


Согласовано

Начальник
Управления сельского хозяйства
и продовольствия Черемшанского
района Республики Татарстан


М.З.Гатин
« 02 » 09 2019 г.

Согласовано

Заместитель директора по
УПР


Малешин С.А.
« 02 » 09 2019 г.

Утверждаю
Директор ГАПОУ «ЧАТ»


Островский В.А.
« 02 » 09 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов
для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрена на заседании
предметно-цикловой комиссии
_____ дисциплин

Протокол № 1

от « 02 » 09 2019 г.

Председатель ПЦК 

Черемшан 2019

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта среднего
профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГАПОУ «Черемшанский аграрный техникум»

Разработчик: Захарова Н.А., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ И ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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 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 WorldSkillsInternational, 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.

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.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **488** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **286** часов;

учебной и производственной практики – **180** часов

консультации – 4 часа
промежуточная аттестация – 18 часов.

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:

Код	Наименование результата обучения

- 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.
-
- ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
-
- ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
-
- ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
-
- ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
-
- ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
-
- ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
-
- ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
-
- ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
-
- ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
-

ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной 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»

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	236		54			
	Учебная практика	72					
	Производственная практика	60					
	ДЭ	12					
	Всего:						

3.2.Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

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 к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		236	
МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		32(пр18)	
МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		72(пр36)	
1 Тема 1.1. Введение Ассортимент традиционных и экзотических овощей,	Содержание Значение овощей в питании. Ассортимент традиционных овощей (клубнеплоды, корнеплоды, капустные, луковые, пряные, плодовые, томатные, бобовые, зерновые, десертные) и их товароведная характеристика. Органолептический способ оценки годности традиционных видов овощей: внешний вид, запах, вкус, наличие		

характеристика, первичная
кулинарная обработка овощей и
грибов и приготовление
полуфабрикатов.

посторонних примесей. Характеристика основных видов пряностей,
приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из
овощей и грибов. Виды технологического оборудования и
производственного инвентаря (ножи, инструменты для фигурной нарезки
овощей), используемых при обработке овощей. Правила их безопасного

	использования.			
	2	<p>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.</p>		
	3	<p>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.</p>		

<p>4</p> <p>Значение грибов в питании. Ассортимент различных видов грибов (свежие, сушеные, соленые, маринованные) и их товароведная характеристика. Консервирование грибов. Органолептический способ оценки годности грибов: внешний вид, запах, вкус, наличие посторонних примесей. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке грибов. Техника первичной кулинарной обработки грибов (свежие грибы: очистка, промывание, сортировка и нарезка; сушеные грибы: перебирание, промывание, замачивание; соленые и маринованные грибы: отделение от рассола, сортировка, нарезание). Способы минимизации отходов при нарезке и обработке грибов и их использование</p> <p>Тема 1.2</p> <p>Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>1Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса из говядины.</p> <p>Первичная обработка мяса: размораживание, обмывание, обсушивание, обвалка, жиловка, зачистка, сортировка. Приготовление полуфабрикатов из</p>		
	<p>говядины: 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 их использование. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>2Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса из свинины.</p> <p>Первичная обработка мяса: размораживание, обмывание, обсушивание, обвалка, жиловка, зачистка, сортировка. Приготовление полуфабрикатов из свинины: лопаточная часть, корейка, тазобедренная часть, лопаточная часть, грудинка, шейная часть, обрезки, субпродукты (головы, хвосты, ноги, мозги, печень, почки, язык, рубцы, сердце, горло, легкое) и их использование. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>3Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса из баранины, тушек ягнят.</p> <p>Первичная обработка мяса: размораживание, обмывание, обсушивание, разделка, обвалка, жиловка, зачистка, сортировка, охлаждение. Приготовление полуфабрикатов из баранины: лопаточная часть, шейная часть, корейка, грудинка, тазобедренная часть, субпродукты (головы, хвосты, ноги, мозги, печень, почки, язык, рубцы, сердце, горло, легкое) и их использование, обработка тушек ягнят. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>		

