  ***тем профессионального***  ***модуля (ПМ),***  ***междисциплинарных***  ***курсов (МДК)*** | ***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная***  ***(самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)*** | | | ***Объем часов*** |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| ***1*** |  | ***2*** |  | ***3*** |  |
| ***Раздел модуля 1.***  Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,  кулинарных изделий разнообразного ассортимента | | | |  |  |
|  |  |
|  |  |
| ***МДК. 01.01.***  Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | | | | *36* |  |
|  |
|  |  |
| ***Тема 1.1.*** | ***Содержание*** | | ***Уровень освоения*** |  |  |
| Характеристика процессов | 1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из   него. Характеристика, последовательность этапов.   1. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья,   приготовления полуфабрикатов из него.   1. Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов | | ***2*** |  |  |
| обработки сырья и |  | ***2*** |  |
| приготовления |  |  |
|  |  |  |
| полуфабрикатов из них |  |  |  |
|  |  |  |  |
| ***Тема 1.2.*** | ***Содержание*** | | ***Уровень освоения*** |  |  |
| Организация и |  |  |  |  |  |
| 1. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки   овощейигрибов.Технологическийцикл,характеристика,  последовательность этапов. Требования к организации рабочих мест.  Правила безопасной организации работ.   1. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического   оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки  и нарезки различных видов овощей и грибов.   1. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном,   замороженном, вакуумированномвиде.   1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест,   оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за  ними | | ***2*** |  |  |
| техническое оснащение |  |  |
|  |  |  |
| работ по обработке овощей |  |  |  |
| и грибов |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  | ***4*** |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | |  | ***6*** |  |
|  | ***Практическое занятие 1.*** Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов. Приготовление салатов. | | | *6* |  |
|  |  |  |  | 16 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Тема 1.3.*** | ***Содержание*** | |  |  |  |  | ***Уровень освоения*** | ***4*** |  |
| Организация и  техническое оснащение  работ по обработке рыбы и  нерыбного водного сырья,  приготовлению  полуфабрикатов из них | 1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы,   нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них.  Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации  работ.   1. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического   оборудования, инвентаря, инструментов, используемых  для обработки  рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.   1. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в   охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.   1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест,   оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними | | | | | | ***2*** |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | | | |  |  |  |  |
| ***Практическое занятие 2.*** Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов  обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.  Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, мясорубки | | | | | | |  |  |
| *2* |  |
|  |  |
| ***Тема 1.4.***  Организация и  техническое оснащение  работ по обработке мясных  продуктов, домашней  птицы, дичи, кролика,  приготовления  полуфабрикатов из них | ***Содержание*** | |  |  |  |  | ***Уровень освоения*** |  |  |
| 1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных   продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов  из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопаснойорганизации работ.   1. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического   оборудования,инвентаря,инструментов,используемыхдля обработкимясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовленияполуфабрикатов из них.   1. Организацияхранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы,   дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном,вакуумированном виде.   1. Санитарно-гигиеническиетребования ксодержаниюрабочих мест,оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними | | | | | | ***2*** |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  | ***6*** |  |
|  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | | | |  |  | ***12*** |  |
| ***Практическое занятие 3.*** Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы,  дичи, кролика. Приготовление блюд из мяса. | | | | | | | ***6*** |  |
|  |
|  |  |
| ***Практическое занятие 4.*** Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной  Массы. Приготовление котлет. | | | | | | | **6** |  |
|  |
|  |
|  |
|  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | 17 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1:***   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным   преподавателем).   1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной   литературы, нормативных документов.   1. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов   технологического оборудования.   1. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического   оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка  сообщений и презентаций.   1. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-   образовательных ресурсов.   1. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. 2. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | | | | |  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| ***6*** |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| Всего | | | | | 36 | | | |  |
|  |  |  |  |  | 21 | | | |  |

23

1. ***УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ***

**3.1 Материально- техническое оснащение**

Для реализации учебной дисциплины необходимо наличие учебного кабинета «Технология кулинарного и кондитерского производства» и лаборатории «Техническое оснащение и организация рабочего места»

*Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:*

* комплект посуды, инструментов, приспособлений;
* комплект бланков технологической документации;
* комплект учебно-методической документации;
* наглядные пособия (плакаты, схемы, презентации по технологии приготовления блюд из овощей и грибов).

