

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«САРАТОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

2017 г.

Рабочая программа профессионального модуля **«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования)

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Саратовский колледж кулинарного искусства»

<p><b>ОДОБРЕНО</b> на заседании цикловой методической комиссии общеобразовательных дисциплин</p> <p>Протокол № __, «__» сентября 201__ г.          Председатель комиссии          /_____/</p> <p>Протокол № __, «__» 201__ г.          Председатель комиссии/_____/</p>	<p><b>ОДОБРЕНО</b> методическим советом колледжа ГАПОУ СО СККИ</p> <p>Протокол № __, «__» сентября 201__ г.          Председатель _____/</p> <p>Протокол № __, «__» 201__ г.          Председатель _____/</p>
---	---

Разработчики:

Кетько Н.Е., методист ГАПОУ СО СККИ, преподаватель высшей квалификационной категории, почетный работник системы НПО

Ходас Ж.О., преподаватель специальных дисциплин высшей квалификационной категории

Плеханова Е.А., преподаватель специальных дисциплин, кандидат технических наук

Рекомендована Экспертной комиссией согласно приказа министерства образования Саратовской области от 9.12.2016 года № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер"

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>19</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>22</b>

# 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 WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

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 – часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося– часов,

включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося– часов;

самостоятельной работы обучающегося– часов;

учебной и производственной практики – **часа.**

## 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	248		54			
	Учебная практика	72					
	Производственная практика	60					
	ДЭ	12					
	<b>Всего:</b>						

### 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
<b>Входной контроль</b>			
<b>Раздел ПМ 01</b> Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		<b>248</b>	
<b>МДК.01.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		<b>32(пр18)</b>	
<b>МДК.01.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		<b>72( пр36)</b>	
<b>Тема 1.1.</b> <b>Введение</b> Ассортимент традиционных и экзотических овощей, характеристика, первичная кулинарная обработка овощей и грибов и приготовление полуфабрикатов.	<p><b>Содержание</b></p> <p>1 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 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</p>		

		использования.		
	2	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.		
	3	Техника первичной кулинарной обработки корнеплодов и клубнеплодов, капустных, луковых, плодовых, десертных, консервированных овощей (сортировка и калибровка, мытье, очистка и нарезка). Форма нарезки: простые (соломка, кубики, брусочки, кружочки, ломтики, дольки, кольца, мелкие и крупные шпалки), сложные (звездочки, гребешки, бочоночки, груши, чесночки, шарики, спирали, стружка). Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и их использование.		

	4	<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 Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	1	<p><b>Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса из говядины.</b> Первичная обработка мяса: размораживание, обмывание, обсушивание, обвалка, жиловка, зачистка, сортировка. Приготовление полуфабрикатов из говядины: вырезка, толстый, тонкий края, внутренний и верхний куски, наружный и боковой куски, лопаточная и подлопаточная части, грудинка, покровка, 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>		
	2	<p><b>Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса из свинины.</b> 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>		
	3	<p><b>Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса из баранины, тушек ягнят.</b> 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>		

