**МИНИСТЕРСТВО образования красноярскОГО краЯ**

**краевое государственное бюджетное профессиональноЕ**

**образовательное учреждение**

**«ЭВЕНКИЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНиКУМ»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **УТВЕРЖДАЮ** | | |  |  | | | **Директор КГБПОУ**  **«Эвенкийский многопрофильный техникум»** |  |  |  |  | | | **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.В. Паникаровская** | | | | | | | **«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2020 год** |  |  |  | |  | |

**Приказ № 7/1-у от 31.08.2020 г.**

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА профессиональнОГО ОБУЧЕНИЯ**

**ПО ПРОФЕССИИ 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов**

**Квалификация:** изготовитель пищевых полуфабрикатов 2 - 3 разряд**.**

Форма обучения: очная Срок освоения: 3 месяца На базе: основного общего образования, среднего общего образования. Профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ подготовлен Минтрудом России 26.11.2018).

**Тура**

**2020 г.**

Профессиональная программа составлена на основе профессионального стандарта «Специалист

по технологии продуктов питания животного происхождения» (Приказ Министерства труда и

социальной защиты РФ подготовлен Минтрудом России 26.11.2018).

Разработчики:

- Пахомова Л.В.., заместитель директора по учебно-производственной работе КГБПОУ

«Эвенкийский многопрофильный техникум»;

- Чапогир Л.С. методист КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»;

- Алдиева Т.И. мастер производственного обучения по профессии «Изготовитель пищевых

полуфабрикатов» КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»;

Профессиональная программа рассмотрена на заседаниях предметно-цикловых комиссий

протокол № 6 от 31.08.2020г. и утверждена на методическом совете КГБПОУ «Эвенкийский

многопрофильный техникум»;

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Т.И. Алдиева/

**I. ЦЕЛЬ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Программа профессионального обучения направлена на удовлетворение потребности в профессиональном обучении лиц, из числа граждан работающих и не работающих, формирование и развитие профессиональных компетенций по профессии «Изготовитель пищевых полуфабрикатов» для подготовки специалистов с высоким уровнем готовности к самостоятельной практической профессиональной деятельности.

**II. ХАРАКТЕРИСТИКА НОВОЙ ПРОФЕССИИ (ДОЛЖНОСТИ) И СВЯЗАННЫХ С НЕЙ ВИДОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ТРУДОВЫХ ФУНКЦИЙ И (ИЛИ) УРОВНЕЙ КВАЛИФИКАЦИИ**

Нормативные основания для разработки программы предпрофильного обучения по профессии **12391 *«Изготовителей пищевых полуфабрикатов»****:*

* Федеральный закон от 29.12.2012 г. №273-Ф3 «Закон об образовании в Российской Федерации»;
* Приказ Министерство образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. N 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профес­сиональное обучение» (с дополнениями и изменениями);
* Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных про­грамм и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ- 1/05вн);
* Профессиональный стандарт по профессии **12391 *«Изготовителей пищевых полуфабрикатов»***(утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «\_8\_» сентября 2015 г.);
* Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)

Данная программа профессионального обучения по профессии «Изготовитель пищевых полуфабрикатов» ориентирована на достижение следующих задач:

* предоставление возможности освоения обучающимися нескольких профессий в соответствии с потребностями рынка труда, возможностями и интересами выпускников и сформированными (рекомендованными) перечнями;
* подготовка обучающихся к эффективному поведению на рынке труда,

формированию навыков коллективной работы и соблюдению трудового законодательства;

Квалификационная характеристика рабочей профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

Квалификационная характеристика рабочей профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов 1 разряда в соответствии с требованиями Единого тарифно­квалификационного справочника работ и профессий рабочих:

Характеристика работ. Выполнение вспомогательных работ при изготовлении пищевых полуфабрикатов: просеивание муки, панировочных сухарей, приготовление льезона, зачистка загрязненных мест, удаление клейм с мяса, птицы, обмывание, обсушивание мяса. Разборка и зачистка субпродуктов: удаление пленок, жилистых частей, жировых отложений, кровоподтеков и т.д. Жиловка грудинки и шейной части говяжьих, телячьих, бараньих, свиных и других туш: отделение сухожилий, пленок, крупных кровеносных сосудов, остатков костей, хрящей и т.д. Резка мяса и субпродуктов на куски установленных размеров и укладка в тару. Панировка подготовленных полуфабрикатов и укладка их в лотки, на противни. Сбор и сдача пищевых отходов.

Должен знать: приемы жиловки мяса и зачистки субпродуктов; расположение мышечной, жировой и соединительной тканей обрабатываемых частей туши; правила и виды панировки полуфабрикатов; соотношение компонентов и правила приготовления льезона; правила сбора, хранения и сдачи пищевых отходов; правила заточки и правки ножей.

