**МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ И УСЛУГ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН**

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

УФИМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ**

**ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**МДК 01.01. Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов**

**МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

**Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

**По профессии СПО 43.01.09. Повар, кондитер**

**Профиль: социально-экономический**

**Уфа, 2021**



Рабочая программа профессионального модуля **ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** разработана Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Уфимским колледжем индустрии питания и сервиса - ГБПОУ УКИП и С ( далее – колледж ) в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), на основании примерной основной образовательной программы разработанной и внесенной в федеральный реестр примерных образовательных программ СПО, регистрационный номер: 43.01.09 – 170331) Организация разработчик примерной образовательной программы:: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм ;профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н; профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Уфимский колледж индустрии питания и сервиса.

Разработчики: методист УКИП и С – Ванюлина Т.П.

Преподаватель высшей категории Казакова Т.Л.

Преподаватель высшей категории Абушаева О.В.

Преподаватель высшей категории Нугаева Ю.В.

Преподаватель Карнач О.В.

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ И ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО** **МОДУЛЯ**

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

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля **«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»** является частью 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 WSRи 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):

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. **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:

|  |  |
| --- | --- |
| **Иметь**  **практический опыт** | * подготовки, уборки рабочего места; * подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; * обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; * приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; * ведения расчетов с потребителями |
| **уметь** | * подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; * распознавать недоброкачественные продукты; * выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; * владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; * соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; * проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов |
| **знания** | * требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); * видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; * требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; * ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; * способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов |

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

**Всего: 274 часа,** из них (вариативная часть 26)

на освоение МДК - 130 часов. (из них вариативная часть 26 часов)

на учебную практику – 72 часа.

на производственную практику – 72 часа.

1. **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:

**2.1.1. Перечень общих компетенций**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| **ОК. 01** | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| **ОК. 02** | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| **ОК. 03** | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| **ОК. 04** | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| **ОК. 05** | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| **ОК. 06** | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| **ОК. 07** | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| **ОК. 09** | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| **ОК. 10** | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| **ОК. 11** | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

**2.1.2. Перечень профессиональных компетенций**

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| **ВД 1** | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| **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, кролика |
| **ПК 1.5.** | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий башкирской национальной кухни и полуфабрикатов сложного приготовления |

**2.1.3. Распределение вариативной части в профессиональном модуле ПМ.01.**

При составлении рабочей программы МДК, учебной и производственной практики ПМ.01. учитывается мнения и пожелания работодателей.

В МДК 01.01. Организация процессов обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, подготовка к реализации и хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. На вариативную часть отведено 26 часов. эти часы распределены для изучения полуфабрикатов национальной кухни и фирменных блюд и блюд более сложного приготовления, используемых на предприятиях отрасли.

Часы вариативной части отведенные на практическую подготовку (учебную и производственную практику) отведены для более детального закрепления практически знаний.

3. **СТРУКТУРА И 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** | **Наименование разделов профессионального модуля** | **ВСЕГО ЧАСОВ** | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | | | | | **Практика** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся** | | | | | **Самостоятельная работа обучающегося (в т.ч курсовая работа** | | **Учебная, часов** | **Производственная (по профилю специальности), часов** |
| **Всего часов** | | **В том числе занятия** | | **В т.ч курсовая работа (проект)** |
| **лабораторные** | **практические** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | | **5** | **6** | **7** | **8** | | **9** | **10** |
| **ПК.1.1.-1.4.**  **ОК 01-07-09,11** | **МДК 01.01. Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов** | **32** | **32** | | **-** | **10** |  |  | |  | |
|  | **МДК. 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов** | **98** | **98** | | **7** | **22** |  |  | |  | |
|  | **Практическая подготовка: (УП.01. Учебная практика)** | **72** |  | | | | | | | **72** |  |
|  | **Практическая подготовка: (ПП. 01. Производственная практика)** | **72** |  | | | | | | | | **72** |
|  | **ВСЕГО:** | **274** | **130** |  | | | | | **72** | | **72** |