*Оборудование лаборатории:*

* рабочее место повара, для каждого обучающегося;
* контрольно-измерительные инструменты;
* ручной инструмент (ножи поварской тройки, желобковые ножи, ножи для фигурной нарезки овощей);
* плита электрическая, жарочный шкаф, холодильник;
* комплект учебно-методической документации.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительноеоборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты,инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка;веселка; венчик; ложки; шумовка.

***3.2. 3.2Информационное обеспечение обучения***

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 №

39023).

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для начального проф. образования. – М.: Академия, 2005.
2. Кулинария: Учебное пособие / И.Г.Мальчикова, Е.О Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. – М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2006.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко. – К., ООО «Издательство Фрий», М.: ИКТЦ «Лада», 2011. – 680 с.: ил.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования

З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

7. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс»

8. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятии общественного питания: Учеб. Для начального профессионального образования. – 2-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Академия, 2000.2013 – 373 с.***(Электронные)*** http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1 http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html http://www.ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/46/46201/ http://ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/9/9744/

* 1. 24

1. ***3.3. Организация образовательного процесса***
2. Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.
3. Реализация программы предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.
4. По учебной дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.
5. Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.
6. Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать

1. состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Реализация программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося.

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

* случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25%обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkillsRussia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

***3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса***

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог

профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

26

1. ***Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Профессиональные*** | ***Оцениваемые знания и умения, действия*** | ***Методы оценки*** | ***Критерии оценки*** |  |
| ***компетенции*** |  |
|  |  |  |  |

***Раздел модуля 1.***

Организация работы повара по обработке сырья, процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *ПК 1.1.-1.4* | ***Знания:***  Требования охраны труда, пожарной безопасности и  производственной санитарии в организации питания.  Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации  технологического оборудования, производственногоинвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов,посуды и правила ухода за ними.  Последовательностьвыполнениятехнологическихопераций.  Современные методы, техника обработки, подготовки  сырья и продуктов.  Регламенты, стандарты, в том числе система анализа,  оценки и управления опасными факторами (система НАССР)  и нормативно-техническая документация, используемая приобработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке креализации полуфабрикатов.  Возможные последствия нарушения санитарии и  гигиены.  Требования к соблюдению личной гигиены персоналом  при подготовке производственного инвентаря и кухонной  посуды.  Виды, назначение, правила применения и безопасногохранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств,предназначенных для последующего использования.  Правила утилизации отходов.  Виды, назначение упаковочных материалов, способы  хранения сырья и продуктов.  Виды, назначение правила эксплуатации оборудования  для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов.  Виды, назначение технологического оборудования,  производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды,  используемых для порционирования (комплектования), | ***Текущий контроль***  ***при провдении:***  *-письменного/устного*  *опроса;*  *-тестирования;*  *-оценки результатов*  *внеаудиторной*  *(самостоятельной) работы*  *(докладов, рефератов,*  *теоретической части*  *проектов, учебных*  *исследований и т.д.)*  ***Промежуточная***  ***аттестация***  *в форме*  *дифференциированного*  *зачета/ экзамена по МДК в*  *виде:*  *-письменных/ устных*  *ответов,*  *-тестирования.* |  |
|  | *Полнота ответов, точность* |
|  | *формулировок, не менее 70%* |
|  | *правильных ответов.* |
|  | *Не менее 75% правильных* |
|  | *ответов.* |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  | *Актуальность темы,* |
|  | *адекватность результатов* |
|  | *поставленным целям,* |
|  | *полнота ответов, точность* |
|  | *формулировок, адекватность* |
|  | *применения профессиональной* |
|  | *терминологии* |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  | *Полнота ответов, точность* |
|  | *формулировок, не менее 70%* |
|  | *правильных ответов.* |
|  |  |
|  | ***Итоговый контроль:*** |  |
|  | *Тестирование на* | *Не менее 75% правильных ответов* |
|  | *демонстрационном экзамене* |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

