МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ

« ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 18»

РАССМОТРЕННО СОГЛАСОВАННО УТВЕРЖДАЮ

НА ЗАСЕДАНИИ ПЦК ЗАМ. ДИРЕКТОРА ПО УПР ДИРЕКТОР ГБПОУ РХ ПУ-18

УГС 43.00.00 \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Д. КАНЗЫЧАКОВ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.О. ЧЕБОДАЕВ

«СЕРВИС И ТУРИЗМ» «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2024 г. «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024 г.

ПРОТОКОЛ №\_\_ОТ «\_\_»\_\_\_2024г.

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ ПЦК

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ П.К.САГАТАЕВА

**Рабочая программа учебной дисциплины**

**МДК.01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации**

**кулинарных полуфабрикатов»**

Профессия: 43.01.09. « Повар, кондитер»

Группа: 21Д

Количество часов: 2 курс - 108 часов

Разработала: преподаватель спецдисциплин Чебодаева О.Г.

2024 год.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Процессы приготовления, подготовки к реализации 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 «*Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных

полуфабрикатов» *и соответствующие ему профессиональные 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:**

Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.

Правила оформления заявок на склад.

Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.

Правила обращения с тарой поставщика.

Ответственность за сохранность материальных ценностей.

Правила поверки весоизмерительного оборудования.

Правила приема продуктов по количеству и качеству.

Правила снятия остатков на рабочем месте.

Правила проведения контрольного взвешивания продуктов.

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

Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудованияния, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных - изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Методы приготовления полуфабрикатов.

Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.

Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи

Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов.

Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов.

Правила заполнения этикеток.

Правила складирования упакованных полуфабрикатов.

Правила порционирования(комплектования) готовой кулинарной продукции.

Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов

**знать:**

Распознавать недоброкачественные продукты.

Владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья.

Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке.

Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке.

Выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов.

Обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования.

Удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов.

Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.

Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов.

Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья.

Осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов.

Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи.

Соблюдать условия и сроки хранения обработанного

сырья, неиспользованного сырья и продуктов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании.

Безопасно использовать оборудование для упаковки

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.

Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты.

Править кухонные ножи.

Нарезать, измельчать рыбу, мясо, птицу вручную или механическим способом.

Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.

Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.

Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов.

Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.

Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.

Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья.

Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.

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

всего - 162 часа,

в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 108 часов, включая:

обязательной аудиторной нагрузки обучающихся –108 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 10 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. | 28 |  |  |  | 6 |  | 4 |  | 108 | 144 |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| 28 | |  |  |
|  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |
| *ПК 1.1.-* | ***МДК.01.02Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных***  ***полуфабрикатов*** | *108* | *108* | |  | *18* | 10 |  |
| *1.4* |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| *ПК 1.1-*  *1.4* | *Учебная и производственная*  *практика* |  |  | 252 | | | | | | *108* | *144* |  |
|  |  |
| *ПК 1.1-*  *1.4* | *Демонстрационный экзамен* |  |  | 12 | | | | | |  |  |  |
|  |  |
|  | ***Всего:*** | ***136*** | 136 | |  | ***24*** |  | ***14*** |  | ***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 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него** | | | | | |  |  |
|  |
|  |  |
| **МДК 01.02.** Процессы приготовления,подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | | |  | | ***108*** |  |
| ***Тема 2.1***  Обработка, нарезка,  формовка овощей и грибов | | ***Содержание*** | | ***Уровень освоения*** | |  |  |
| 1. Классификация,ассортимент,основные характеристики, пищевая ценность,требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначениетрадиционных видов овощей, грибов | | ***2*** | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
| 1. Технологический процесс механической кулинарной обработки,нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Подготовкаовощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработкеи нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов.   Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарноеиспользование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализацииобработанных овощей, плодов и грибов. | | ***2*** | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | | ***16*** |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
| 1. Хранение, подготовка к реализации обработанных овощей, грибов. Правила охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанных и нарезанных овощей, плодов, грибов. Требования к качеству, безопасности обработанныховощей и грибов. Условия и сроки хранения обработанных охлажденных,замороженных овощей, плодов, грибов. | | ***2*** | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | | | |  |  |
|  |  |
|  |  |  | |  | | 18 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Самостоятельная работа** |  |  |  | **2** |  |
| ***Тема 2.2.***  Обработка рыбы и  нерыбного водного  сырья | ***Содержание*** |  |  | ***Уровень освоения*** | ***14*** |  |
| 1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность,   требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение  рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и  безопасности рыбы, нерыбного водного сырья. | |  | ***2*** |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| 1. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке:   размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы.   1. Способы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой,   бесчешуйчатой, округлой и плоской формы), последовательность  приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде.  Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности  обработанной рыбы, условия и сроки хранения обработанной рыбы | |  | ***2*** |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| 1. Способы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации   отходов. Требования к качеству, условия и сроки хранения нерыбного  водного сырья. | |  | ***2*** |  |
|  |  |
|  |  |
| ***Тема 2.3***  Приготовление  полуфабрикатов из рыбы | ***Содержание*** |  |  | ***Уровень освоения*** | ***16*** |  |
| 1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов   из рыбы, нерыбного водного сырья.   1. 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. | |  |  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| 1. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. | |  |  |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | | |  |  |
|  |
|  |  |
| ***Лабораторная работа 2.*** Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных  полуфабрикатов из рыбы. | | | | *6* |  |
|  |
|  |
| ***Самостоятельная работа*** | | |  | ***2*** |  |
| ***Тема 2.4***  Обработка, подготовка | ***Содержание*** |  |  | ***Уровень освоения*** | ***16*** |  |
| 1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к | |  | ***2*** |  |
|  |  |