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

| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект)** *(если предусмотрены)* | | | **Объём**  **часов** | **Уровень**  **освоения** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | | | **3** | **4** |
| **МДК 01. 01. Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов** | | | | **32** |  |
| **Тема 1.1.**  **Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них полуфабрикатов из них** | **Содержание** | | |  |  |
| **1** | **Требования к организации рабочего места повара;** Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него Требования к организации рабочего места повара; Характеристика, последовательность этапов. Современные методы. Техника обработки, подготовки сырья и продуктов.  Виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования. Инвентаря, инструментов, используемых для обработки сырья. | | 1 |  |
| **2** | **Способы кулинарной обработки сырья: классификация, характеристика** Приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013). | | 1 |  |
| **3** | **Подготовка к реализации полуфабрикатов:** способы подготовки к реализации полуфабрикатов. Виды, назначение весоизмерительного оборудования, Правила составления заявки на сырье. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Правила ведения расчетов с потребителями при отпуске полуфабрикатов на вынос. | | 1 |  |
| **4** | **Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов** (экспресс оценка качества и безопасности сырья, обращение с тарой, поставщики, товарное соседство, нитрат-тестеры. | | 1 |  |
| **Тема 1.2.**  **Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов** | **Содержание** | | |  |  |
| **5** | **Организация работ в овощном цехе** (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.  Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ в овощном цехе | | 1 |  |
| **6** | **Организация хранения обработанных овощей и грибов** в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде | | 1 |  |
| **7** | **Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест овощного цеха**, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними | | 1 |  |
| **8** | **Практическое занятие № 1*.*** Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей : клубнеплоды | | 1 |  |
| **8** | **Практическое занятие №2. Тренинг по организации рабочего места повара;**  -по обработке, нарезки овощей: корнеплоды | | 1 |  |
| **10** | **Практическое занятие №3. Тренинг по организации рабочего места повара;**  -по обработке, нарезки овощей: Капустные, луковые | | 1 |  |
| **11** | **Практическое занятие №4. Тренинг по организации рабочего места повара;**  -по обработки, нарезки грибов | | 1 |  |
| **12** | **Картофеле очистительная машина МОК-125. Овощерезательная машина МРО 50-200. Протирочная машина:** -правила их безопасного использования, -правила ухода за ними | | 1 |  |
| **13** | **Практическое занятие №5. Картофеле очистительная машина МОК-125, Овощерезки;**  -тренинг по обработки безопасных прием эксплуатации, устройства, принцип работы | | **1** |  |
| **Тема 1.3.**  **Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них.** | **Содержание** | | |  |  |
| **14** | **Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы,** нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. | | 1 |  |
| **15** | **Виды, назначение, технологического оборудования, инвентаря, инструментов**, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья | | 1 |  |
| **16** | **Организация хранения обработанной рыбы**, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде | | 1 |  |
| **17** | **Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест,** оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними | | 1 |  |
| **18** | **Технологическое оборудование**: **рыбоочиститель РО-1:** правила безопасной эксплуатации, устройство, техническая характеристика | | 1 |  |
| **19** | **Технологическое оборудование: мясорубка МИМ-105, куттер:** устройство, техническая характеристика | | 1 |  |
| **20** | **Практическое занятие №6.**  **Технологическое оборудование: мясорубка МИМ-105, куттер:** -устройство -техническая характеристика | | 1 |  |
| **21** | **Практическое занятие № 7.** Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. | | 1 |  |
| **Тема 1.4.**  **Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них** | **Содержание** | | |  |  |
| **22** | **Механическая кулинарная обработки мясных продуктов (домашней птицы, дичи, кролика,).**  Организация процесса, приготовления полуфабрикатов из них. | | **1** |  |
| **23** | **Организация работы мясного и птицегольевого цеха**. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ | | **1** |  |
| **24** | **Организация хранения обработанных мясных продуктов,** домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде | | **1** |  |
| **25** | **Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест**, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними | | **1** |  |
| **26** | **Виды, назначение технологического оборудования**, правила безопасной эксплуатации, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них | | **1** |  |
| **27** | **Организация рабочего места повара по обработке мяса.**Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки мяса и мясных полуфабрикатов | | **1** |  |
| **28** | **Практическое занятие №8 : Организация рабочего места повара:**  -мясных полуфабрикатов | | **1** |  |
| **29** | **Организация рабочего места повара** : по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы. | | **1** |  |
| **30** | **Практическое занятие№9.**  **Организация рабочего места повара** : по приготовлению полуфабрикатов из рубленой массы. | | **1** |  |
| **31** | **Практическая занятие №10. Органолептическая оценка качества мяса** | | **1** |  |
|  | **32** | **Дифференцированный зачет** | | **1** |  |
| **МДК 01. 02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов** | | | | **98** |  |
| **Тема 2.1.**  **Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов** | **Содержание** | | |  | 1 |
| 1 | | **Характеристика способов очистки овощей:**-термический,-механический,-организация рабочего места при обработке и доочистки овощей в ручную -инструменты для ручного нарезания овощей и грибов .Виды технологического оборудования для обработки и нарезки овощей. | 1 |
| 2 | | **Традиционные виды овощей: (**корнеплоды, клубнеплоды, плодовые, луковые, капустные). классификация, ассортимент, пищевая ценность, основные характеристики  требование к качеству, условие и сроки хранения, кулинарное назначение, органолептическая оценка качества и безопасности | 1 |