27

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | упаковки готовых полуфабрикатов. | | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Способы и правила порционирования (комплектования), | | | | | | | | |  |  |
|  | упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. | | | | |  |  |  |  |  |  |
|  | Способы правки кухонных ножей | | | | |  |  |  |  |  |  |
|  | ***Умения:*** |  |  |  |  |  |  |  |  | ***Текущий контроль:*** |  |
|  | Визуальнопроверятьчистотуиисправностьпроизводственного инвентаря, кухонной посуды передиспользованием.  Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы всоответствии с инструкциями и регламентами, стандартамичистоты.  Проводить текущую уборку рабочего места повара всоответствии с инструкциями и регламентами, стандартамичистоты.  Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.  Владеть техникой ухода за весоизмерительнымоборудованием.  Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить ираскладыватьнахранениекухоннуюпосудуипроизводственный инвентарь, инструменты в соответствии состандартами чистоты.  Проверять поддержание требуемого температурного режима вхолодильном оборудовании;  Выбирать оборудование, производственный инвентарь,инструменты, посуду в соответствии с видом сырья испособом его обработки.  Включать и подготавливать к работе технологическоеоборудование, производственный инвентарь, инструменты,весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями ирегламентами, стандартами чистоты.  Соблюдать правила техники безопасности, пожарнойбезопасности, охраны труда;  Выбирать,подготавливатьматериалы,посуду,оборудованиедля упаковки,хранения обработанного сырья,приготовленных полуфабрикатов.  Рационально организовывать рабочее место с учетомстандартов чистоты | | | | | | | | | *- защита отчетов по* | *Правильность, полнота* |
|  | *практическим/ лабораорным* | *выполнения заданий, точность* |
|  | *занятиям;* | *формулировок, точность* |
|  | *- оценка заданий для* | *расчетов, соответствие* |
|  | *внеаудиторной* | *требованиям* |
|  | *(самостоятельной) работы* |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  | *- экспертная оценка* |  |
|  | *демонстрируемых умений,* |  |
|  | *выполняемых действий в* | *-Адекватность, оптимальность* |
|  | *процессе* | *выбора способов действий,* |
|  | *практических/лабораторных* | *методов, техник,* |
|  | *занятий,* | *последовательностей действий и* |
|  | *учебной и производственной* | *т.д.* |
|  | *практики* | *-Точность оценки* |
|  |  | *-Соответствие требованиям* |
|  |  | *инструкций, регламентов* |
|  |  | *-Рациональность действий и т.д.* |
|  | ***Промежуточная*** |  |
|  | ***аттестация****:* |  |
|  | *- экспертная оценка* |  |
|  | *выполнения практических* |  |
|  | *заданий на зачете/экзамене* | *-Адекватность, оптимальность* |
|  | *по МДК;* | *выбора способов действий,* |
|  | *- экспертная оценка* | *методов, техник,* |
|  | *отчетов по учебной и* | *последовательностей действий и* |
|  | *производственной практике* | *т.д.* |
|  |  | *-Точность оценки* |
|  |  | *-Соответствие требованиям* |
|  |  | *инструкций, регламентов* |
|  | ***Итоговый контроль****:* | *-Рациональность действий и т.д.* |
|  | *- экспертная оценка* |  |
|  | *сформированности ПК и ОК* |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 28 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | ***Действия:***  Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, приготовлении полуфабрикатов из них;  Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых  полуфабрикатов | *на демонстрационном* | | *Правильное выполнение заданий в* |
|  |  | *экзамене* | | *полном объеме* |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
|  |  |  |  |  | |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

29

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  | 31 |

Проверять качество готовых полуфабрикатов перед

упаковкой, комплектованием.

Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки.

Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в

соответствии с их видом, способом и сроком реализации.

Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное

соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов.

Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при

порционировании (комплектовании).

Применять различные техники порционирования,

комплектования с учетом ресурсосбережения

***Действия:***

Подготовка к использованию сырья (традиционных видов

овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса,

домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных

материалов

Обработка различными методами, подготовка к

использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы,

нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней

птицы, дичи

Утилизация отходов, упаковка, складирование

неиспользованного сырья, пищевых продуктов

Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы,

нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи

Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных

изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы,

дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных

Порционирование (комплектование), упаковка на вынос,

хранение полуфабрикатов

1. ***Возможности использования данной программы для других ПООП.***

*Данная программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в рамках о программы профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)». Кроме того, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар.*

32