4	<p><b>Технология приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из говядины:</b> ростбиф, мясо тушеное, шпигованное и отварное, бифштекс, филе, лангет, антрекот, ромштекс, зразы натуральные, говядина духовая;</p> <p>из баранины: грудинка фаршированная, жареная, котлета натуральная (в панировке), котлета натуральная (без панировки), эскалоп, шницель (без панировки и в панировке), баранина духовая;</p> <p>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>		
5	<p><b>Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов</b></p> <p>из говядины: бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, субпродуктов;</p> <p>из баранины: рагу, плов, шашлык;</p> <p>из свинины: рагу, рагу по-домашнему, шашлык, поджарка, гуляш.</p> <p>Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.</p>		
6	<p><b>Технология приготовления рубленых полуфабрикатов:</b></p> <p>-натуральных рубленых: бифштекс , котлеты натуральные рубленые, котлеты полтавские, шницель натуральный рубленый, биточки по селянски, фрикадельки, люля- кебаб;</p> <p>- котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет</p> <p>Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов</p>		
7	<p><b>Технология приготовления полуфабрикатов из субпродуктов</b> 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.</p> <p>Органолептическая оценка качества. Требования к качеству, сроки хранения.</p>		
<b>Практические занятие</b>			
1	Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению полуфабрикатов из говядины		
2	Составление технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов из баранины.		
3	Составление технологических карт по приготовлению и оформлению 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 align="center"><b>Тема 1.3</b> Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<b>Содержание</b>			
	1	<b>Классификация, пищевая ценность рыбного сырья и нерыбных морепродуктов.</b> 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	<b>Технология обработки рыбы:</b> 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). Требования к качеству рыбного сырья. Сроки хранения. Подбор необходимого оборудования и производственного инвентаря.		
	3	<b>Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы</b> (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	<b>Технология приготовления рыбных полуфабрикатов:</b> 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	<b>Технология приготовления рыбных полуфабрикатов:</b> 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.			

	6	<b>Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов:</b> 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. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
	7	<b>Правила сбора и использование рыбных пищевых отходов.</b> 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.		
	<b>Практические занятия</b>			
	1	Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению полуфабрикатов.		
	2	Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению полуфабрикатов.		
3	Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению полуфабрикатов: из рыбной котлетной массы.			
4	Составление технологических карт: по правилам сбора и использованию рыбных пищевых отходов.			
<b>Тема 1.4</b> Подготовка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<b>Содержание</b>			
	1	<b>Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса домашней птицы.</b> 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		
	2	Технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы: целые тушки, 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 охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов		

	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	<b>Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса дичи и кролика.</b> Первичная обработка мяса: размораживание, опаливание, удалении головы, шеи, ножек, потрошение, промывание, заправка и разделка. Приготовление полуфабрикатов из дичи и 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		
	<b>Практические занятия</b>			
	1	Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению полуфабрикатов.		
	2	Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению полуфабрикатов.		
	3	Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению полуфабрикатов.		
<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ.01:</b>  первичная обработка и нарезка луковых, капустных овощей;  -первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов;  -первичная обработка и нарезка плодовых, салатных и десертных овощей;  -первичная обработка и нарезка консервированных, соленых, маринованных и сушеных овощей и грибов;  -первичная обработка и подготовка овощей для фарширования;  -технология приготовления блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей;  -технология приготовления блюд и гарниров из жареных, тушеных овощей;  -технологическое оборудование для очистки картофеля и корнеплодов;  -технологическое оборудование для нарезки овощей.</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><b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление технологических карт региональных блюд из овощей на основе изучения меню предприятий общественного питания</li> <li>2. Составление технологических карт региональных блюд из грибов на основе изучения меню предприятий общественного питания</li> </ol> <p>Осуществление простых и сложных видов нарезки овощей с последующей презентацией</p>				

<p>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.</p> <p>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».</p> <p>5. Подготовка рефератов по темам: «Технология приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из говядины». Разработка и составление технологических карт</p> <p>6. Подготовка презентаций по темам: «Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, субпродуктов» Разработка и составление технологических карт.</p> <p>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.</p> <p>8. Разработка и составление технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов: мяса дичи и кролика с использованием современных технологий.</p>		
<p><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ:</b></p> <p>1. Оценка качества овощей и грибов органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов</p> <p>2. Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из вареных, припущенных овощей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление отварного картофеля</li> <li>- картофельного пюре;</li> <li>- картофеля в молоке;</li> <li>-приготовление пюре из моркови, свеклы;</li> <li>- приготовление капусты отварной с маслом или соусом;</li> <li>- приготовление моркови припущенной;</li> <li>- приготовление моркови с зеленым горошком в молочном соусе;</li> <li>- приготовление капусты белокочанной с соусом;</li> <li>- приготовление овощей припущенных в молочном соусе;</li> <li>- оформление и подача блюд;</li> <li>- оценка качества готовых блюд.</li> </ul> <p>3. Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из жареных, тушеных овощей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление картофеля жареного;</li> <li>- приготовление лука фри;</li> <li>- приготовление жареных кабачков, баклажанов, помидоров;</li> <li>- приготовление котлет морковных, свекольных, картофельных;</li> <li>- приготовление шницеля из капусты;</li> <li>- приготовление оладий из тыквы;</li> <li>- приготовление зраз картофельных;</li> <li>- приготовление крокет картофельных;</li> <li>- приготовление капусты тушеной; рагу из овощей;</li> <li>- приготовление свеклы тушеной в сметане или соусе;</li> </ul>		