| 3 | | **Практическое занятие № 1** Определение качества органолептическим способом традиционных видов овощей | 1 |
| 4 | | **Характеристика технологических операций, выполняемых в овощном цехе**  Подготовка к хранению и правила хранения обработанных овощей: вакуумирование, трейсилеры, термофармовщики , интенсивное охлаждение, шоковая заморозка | 11 |
| 5 | | **Салатно-шпинатных, пряно-вкусовых, десертных овощей, грибов;** классификация, ассортимент, пищевая ценность, основные характеристики ,требование к качеству, условие и сроки хранения, кулинарное назначение, органолептическая оценка качества и безопасности | 1 |
| 6 | | **Определение качества органолептическим способом овощей.**  -корнеплоды  -клубнеплоды  -плодовые  -луковые  -капустные | 1 |
| 7 | | **Техника первичной кулинарной обработки и нарезки клубнеплодов;**  -простая, сложная форма нарезки  -международное наименование форм нарезки  -способы минимизации отходов  -предохранение от потемнения  -нормы отходов по сезонам  -кулинарное использование, требование к качеству обработанных овощей | 1 |
| 8 | | **Техника первичной кулинарной обработки и нарезка корнеплодов;**  -простая, сложная  -способы минимизации отходов  -нормы отходов по сезонам  -кулинарное использование | 1 |
| 9 | | **Практическое занятие№2.**  **Отработка техники простой и сложной нарезки клубнеплодов.** | 1 |
| 10 | | **Техника первичной кулинарной обработки и нарезка капустных и луковых овощей;**  -способы минимизации отходов  -нормы отходов по сезонам  -кулинарное использование  -требование к качеству | 1 |
| 11 | | **Подготовка к фаршированию овощей;**  (томаты, сладкий перец, баклажаны, кабачки, голубцы)  - Обработка и нарезка плодовых овощей | 1 |
| 12 | | **Механическая кулинарная обработка десертных овощей:** спаржа, ревень, сельдерей, фенхель. Классификация, товароведная характеристика. Требования к качеству, упаковка, сроки и условия хранения. | 1 |
| 13 | | **Механическая кулинарная обработка салатно-шпинатных овощей и зелени.** Классификация, товароведная характеристика. Требования к качеству, упаковка, сроки и условия хранения. | 1 |
| 14 | | **Кулинарная обработка консервированных овощей;**  (сушеные, соленые, маринованные, мороженные)  -организация технологического процесса  -требования к качеству, сроки, условия хранения | 1 |
| 15 | | **Практическое занятие № 3** Расчет % отходов различных овощей после обработки | 1 |
| 16 | | **Характеристика основных видов пряностей для блюд**  (пряностей, пищевых добавок)  -характеристика, виды  -требование к качеству  -кулинарное назначение | 1 |
| 17 | | **Значение грибов в питании;**  -ассортимент  -механическая кулинарная обработка грибов  -нарезка и подготовка грибов к фаршированию | 1 |
|  | 18 | | **Практическое занятие № 4** Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества грибов | 1 |  |
|  | 19 | | **Характеристика технологических операций;**  -подготовка к хранению  -правила хранения обработанных овощей  -вакуумирование  -трейсилеры, термофармовщики, интенсивное охлаждение ,шоковая заморозка  -характеристика операций  -техника безопасности | 1 |  |
| **Тема 2.2.**  **Обработка рыбы и нерыбного водного сырья** | Содержание | | | 1 |  |
| 20 | | **Классификация и ассортимент рыбы и нерыбного водного сырья** ,основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. | 1 |
| 21 | | **Практическое занятие № 5** Изучение классификации семейств промысловых рыб ( окуневые, лососевые, осетровые, тресковые, карповые, сельдевые, камбаловые, скумбревые, угорь, щука, морской язык, морской король (дораф), сибас др. семейства. | 1 |
| 22 | | **Способы подготовки рыбы и рыбного водного сырья к обработке:**  -размораживание;  -замораживание  -вымачивание соленый рыбы | 1 |
| 23 | | **Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом:**  -чистка  -потрошение  -пластование  -обработка соленой рыбы  -способы минимизации отходов  -требование к качеству, безопасности, условия и сроки хранения | 1 |
| 24 | | **Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы, осетровой рыбы:**  -сом, налим, зубатка, и др. особенности приготовления ,органолептическая оценка качества, способы минимизации отходов , обработка стерляди, требование к качеству, безопасности, условия и сроки хранения | 1 |
| 25 | | **Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы** (сом, налим, угорь, зубатка, миноги, бельдюга, судак, линь, камбала, навага, пикша, щука, сельдь, салака, хамса, морской язык | 1 |
| 26 | | **Способы минимизации отходов при** **обработке рыбы:**  -правила охлаждения  -правила замораживания | 1 |
| **Тема 2.3.**  **Приготовление полуфабрикатов из рыбы** | **Содержание** | | |  |  |
| 27 | | **Классификация и ассортимент рыбных полуфабрикатов** (порционных, мелкокусковых. Их характеристика и кулинарное назначение. Организация и техническое оснащение рабочего места повара для приготовления полуфабрикатов из рыбы.  Виды и способы нарезки полуфабрикатов из рыбы ( для варки, припускания, жарения основным способом, во фритюре, в тесте кляр, стейки, эскалопы, конвертики) | 1 |  |
| 28 | | **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», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. | 1 |  |
| 29 | | **Технологический процесс фарширования рыбы** ( щука фаршированная целиком, карп фаршированный гречневой кашей, судак фаршированный, рулет из морского языка, котлеты оригинальные, зразы донские, фаршированный рулетики, подушечки) | 1 |  |
| 30 | | **Практическое занятие № 6** Составление технологической карты фаршированной рыбы | 1 |  |
| 31 | | **Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность пряностей,** приправ, пищевых добавок, панировок. Способы панирования, виды панировок. Правила охлаждения, замораживания и хранения панированных и непанированных полуфабрикатов из рыбы. Требования к качеству. | 1 |  |
| 32 | | **Технология приготовление рыбной котлетной массы:**  (котлеты, биточки, хлебцы, тефтели, зразы, тельное, рулет)  -приготовление котлетной массы:  -полуфабрикаты из котлетной массы  -требования к качеству  -условия и сроки хранения | 1 |  |
| 33 | | **Практическое занятие №7.**  **Составление технологических карт:**  -котлетной массы из рыбы  -рыбные полуфабрикаты | 1 |  |
| 34 | | **Нерыбные пищевые морепродукты:**  (крабы, креветки, омары, лангусты, раки, морской еж, морские водоросли)  **-**организация рабочего места  -механическая кулинарная обработка | 1 |  |
| **Тема 2.4.**  **Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов** | **Содержание** | | |  |  |