Квалификационная характеристика рабочей профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов 2 разряда в соответствии с требованиями Единого тарифно­квалификационного справочника работ и профессий рабочих:

Характеристика работ. Ведение простых процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов. Чистка картофеля, овощей, зелени и плодов на машине или вручную. Наблюдение за процессом машинной чистки картофеля и корнеплодов с соблюдением установленных норм отходов. Доочистка картофеля и корнеплодов от глазков, пятен, оставшейся кожицы после машинной чистки. Сортировка, калибровка, промывка картофеля и корнеплодов на машинах или вручную. Загрузка картофеля, корнеплодов в машины. Жиловка лопаточной части и толстого края говяжьих, телячьих, бараньих, свиных и других туш. Зачистка мяса. Заточка и правка ножей.

Должен знать: технические правила первичной обработки картофеля, овощей и зелени машинным способом и вручную, признаки их доброкачественности; требования, предъявляемые к качеству готовых полуфабрикатов; нормы допустимых отходов при чистке и доочистке картофеля и корнеплодов.

Квалификационная характеристика рабочей профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов 3 разряда в соответствии с требованиями Единого тарифно­квалификационного справочника работ и профессий рабочих:

Характеристика работ. Ведение средней сложности процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов. Кулинарный разруб туш, полутуш, четвертин крупного и мелкого скота на отрубы в соответствии со схемами их разделки. Отделение телячьих, бараньих, свиных грудинок от кореек. Обвалка спинно-грудной части туш. Отделение мышечной, жировой и соединительной тканей от костей, не допуская остатков мяса на костях, жира и сухожилий во впадинах костей, наличия в мясе мелких косточек. Срезка шпига со свиных туш. Полная зачистка костей от мяса. Жиловка крестцово-поясничной части, задней ноги. Распиловка кости пилой. Разделка рыбы частиковых пород на тушки. Обработка тушек методом фиксации. Порционирование субпродуктов. Приготовление котлетной массы из мяса, рыбы и овощей, начинок для пельменей, вареников. Сульфитация картофеля. Промывка картофеля после сульфитации. Приготовление сульфитационного раствора, заливка его в емкости в определенной пропорции. Замешивание дрожжевого теста для пирожков жареных, печеных и других изделий, теста для пельменей, вареников. Разделка теста. Разборка мяса по сортам и видам: боковая, наружная часть, верхняя, внутренняя, тонкий, толстый край. Сортировка кости по видам. Нарезка, нарубка мелкокусковых полуфабрикатов из мяса: бефстроганов, азу, гуляш, рагу, плов и других. Нарезка рыбы на порции в зависимости от вида последующей тепловой обработки: кругляши, филе с кожей, без кожи, с позвоночной частью и без нее. Шинковка, измельчение, протирка картофеля, сырых, квашенных и вареных овощей. Формовка изделий из котлетной массы, теста с соблюдением заданного рецептурой их веса. Фарширование овощей, приготовление салатов, маринадов. Взвешивание, укладка, упаковка полуфабрикатов. Расфасовка в определенном соотношении распиленной трубчатой, позвоночной, реберной кости.

**III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ, ВКЛЮЧАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КОМПЕТЕНЦИЙ (ТРУДОВЫХ ФУНКЦИЙ), ПОДЛЕЖАЩИХ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ, И (ИЛИ) ПЕРЕЧЕНЬ НОВЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ (ТРУДОВЫХ ФУНКЦИЙ), ФОРМИРУЮЩИХСЯ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

Обучение профессии «Изготовитель пищевых полуфабрикатов» позволит подготовить компетентного рабочего, который осуществляет основные трудовые функции:

3.1 Ведение средней сложности процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов.

3.2. Кулинарный разруб туш, полутуш, четвертин крупного и мелкого скота на отрубы в соответствии со схемами их разделки.

3.3. Отделение телячьих, бараньих, свиных грудинок от кореек.

3.4. Обвалка спинно-грудной части туш.

3.5. Отделение мышечной, жировой и соединительной тканей от костей, не допуская остатков мяса на костях, жира и сухожилий во впадинах костей, наличия в мясе мелких косточек.

3.6. Срезка шпига со свиных туш.

3.7. Полная зачистка костей от мяса.

3.8. Жиловка крестцово-поясничной части, задней ноги.

3.9. Распиловка кости пилой.

3.10. Разделка рыбы частиковых пород на тушки.

3.11. Обработка тушек методом фиксации.

3.12. Порционирование субпродуктов.

3.13. Приготовление котлетной массы из мяса, рыбы и овощей, начинок для пельменей, вареников.

3.14. Сульфитация картофеля.

3.15. Промывка картофеля после сульфитации.

3.16. Приготовление сульфитационного раствора, заливка его в емкости в определенной пропорции.

3.17. Замешивание дрожжевого теста для пирожков жареных, печеных и других изделий, теста для пельменей, вареников.

3.18. Разделка теста.