	<p>4 Технология приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из говядины: ростбиф, мясо тушеное, шпигованное и отварное, бифштекс, филе, лангет, антрекот, ромштекс, зразы натуральные, говядина духовая; из баранины: грудинка фаршированная, жареная, котлета натуральная (в панировке), котлета натуральная (без панировки), эскалоп, шницель (без панировки и в панировке), баранина духовая; из свинины: грудинка фаршированная, жареная, котлета натуральная (в панировке), котлета натуральная (без панировки), эскалоп, шницель (без панировки и в панировке), свинина духовая. Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.</p> <p>5 Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, субпродуктов; из баранины: рагу, плов, шашлык;</p> <p>из свинины: рагу, рагу по-домашнему, шашлык, поджарка, гуляш. Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.</p> <p>6 Технология приготовления рубленых полуфабрикатов: -натуральных рубленых: бифштекс, котлеты натуральные рубленые, котлеты полтавские, шницель натуральный рубленый, биточки по селянски, фрикадельки, люля- кебаб; - котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет</p> <p>Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов</p> <p>7 Технология приготовления полуфабрикатов из субпродуктов из говядины, свинины, баранины: печень по-строгановски, мозги жареные, мозги фри, печень жареная.</p> <p>Технология приготовления полуфабрикатов из птицы: головки, гребешки, шеи, ножки, крылышки, печени, сердце. Органолептическая оценка качества. Требования к качеству, сроки хранения.</p>		
	<p>Практические занятия</p> <p>1 Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению полуфабрикатов из говядины</p> <p>2 Составление технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов из баранины.</p> <p>3 Составление технологических карт по приготовлению и оформлению</p>		
			15

- полуфабрикатов из свинины.
- 4 Составление технологических карт по приготовлению мелкокусковых полуфабрикатов..

	5	Составление технологических карт по приготовлению и оформлению рубленых полуфабрикатов.		
	6	Составление технологических карт по приготовлению полуфабрикатов из субпродуктов.		
<p>Тема 1.3 Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>Требования к качеству рыбного сырья. Сроки хранения. Подбор необходимого оборудования и производственного инвентаря.</p> <p>зубатка, миноги, бельдюга, судак, линь, камбала, навага, треска, щука, морской язык, хек). Технология обработки осетровой рыбы Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества.</p> <p>припускания: рыбы в целом виде, звенья, порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей и без костей, без кожи и костей. Виды и технология приготовления мучной панировки: красная, белая, сухая, льезон, фигурная. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>5 Технология приготовления рыбных полуфабрикатов: для жарки основным способом, для жарки во фритюре: рыба в целом виде, звенья, порционные куски круглой формы, порционные куски, нарезанные из пластованной рыбы с кожей и костями. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	Содержание			
		Классификация, пищевая ценность рыбного сырья и нерыбных морепродуктов. Ассортимент нерыбных морепродуктов. Химический состав. Категории жирности рыбы. Виды рыб: окуневые, лососевые, осетровые, тресковые, карповые, сельдевые, камбаловые, сом, щука, макрурус, путасу. Органолептическая оценка качества рыбы. Требования к качеству рыбного сырья. Сроки хранения.		
		2	Технология обработки рыбы: размораживание (на воздухе, в воде, комбинированный способ). Разделка чешуйчатой рыбы (обработка рыбы для использования в целом виде, разделка рыбы на порционные куски, разделка на филе).	
		3	Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы (сом, налим, угорь, зубатка, миноги, бельдюга, судак, линь, камбала, навага, треска, щука, морской язык, хек). Технология обработки осетровой рыбы. Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества.	
		4	Технология приготовления рыбных полуфабрикатов: для варки, припускания: рыбы в целом виде, звенья, порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей и без костей, без кожи и костей. Виды и технология приготовления мучной панировки: красная, белая, сухая, льезон, фигурная. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	
	5	Технология приготовления рыбных полуфабрикатов: для жарки основным способом, для жарки во фритюре: рыба в целом виде, звенья, порционные куски круглой формы, порционные куски, нарезанные из пластованной рыбы с кожей и костями. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		

<p>6 полуфабрикатов: котлеты, биточки, тефтели, рулет, зразы, тельное, фрикадельки. Технология приготовления кнельной массы. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы. Правила хранения и требования к качеству готовых полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	<p>Технология приготовления рыбной котлетной массы и</p> <p>7 Правила сбора и использование рыбных пищевых отходов.</p> <p>Производство рыбных полуфабрикатов. Требования к качеству рыбных полуфабрикатов. Санитарные требования к процессу приготовления полуфабрикатов из рыбы и их хранение. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>		
	<p>Практические занятия</p> <p>1 Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению полуфабрикатов.</p> <p>2 Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению полуфабрикатов.</p> <p>3 Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению полуфабрикатов: из рыбной котлетной массы.</p> <p>4 Составление технологических карт: по правилам сбора и использованию рыбных пищевых отходов.</p>		
<p>Тема 1.4</p> <p>Подготовка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Содержание</p> <p>1 Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса домашней птицы. Первичная обработка мяса: размораживание, опаливание, удалении головы, шеи, ножек, потрошение, промывание, заправка и разделка. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: филе, окорочка, крылья, голень, субпродукты и их использование. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов</p> <p>2 Технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы: целые гушки, рагу, плов, котлеты (натуральные, панированные), котлеты пожарские, котлеты по- киевски, шницельпо-столичному, котлеты рубленые, биточки рубленые и фаршированные. Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Температурный режим, правила</p>		