| 35 | | **Классификация ассортимент мяса и мясного сырья:**  -пищевая ценность, характеристика  -требование к качеству  -химический состав  -товароведная характеристика | 1 |  |
| 36 | | **Органолептическая оценка качества мяса** | 1 |  |
| 37 | | **Механическая кулинарная: обработка мяса** (говядина, баранина, свинина, телятина)  -последовательность выполнения, характеристика операций  **-**Размораживание, обмывание  -обсушивание  -разделка  -обвалка  -способы минимизации отходов, хранения, кулинарное назначение частей | 1 |  |
| 38 | | **Технологический процесс разруба и обвалки говяжьей туши:**  (**передней четвертины говядины )**  -назначение частей  -способы минимизации отходов  -хранения, кулинарное назначение | 1 |  |
| 39 | | **Технологический процесс разруба и обвалки говяжьей туши:**  **(задней четвертины говядины)**  -назначение частей  -способы минимизации отходов  -хранения, кулинарное назначение | 1 |  |
| 40 | | **Практическое занятие № 8** Составление технологической схемы разруба туши говядины с указанием кулинарного назначения частей | 1 |  |
| 41 | | **Технологический разруб и обвалка бараньей и телячьей туши**, Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей | 1 |  |
| 42 | | **Технологический процесс разруба и обвалка свиной туши,** Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей | 1 |  |
| 43 | | **Практическое занятие №9.**  **Составление технологической схемы:**  **-**туши свинины  -туши баранины  -кулинарное назначение частей | 1 |  |
| 44 | | **Технологический процесс обвалки ягнятины, молочных поросят, свиных голов**. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей. | 1 |  |
| **Тема 2.5**  **Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов** | **Содержание** | | |  |  |
| 45 | | **Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья**. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса, приемы. Технологический процесс производства мясных полуфабрикатов из разных видов мяса.: | 1 |  |
| 46 | | **Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из**  **говядины, телятины:**  **(**ростбиф, мясо шпигованное, мясной рулет)  **-**для жарения  -тушения  -варки  -технологический процесс приготовления  -кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения | 1 |  |
| 47 | | **Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины для жарки**  -кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения  -органолептическая оценка качества | 1 |  |
| 48 | | **Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины для тушения**  -кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения  -органолептическая оценка качества | 1 |  |
| 49 | | **Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины для жарки**  **Бефстроганов, поджарка, шашлык**  -кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения  -органолептическая оценка качества | 1 |  |
| 50 | | **Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины для тушения азу, гуляш**  -кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения  -органолептическая оценка качества | 1 |  |
| 51 | | **Практическое занятие № 10.**  **Составление технологических схем приготовление крупнокусковых полуфабрикатов:**  **-**для жарения  -тушения  -варки | 1 |  |
| 52 | | **Практическое занятие № 11.**  **Составление технологических схем приготовление порционных полуфабрикатов:**  **-**для жарения (антрекот, бифштекс, филе) | 1 |  |
| 53 | | **Практическое занятие № 12.**  **Составление технологических схем приготовление порционных полуфабрикатов:**  **-**для тушения ( зразы, говядина духовая) | 1 |  |
| 54 | | **Приготовление полуфабрикатов из свинины и баранины для жарки:**  **-**жарки  -баранина, свинина жареная. Баранина жареная (жиго), буженина, карбонат  -кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения  -органолептическая оценка качества | 1 |  |
| 55 | | **Приготовление полуфабрикатов из свинины и баранины для тушения:**  -кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения  -органолептическая оценка качества | 1 |  |
| 56 | | **Приготовление крупнокусковых фаршированных полуфабрикатов:**  (рулет из лопатки и окорока, рулет из свиной головы, грудинка фаршированная)  -Особенности приготовления  -условия и сроки реализации  -требования к качеству  -органолептическая оценка качества | 1 |  |
| 57 | | **Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов национальных кухонь:**  (рулет карпаччо, с мацареллой, говяжий край, фаршированный яйцом,  -Особенности приготовления  -условия и сроки реализации  -требования к качеству  -органолептическая оценка качества | 1 |  |
| 58 | | **Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов национальных кухонь:**  (рулет башкирский, конина, шпигованная чесноком)  -Особенности приготовления  -условия и сроки реализации  -требования к качеству  -органолептическая оценка качества | 1 |  |
| 59 | | **Приготовления порционных полуфабрикатов из баранины и свинины:**  (котлеты натуральные, котлеты отбивные)  -Особенности приготовления  -условия и сроки реализации  -требования к качеству  -органолептическая оценка качества | 1 |  |
| 60 | | **Приготовления порционных полуфабрикатов из баранины и свинины:**  (эскалоп, свинина духовая, шницель натуральный)  -Особенности приготовления  -условия и сроки реализации  -требования к качеству  -органолептическая оценка качества | 1 |  |
| 61 | | **Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины:**  **(**плов, рагу, шашлык, гуляш)  -Особенности приготовления  -условия и сроки реализации  -требования к качеству  -органолептическая оценка качества | 1 |  |
| 62 | | **Практическое занятие №13.**  **Составление технологических схем:**  **-**порционные полуфабрикаты из свинины | 1 |  |
| 63 | | **Практическое занятие №14.**  **Составление технологических схем:**  -порционные полуфабрикаты из баранины | 1 |  |
| 64 | | **Подбор пряностей приправ для мяса:**  **-**подбор пряностей приправ для мяса  -приготовление маринадов | 1 |  |
| 65 | | **Практическое занятие № 15** Варианты **подбора пряностей и приправ для мяса, приготовление маринадов.** Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса, предназначенных для дальнейшего использования | 1 |  |
| 66 | | **Практическое занятие №16.**  **Органолептический показатель качества полуфабрикатов:**  **-**правила хранения  -сроки хранения | 1 |  |
| 67 | | **Технология приготовления натурально рубленной массы:**  **-** Приготовление натурально рубленной массы  -полуфабрикаты из неё (бифштекс, котлеты, котлеты полтавские, шницель, люля-кебаб, купаты, фрикадельки)  -требование к качеству  -особенности приготовления  -условия и сроки хранения  -органолептическая оценка качества | 1 |  |