19

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| мяса, мясных продуктов | качеству, условия и сроки хранения *мяса и мясного сырья.*   1. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. |  |  |  |
|  |
| 1. Последовательность выполнения и характеристика технологических операциймеханической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса,обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого имелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизацииотходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарноеназначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. 2. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы   минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки.  Хранение, кулинарное назначение | ***2*** |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| ***Тема 2.5***  Приготовление  полуфабрикатов из мяса,  мясных продуктов | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***16*** |  |
| 1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатовиз мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления   полуфабрикатов из мяса. | ***2*** |  |
|  |
|  |
| 1. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных,   мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины,  телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки  хранения. | ***2*** |  |
|  |
|  |
|  |
| 1. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом   и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования ккачеству, условия и сроки хранения. | ***2*** |  |
|  |
|  |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** |  |  |  |
| ***Лабораторная работа 3.***  Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой мясной массы | | ***6*** |  |
| ***Тема 2.6***  Обработка домашней  птицы, дичи, кролика | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***6*** |  |
| 1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условияи сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качестваи безопасности. | ***2*** |  |
|  |
|  |
|  |
| 1. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Видызаправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение*.* | ***2*** |  |
|  |
| ***Тема 2.7***  Приготовление  полуфабрикатов из  домашней птицы, дичи,  кролика | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***4*** |  |
| 1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качествуполуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика | ***2*** |  |
|  |
| 1. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковыхполуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. | ***2*** |  |
|  |

20

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | 3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.  Требования к качеству, условия и сроки хранения. | | ***2*** |  |  |
|  |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | |  |  |
|  |
| ***Лабораторная работа 4.*** Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых  полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. | | | ***6*** |  |
|  |
|  |
| Зачет | | | 2 |  |
| **Самостоятельная работа** | | |  |  |
| ***Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2***   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленнымпреподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочнойлитературы, нормативных документов. 4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного   ассортимента.   1. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологическогооборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовкасообщений и презентаций. 2. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 3. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 4. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. 5. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела | | | | | ***8*** |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| ***Учебная практика ПМ 01***  **Виды работ:**   1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправорганолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а такжесоленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиныхполутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы,дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсовтрадиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизацииотходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства,нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую,бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика. | | | | | ***108*** |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |  |  |  |  | 21 |  |

1. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.
2. 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.).
3. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.
4. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.
5. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.
6. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.
7. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.
8. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;
9. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.
10. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.
11. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.
12. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.
13. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.

|  |  |
| --- | --- |
| ***Производственная практика ПМ 01***  ***Виды работ:***   1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и   дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.   1. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. 2. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов,   стандартов чистоты   1. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика   различными методами. | ***144*** |
| 1. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного   водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы.дичи, кролика различными методами.   1. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка   для отпуска на вынос, транспортирования. |  | |

22

|  |  |
| --- | --- |
| 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 |  |
| ***Демонстрационный экзамен***  ***Всего*** | **108** |

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. Информационное 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. Программа входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.
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.

Программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

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

При реализации программы модуля 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.