<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление моркови тушеной с рисом и черносливом</li> <li>- оформление и подача блюд;</li> <li>- оценка качества готовых блюд.</li> </ul> <p>4. Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из запеченных овощей, полуфабрикатов и грибов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление картофельной запеканки;</li> <li>- приготовление рулета картофельного;</li> <li>- приготовление солянки овощной;</li> <li>- приготовление капусты, тушенной с грибами;</li> <li>- приготовление грибов с картофелем или с картофелем и помидорами;</li> <li>- приготовление грибов в сметанном соусе запеченные;</li> </ul> <p>- оформление и подача блюд;</p> <p>- оценка качества готовых блюд.</p> <p>5. Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов. Консервирование овощей и грибов.</p> <p>6. Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Расчет массы мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов.</p> <p>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.</p> <p>8. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из говядины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>9. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из свинины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>10. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из баранины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>11. Отработка приемов приготовления котлетной массы. Требования к безопасности хранения.</p> <p>12. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. Требования к безопасности хранения.</p> <p>13. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы. Требования к безопасности хранения подготовленного рыбы в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>14. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из птицы. Требования к безопасности хранения подготовленного птицы в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>15. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из дичи. Требования к безопасности хранения подготовленного дичи в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>16. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из кролика. Требования к безопасности хранения подготовленного кролика в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>17. Зачёт</p>		
<p><b>Производственная практика:</b>  <b>Виды работы:</b></p> <p>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.</p>		

<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Обработка практических навыков при нарезке различными методами и приготовлении блюд из вареных, припущенных овощей. Оценка качества готовых блюд.</li> <li>3. Обработка практических навыков при нарезке различными методами и приготовлении блюд из жареных, тушеных овощей. Оценка качества готовых блюд.</li> <li>4. Обработка практических навыков при нарезке различными методами и приготовлении блюд из запеченных овощей, грибов и полуфабрикатов. Оценка качества готовых блюд.</li> <li>5. Отработка практических навыков при охлаждении, замораживании нарезанных овощей и грибов и их консервирование. Оценка качества готовых блюд.</li>   <li>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.</li> <li>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.</li> <li>8. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из говядины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.</li> <li>9. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из свинины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.</li> <li>10. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из баранины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.</li> <li>11. Отработка практических навыков приготовления котлетной массы. Требования к безопасности хранения.</li> <li>12. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. Требования к безопасности хранения.</li> <li>13. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы. Требования к безопасности хранения подготовленного рыбы в охлажденном и замороженном виде.</li> <li>14. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из птицы. Требования к безопасности хранения подготовленного птицы в охлажденном и замороженном виде.</li> <li>15. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из дичи. Требования к безопасности хранения подготовленного дичи в охлажденном и замороженном виде.</li> <li>16. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из кролика. Требования к безопасности хранения подготовленного кролика в охлажденном и замороженном виде.</li> <li>17. Зачёт</li> </ol>		
<b>Всего</b>		

## 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., Феденишина 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](http://www.chefs.ru)
4. [www.povarenok.ru](http://www.povarenok.ru)
5. [www.supercook.ru](http://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 и 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.