| 68 | | **Практическое занятие №17.**  **Составление технологических карт:**  **-**бифштекс рубленный  -купаты  -фрикадельки | 1 |  |
| 69 | | **Технология приготовления котлетной массы:**  Приготовление котлетной массы  Полуфабрикаты из неё (котлеты, биточки, шницель, тефтели, зразы, рулет)  -приготовление кнельной массы и изделий из нее  -требование к качеству  -особенности приготовления  -условия и сроки хранения  -органолептическая оценка качества | 1 |  |
| 70 | | **Практическое занятие № 18.**  **Составление технологических карт:**  -котлеты  -биточки  -тефтели | 1 |  |
| 71 | | **Требование к качеству рубленых полуфабрикатов:**  -правила охлаждения  -правила замораживания  -сроки и правила реализации | 1 |  |
| 72 | | **Пищевая ценность и значение субпродуктов:** -классификация  **-**Обработка субпродуктов;  первой категории  второй категории  -пищевая ценность | 1 |  |
| 73 | | **Полуфабрикаты из субпродуктов:**  -печень по-строгановски  -печень жареная  -почки по-русски  -мозги жареные  -сроки и условия хранения  -обработка костей | 1 |  |
| 74 | | **Практическое занятие №19.**  **Составить схему обработки субпродуктов:**-печень, -язык,-мозги | 1 |  |
| 75 | | **Требования к качеству, сроки и условия хранения домашней птицы, пернатой дичи,** кулинарное назначение традиционных видов домашней птицы, кролика, дичи | 1 |  |
| 76 | | **Обработка мяса птицы, виды заправки домашней птицы**: «в кармашек», в одну и две нитки. Заправка дичи: в одну нитку (крестом), ножка в ножку, клювом. | 1 |  |
| 77 | | **Обработка субпродуктов и пищевых отходов домашней птицы:** голова, гребешки, шейки, ножки, крылышки, желудок, печень, сердце. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества | 1 |  |
| 78 | | **Практическое занятие № 20** Составить схему показателей качества мяса птицы | 1 |  |
| 79 | | **Подготовка пернатой птицы к обработке:** перепела, куропатки, рябчики, тетеревы, глухари, фазаны, бекасы. Обработка тушки кролика. Кулинарное использование. | 1 |  |
| 80 | | **Приготовление порционных полуфабрикатов из домашней птицы**: котлеты натуральные, панированные, шницель столичный, котлеты по-киевски. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества | 1 |  |
| 81 | | **Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции:** курица галантин, рулет из мякоти птицы, у куриного рулета с фисташками. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества | 1 |  |
| 82 | | **Приготовление полуфабрикатов и домашней птицы фаршированных**: курица фаршированная целиком, утка фаршированная капустой. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества | 1 |  |
| 83 | | **Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы национальных кухонь:** Тултырылган-тауык, курица по-башкирски, цыплята-табака. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества | 1 |  |
| 84 | | **Практическое занятие № 21**  Составить схему приготовления фаршированных полуфабрикатов из домашней птицы. | 1 |  |
| 85 | | **Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и кролика мелкокусковых**: рагу, плов. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества | 1 |  |
| 86 | | **Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее**: котлеты, Котлеты «пожарские», биточки, биточки фаршированные, тефтели, куриные купаты. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества. Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из нее: суфле из птицы. | 1 |  |
| 87 | | Приготовление начинок для фарширования птицы. Варианты подбора пряностей для домашней птицы. | 1 |  |
| 88 | | Приготовление порционных фаршированных полуфабрикатов из птицы: фаршированные куриные ножки, котлеты из филе птицы, фаршированные печенью, | 1 |  |
| 89 | | **Обработка мяса кролика и полуфабрикаты из него:** крупнокусковые порционные, мелкокусковые. Правила вымачивания. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества | 1 |  |
| 90 | | **Практическое занятие № 22**  Составить схему приготовления полуфабрикатов из кролика | 1 |  |
|  | **Лабораторные работы** | | | **7 (ч)** |  |
| 91-97 | | **Лабораторная работа № 1**  **Полуфабрикаты из овощей**.  Виды и формы нарезки овощей: простая и сложная. Карвинг, турнет | 7 |  |
|  | 98 | | Дифференцированный зачет | 1 |  |
| ***Тематика самостоятельной учебной работы обучающихся при изучении ПМ.01***   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.   Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела  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.  Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы. Новые технологии. Разработка и составление технологических карт. Подбор информации по теме: «Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее».  Подготовка рефератов по темам: «Технология приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из говядины». Разработка и составление технологических карт  Подготовка презентаций по темам: «Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов  из говядины: бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, субпродуктов» Разработка и составление технологических карт.  Подготовка презентаций по теме: «Технология приготовления рубленных полуфабрикатов:  -натуральных рубленных: бифштекс, котлеты натуральные рубленые, котлеты полтавские, шницель натуральный рубленый, биточки по селянски, фрикадельки, люля- кебаб; - котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет»  Разработка и составление технологических карт.  Разработка и составление технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов: мяса | | | |  |  |
| ***Практическая подготовка (Учебная практика ПМ 01)***  **Виды работ:**   1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, 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 ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов 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 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. 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.). 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.   Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. | | | | 72 |  |
| ***Практическая подготовка (Производственная практика ПМ 01)***  ***Виды работ:***   1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 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. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос | | | | 72 |  |
| **ВСЕГО:** | | | | 274 |  |