<p>Первичная обработка мяса: размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, ножек, потрошение, промывание, заправка и разделка. Приготовление полуфабрикатов из дичи кролика: филе, окорочка, голень, субпродукты и их использование. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов</p> <p>Практические занятия</p>	3	Технология приготовления полуфабрикатов из субпродуктов птицы: головки, гребешки, шеи, ножки, крылышки, печени: утиной, гусиной, куриной, сердце. Органолептическая оценка качества. Требования к качеству, сроки хранения. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов.		
	4	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса дичи и кролика.		
	1	Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению полуфабрикатов.		
	2	Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению полуфабрикатов.		
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ.01: первичная обработка и нарезка луковых, капустных овощей; - первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов;</p> <p>-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;</p> <p>-технология приготовления блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей;</p> <p>-технология приготовления блюд и гарниров из жареных, тушеных овощей; - технологическое оборудование для очистки картофеля и корнеплодов; - технологическое оборудование для нарезки овощей.</p> <p>Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендации преподавателя, оформление практических работ.</p> <p>Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.</p> <p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составление технологических карт региональных блюд из овощей на основе изучения меню предприятий общественного питания 2. Составление технологических карт региональных блюд из грибов на основе изучения меню предприятий общественного питания <p>Осуществление простых и сложных видов нарезки овощей с последующей презентацией</p>	3	Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению полуфабрикатов.		
	2	Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению полуфабрикатов.		
				20

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 составление технологических карт.
4. Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы. Новые технологии. Разработка и составление технологических карт. Подбор информации по теме: «Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее».
5. Подготовка рефератов по темам: «Технология приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из говядины». Разработка и составление технологических карт 6. Подготовка презентаций по темам: «Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, субпродуктов» Разработка и составление технологических карт.
7. Подготовка презентаций по теме: «Технология приготовления рубленых полуфабрикатов:
- натуральных рубленых: бифштекс , котлеты натуральные рубленые, котлеты полтавские, шницель натуральный рубленый, 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 и кролика с использованием современных технологий.

Учебная практика

Виды работ:

1. Оценка качества овощей и грибов органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов
2. 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;

- 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 и грибов:
- 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 массы мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов.
7. Проверка 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 производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов и безопасное пользование при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.
8. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из говядины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.
9. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из свинины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.
10. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из баранины. Требования к безопасности 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 хранения подготовленного рыбы в охлажденном и замороженном виде.
14. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из птицы. Требования к безопасности хранения подготовленного птицы в охлажденном и замороженном виде.
15. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из дичи. Требования к безопасности хранения подготовленного дичи в охлажденном и замороженном виде.
16. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из кролика. Требования к безопасности хранения подготовленного 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 и приготовления блюд из овощей и грибов. Оценка качества готовых блюд.

<ol style="list-style-type: none"> 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 запеченных овощей, грибов и полуфабрикатов. Оценка качества готовых блюд. 5. Отработка практических навыков при охлаждении, замораживании нарезанных овощей и грибов и их консервирование. 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 изготовления полуфабрикатов. 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 производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов и безопасное пользование при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд. 8. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из говядины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. 9. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из свинины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. 10. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из баранины. Требования к 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 безопасности хранения. 13. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы. Требования к безопасности хранения подготовленного рыбы в охлажденном и замороженном виде. 14. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из птицы. Требования к безопасности хранения подготовленного птицы в охлажденном и замороженном виде. 15. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из дичи. Требования к безопасности хранения подготовленного дичи в охлажденном и замороженном виде. 16. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из кролика. Требования к безопасности хранения 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-Keereg 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)

- 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.

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.

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 междисциплинарного курса «Технология приготовления полуфабрикатов для

сложной кулинарной продукции»

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.