* 1. ***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 учебной дисциплины***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Профессиональные*** | | ***Оцениваемые знания и умения, действия*** | ***Методы оценки*** | | ***Критерии оценки*** | | |  |
| ***компетенции*** | |  |
|  |  | |  | | |  |
|  |  |  | |  | |  |
|  |  |  | |  |
| **Раздел модуля 2.** Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | | | | | |
| *ПК 1.1-1.4* |  | ***Знания:***  Ассортимент, требования к качеству, условия и срокихранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы,нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.  Правила оформления заявок на склад.  Виды, назначение и правила эксплуатации приборов дляэкспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.  Правила обращения с тарой поставщика.  Ответственностьзасохранностьматериальныхценностей.  Правила поверки весоизмерительного оборудования.  Правила приема продуктов по количеству и качеству.  Правила снятия остатков на рабочем месте.  Правилапроведенияконтрольноговзвешиванияпродуктов.  Требования охраны труда, пожарной безопасности и  производственной санитарии в организации питания.  Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации  технологическогооборудования,производственного  инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов,  посуды и правила ухода за ними.  Ассортимент, рецептуры,требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных - изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных. | | |  | | --- | | ***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.* |   *Не менее 75% правильных ответов* | |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

29

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Методы приготовления полуфабрикатов.  Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.  Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи  Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами дляхранения и транспортирования готовых полуфабрикатов.  Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов.  Правила заполнения этикеток.  Правила складирования упакованных полуфабрикатов.  Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции.  Требования к условиям и срокам хранения упакованныхполуфабрикатов | ***Итоговый контроль***  *Сформированности ОК, ПК* |  |
| ***Умения:***  Распознавать недоброкачественные продукты.  Владеть приемами мытья и бланшированияразличных видов пищевого сырья.  Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке.  Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарногоназначения, минимизации отходов при обработке.  Выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов.  Обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования.  Удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов.  Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.  Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями ирегламентами эксплуатироватьтехнологическоеоборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработкисырья.  Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом. | ***Текущий контроль:***  *- защита отчетов по*  *практическим/ лабораорным*  *занятиям;*  *- оценка заданий для*  *внеаудиторной*  *(самостоятельной) работы*  *- экспертная оценка*  *демонстрируемых умений,*  *выполняемых действий в*  *процессе*  *практических/лабораторных*  *занятий,*  *учебной и производственной*  *практики*  ***Промежуточная***  ***аттестация:***  *- экспертная оценка*  *выполнения практических* | *Правильность, полнота*  *выполнения заданий, точность*  *формулировок, точность*  *расчетов, соответствие*  *требованиям*  *-Адекватность, оптимальность*  *выбора способов действий,*  *методов, техник,*  *последовательностей действий и*  *т.д.*  *-Точность оценки*  *-Соответствие требованиям*  *инструкций, регламентов*  *-Рациональность действий и т.д.* |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | требований по безопасности. Соблюдать правила утилизациинепищевых отходов.  Выбирать, рационально использовать материалы, посудудля упаковки, хранения неиспользованного сырья.  Осуществлятьмаркировкуупакованныхнеиспользованных пищевых продуктов.  Выбирать, применять различные способы храненияобработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водногосырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи.  Соблюдать условияи сроки храненияобработанного  сырья, неиспользованного сырья и продуктов. Соблюдатьтоварное соседство пищевых продуктов при складировании.  Безопасно использовать оборудование для упаковки  Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемостиосновного сырья и дополнительных ингредиентов.  Выбирать, применять, комбинировать различные способыприготовления полуфабрикатов с учетом рациональногоиспользования ресурсов, обеспечения безопасности готовойпродукции.  Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчатьобработанное сырье, продукты.  Править кухонные ножи.  Нарезать, измельчать рыбу, мясо, птицу вручную илимеханическим способом.  Порционировать, формовать, панировать различнымиспособами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водногосырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.  Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранитьпряности и приправы в измельченном виде.  Соблюдать санитарно-гигиенические требования кпроцессам приготовления полуфабрикатов.  Изменять закладку продуктов в соответствии с  изменением выхода полуфабрикатов.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессеприготовления полуфабрикатов с учетом принятых нормвзаимозаменяемости.  Выбирать в соответствии со способом приготовления,безопасно использовать технологическое оборудование,производственный инвентарь, инструменты, посуду. | | | *заданий на зачете/экзамене* |  |
|  | *по МДК;* | *-Адекватность, оптимальность* |
|  | *- экспертная оценка* | *выбора способов действий,* |
|  | *отчетов по учебной и* | *методов, техник,* |
|  | *производственной практике* | *последовательностей действий и* |
|  |  | *т.д.* |
|  |  | *-Точность оценки* |
|  |  | *-Соответствие требованиям* |
|  | ***Итоговый контроль****:* | *инструкций, регламентов* |
|  | *- экспертная оценка* | *-Рациональность действий и т.д.* |
|  | *сформированности ПК и ОК* |  |
|  | *на демонстрационном* |  |
|  | *экзамене* | *Правильное выполнение заданий в* |
|  |  | *полном объеме* |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |  | 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.*