**4. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинетов:

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

товароведения продовольственных товаров;

технологии кулинарного и кондитерского производства;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

**лабораторий:**

учебная кухня ресторана социального партнера ООО «Дом башкирской кухни» (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

учебный кулинарный цех

учебный кондитерский цех.

читального зала с выходом в интернет

**Лаборатория «**Учебная кухня ресторана ООО «Дом башкирской кухни»:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Оборудование учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

- механическое технологическое оборудование;

1. картофелечистка МОК-125;
2. протирочная машина МП-800;
3. универсальный привод ПУ-06 с комплектом сменных механизмов;
4. универсальный привод ПМ-1,1 с комплектом сменных механизмов;
5. овощерезка МРОВ -160;
6. овощерезка МРО 50-200;
7. овощерезка МРО-35-
8. овощерезка «Абат»;
9. Протирочно-резательная машина МПР – 300;
10. Слайсер «HVRAKAN»;
11. мясорубка МИМ-105М;
12. мясорубка «ONVITO»
13. взбивальная машина МВ-60;
14. взбивальная машина «HVRAKAN»;
15. универсальный привод ПУ-0,6 со сменными механизмами;
16. мясорыхлитель МРМ – 15;
17. котлетоформовочная машина МФК – 2240;
18. охлаждаемый прилавок

-тепловое оборудование:

1. жарочный шкаф ШЖЭ-0,81;
2. электрическая плита ПЭ-0,17;
3. фритюрница ФЭСМ-20;
4. сковорода СЭСМ-0,2
5. Павоварочный аппарат АПЭСМ – 2
6. Пароконвектомат «Абат»;
7. Малоиндукционная поверхность «UNCEL»;
8. Микроволновая печь «ONVITO»;

- холодильное оборудование;

1. холодильная камера ШХ-0,4;
2. льдогенератор «торос – 2»

- вспомогательное оборудование;

1. комплект кухонной посуды;
2. столы производственные;
3. стеллажи передвижные;
4. моечная ванна двухсекционная;
5. Набор кастрюль 3 л, 2л, 1.5 л, 1л,
6. Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л,
7. Сковороды
8. Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерные стакаы, венчики;
9. Лопатки (металлические, силиконовые)
10. комплект инвентаря и инструментов и приспособлений;
11. Набор инструментов для карвинга;
12. комплект нормативной и технологической документации;
13. комплект учебно-методической документации;
14. наглядные пособия.

Технические средства обучения:

1. мультимедийный проектор,
2. экран.
3. персональный компьютер
4. универсальный УМК, обучающие диски
5. муляжи, натуральные образцы

весоизмерительное оборудование:

1. весы электронные «CFS – PR»

- наглядные пособия.:

1. схемы обработки овощей (корнеплоды, клубнеплоды, луковые, пряные, десертные овощи);
2. плакаты по нарезке овощей (простая, сложная);
3. плакаты по обработке грибов (свежих, соленых);
4. схемы приготовления фаршированных овощных блюд;
5. схемы обработки рыбы (разделка, приготовление полуфабрикатов);
6. схема обработки туш мяса, приготовление полуфабрикатов, рубленной массы;
7. муляжи готовых блюд из овощей

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику по профилю специальности, которая проводится на базах практики под руководством мастеров производственного обучения

1. **Информационное обеспечение обучения**

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

**Литература для преподавателя**

**Основные источники:**

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. - М: Издательский центр «Академия», 2017 - 328с.
2. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студентов учреждений сред.проф.образования/ Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 288с.
3. Золин В.П. . Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник /Золин В.П.. - М: Издательский центр «Академия», 2017 - 320с.
4. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие - М: Издательский центр «Академия», 2017 - 845с.
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. В. Усов. - 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2016. - 416с.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф. Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. - 615 с.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н. А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П.Матюхина. – 5-е изд, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017 - 336с
9. Электронный образовательный ресурс профессиональный модуль «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» по профессии «Повар, кондитер».,/Самородова И.П. М.: Издательский центр «Академия», 2016
10. Электронный образовательный ресурс/ Профессиональный модуль «Приготовление блюд из овощей и грибов» по профессии «Повар, кондитер» Соколова Е.И./М.: Издательский центр «Академия», 2016
11. Электронный образовательный ресурс/Профессиональный модуль «Приготовление блюд из рыбы» по профессии «Повар, кондитер» Качурина Т.А. М.: Издательский центр «Академия», 2014.
12. Электронный образовательный ресурс/ Профессия «повар, кондитер». Профессиональные модули ПМ.01 – ПМ.08. Учебно-методический комплекс/Диполь, 2014
13. Электронный учебник/Профессиональный модуль «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» по профессии «Повар, кондитер»/ Самородова И.П./М.: Издательский центр «Академия», 2014
14. Электронный учебник./Профессиональный модуль «Приготовление блюд из овощей и грибов» по профессии «Повар, кондитер» Соколова Е.И. М.: Издательский центр «Академия», 2014 М.: Издательский центр «Академия», 2014
15. Электронный учебник/Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве/Мартинчик А.Н., Королев А.А./ М.: Издательский центр «Академия», 2014
16. Электронный учебник/Технологическое оборудование предприятий общественного питания./ Золин В.П. М.: Издательский центр «Академия», 2014
17. Электронный учебник /Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питанияУсов В.В. М.: Издательский центр «Академия», 2017

**Дополнительные источники**

1. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки 09.12.2016 г.
2. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н
3. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №597н
4. Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01. 12. 2015 № 914н
5. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров.-М.:ИТКДашков и К», 2007.
6. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образованиря / Н.Э. Харченко, Л.Г.Чеснокова. 7-е изд., стер. \_ М., Издательский центр «Академия», 2014 - 304с
7. Сборник рецептур и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. проф. А.Т.Васюковой. – И. Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко,», 2013 – 212с.
8. Арсланова И.А..Современная башкирская кухня. Уфа:- Издательство «Башкортостан», 2004. – 256 с.
9. Белецкая Н.М., Боряев В.Е., Теплов В.И. Функциональные продукты питания.-М.:А-Приор, 2008.
10. Антонова Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий.-М.:ПрофиКС, 2007.
11. Антимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария.-М.:Академия, 2002.
12. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.-М.:Академия, 2002.
13. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий общественного питания: учебное пособие / Л.З.Шильман. – 5-е изд., стер. - М: Издательский центр «Академия», 2014 - 192с.

**Литература для студентов**

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / (11-е изд.) - М: Издательский центр «Академия», 2016
2. - 328с.
3. Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум (2-е изд, стер): учебное пособие/- М: Издательский центр «Академия», 2016 - 296с.
4. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (4-е изд) учебник/- М: Издательский центр «Академия», 2016 - 476с.
5. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (3-е изд, стер):учебник/- М: Издательский центр «Академия», 2016 - 347с.
6. Соколова Е. И. Пригтовление блюд из овощей и грибов (2-е изд, стер), учебник/- М: Издательский центр «Академия», 2016 - 315с.
7. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие - М: Издательский центр «Академия», 2017 - 845с.

**2. Справочники.**

1. Голунова Л.Е., Лабазина М.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-СПб.:ПРОФИКС, 2008.
2. Данилевская Е.В. . Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания всех форм собственности.-М.:ГаммаПресс, 2002.

**Электронные ресурсы**

[**http://pravo.gov.ru/proxv/ips/?docbodv=&nd=102063865&rdk=&backlink=1**](http://pravo.gov.ru/proxv/ips/?docbodv=&nd=102063865&rdk=&backlink=1)[**http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html**](http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html)

[**http://www.ohranatruda.ru/ot biblio/normativ/data normativ/46/46201/**](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)[**http://ohranatruda.ru/ot biblio/normativ/data normativ/9/9744/**](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)[**http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;**](http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html)

[www.kulina.ru](http://www.kulina.ru)

[www.mirrestorana.info](http://www.mirrestorana.info)

[www.pir.ru](http://www.pir.ru)

[www.shefs.ru](http://www.shefs.ru)

И-Р 1 «Кулинарный портал» форма доступа: http// www/kulina/ru

: http// www povary/ru

http// www vkus/ru

И-Р 3»Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питпния»

http// 100 menu/pages/index/tovaroved/moloko/8

И-Р «Инстритут ресторанных технологий»

<http://www.reste.ru/pages/training.htm>

**Периодические издания.**

Журнал «Ресторанные ведомости»

Журнал Шеф»

Журнал «Ресторатор»

Журнал «Современный ресторан»

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

Профессиональный модуль ПМ **01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** является основой для дальнейшего изучения технологии приготовления блюд и кулинарных изделий. В рамках изучения МДК большое место отводится практическим и лабораторным занятиям, которые являются основой для прохождения практической подготовки (учебной практики и практики по профилю специальности). Программой предусматривается системная работа с нормативной и технологической документацией, осуществление технологических расчетов.

В рамках каждой темы осуществляется контроль качества сырья и полуфабриката, что обеспечивает системность и непрерывность процесса обеспечения качества продукции общественного питания.

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях, созданный средой, как в учебном заведении, так и в предприятиях, соответствующих профилю профессии повар.

Практическая подготовка (учебная и производственная практика) проводится при освоении обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля и реализуется как концентрировано в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля в профильных организациях.

***4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля***

| **Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| --- | --- | --- |
| **ПК 1.1**  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | *Выполнение всех действий по* ***организации и содержанию рабочего места повара*** *в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:*  адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);  рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;  соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;  своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;  рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;  правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;  соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;  соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);  соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;  правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;  точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;  соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты | ***Текущий контроль:***  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- практических/ лабораторных занятий;*  *- заданий по практической подготовке (учебной и производственной практикам);*  *- заданий по самостоятельной работе*  ***Промежуточная аттестация****:*  *экспертное наблюдение и оценка выполнения:*  *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*  *- выполнения заданий экзамена по модулю;*  *- экспертная оценка защиты отчетов по практической подготовке (учебной и производственной практикам)* |
| **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, кролика. | Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:  адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;  соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;  оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);  профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;  правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфбрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;  соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:  корректное использование цветных разделочных досок;  раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;  соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);  адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;  соответствие времени выполнения работ нормативам;  соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;  точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;  адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;  соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;  аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;  эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос |
| **ОК. 01** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;  адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;  оптимальность определения этапов решения задачи;  адекватность определения потребности в информации;  эффективность поиска;  адекватность определения источников нужных ресурсов;  разработка детального плана действий;  правильность оценки рисков на каждом шагу;  точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | ***Текущий контроль:***  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- заданий для практических/ лабораторных занятий;*  *- заданий по практической подготовке*  *(учебной и производственной практике);*  *- заданий для самостоятельной работы*  ***Промежуточная аттестация****:*  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*  *- заданий экзамена по модулю;*  *- экспертная оценка защиты отчетов по практической подготовке (учебной и производственной практикам)* |
| **ОК. 02** Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;  адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;  точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;  адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |
| **ОК. 03** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;  точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |
| **ОК 04.** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;  оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| **ОК. 05** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;  толерантность поведения в рабочем коллективе |
| **ОК. 06** Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, и стандартов антикоррупционного поведения | понимание значимости своей профессии |
| **ОК. 07** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| **ОК. 09** Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |
| **ОК. 10** Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);  адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;  точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);  правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |
| **ОК. 11**  использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности  выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи  адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности |  |

******