3.19. Разборка мяса по сортам и видам: боковая, наружная часть, верхняя, внутренняя, тонкий, толстый край.

3.20. Сортировка кости по видам.

3.21. Нарезка, нарубка мелкокусковых полуфабрикатов из мяса: бефстроганов, азу, гуляш, рагу, плов и других.

3.22. Нарезка рыбы на порции в зависимости от вида последующей тепловой обработки: кругляши, филе с кожей, без кожи, с позвоночной частью и без нее.

3.23. Шинковка, измельчение, протирка картофеля, сырых, квашеных и вареных овощей.

3.24. Формовка изделий из котлетной массы, теста с соблюдением заданного рецептурой их веса.

3.25. Фарширование овощей, приготовление салатов, маринадов.

3.26. Взвешивание, укладка, упаковка полуфабрикатов.

3.27. Расфасовка в определенном соотношении распиленной трубчатой, позвоночной, реберной кости.

**Общие компетенции выпускника:**

**ОК 1.** Рационально организовывает свою работу.

**ОК 2.**  Соблюдает личную гигиену.

**ОК 3**. Взаимодействует с другими работниками и руководством.

**ОК 4**. Адекватно реагирует на внештатные ситуации в рамках своей ответственности.

Программа устанавливает требования к результатам освоения:

личностным, включающим готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности, правосознание, экологическую культуру, способность ставить цели и строить жизненные планы, способность к осознанию российской гражданской идентичности в поликультурном социуме;

метапредметным, включающим освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные), способность их использования в познавательной и социальной практике, самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, способность социальной деятельности;

предметным, включающим освоенные обучающимися в ходе изучения учебного материала для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках изучаемых дисциплин/ профессиональных модулей, применению в учебных ситуациях, владение ключевыми понятиями.

**IV. УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование дисциплины | Период обучения | | Объем работы слушателя | | | |  |
| Экзамены | Зачеты | Всего | Аудиторных часов | | Самостоятельная работа |
| Лекции | Практические занятия |
| ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины - 32 | | | | | | | | |
| 1. | ОП.01 Экономика отрасли предприятия |  | ДЗ | 10 | 8 | 2 |  |  |
| 2. | ОП.02 Основы физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены |  | ДЗ | 12 | 6 | 6 |  |  |
| 3. | ОП.03Техническое оснащение и организация рабочего места |  |  | 10 | 8 | 2 |  |  |
| ***ПМ.00 Профессиональные модули - 124*** | | | | | | | | |
| 4. | ПМ.01 Приготовление пищевых полуфабрикатов |  |  | 322 | 100 | 22 |  |  |
| 5. | МДК.01.01 Технология приготовлений пищевых полуфабрикатов |  |  | 124 | 100 | 24 |  |  |
| ***Производственное обучение - 198*** | | | | | | | | |
| 6. | УП.01 Учебная практика |  |  | 36 |  | 36 |  |  |
| 7. | ПП.01 Производственное обучение (в т.ч. производственная практика) |  |  | 162 |  | 162 |  |  |
| 8. | Квалификационный экзамен |  |  | 6 |  | 6 |  |  |
| 9. | Всего | Э |  | 360 |  |  |  |  |

**V. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК**

Календарный учебный график для слушателей, проходящих обучение по очной, очно-заочной и заочной форме, составляется при наборе группы и может быть представлен в виде расписания учебных занятий, утвержденного директором КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум» до начала обучения слушателей по программе.

Учебный процесс осуществляется в течение одного периода обучения, включающего лекции, практические занятия, самостоятельное изучение темы, работа в библиотеке и с Интернет-ресурсами, консультации, выполнение заданий, контрольных работ и т.д.

Период обучения: 1

Количество недель – 12

Количество учебных дней в неделю – 5

Количество часов обучения в день – 4

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование дисциплины | Количество аудиторных часов | Порядковый номер недели |
| 1 | ОП.01 Экономика отрасли предприятия | 10 | 1-2 |
| 2 | ОП.02 Основы физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены | 12 | 1-3 |
| 3 | ОП.03Техническое оснащение и организация рабочего места | 10 | 1-2 |
| 5 | МДК.01.01 Технология приготовлений пищевых полуфабрикатов | 124 | 1-4 |
| 6 | УП.01 Учебная практика | 36 | 5-6 |
| 7 | ПП.01 Производственное обучение (в т.ч. производственная практика) | 162 | 6-12 |
| 8 | Квалификационный экзамен | 6 | 8 |
| 9 | Всего | 360 |  |

**VI. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ, КУРСОВ, ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ)**

Дисциплина: ОП.01. ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ И ПРЕДПРИЯТИЯ

**Рабочая программа дисциплины**

«Экономика отрасли и предприятия»

**1. Цель и задачи дисциплины:** требования к результатам освоения дисциплины:

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

* освоение основных знаний об экономической деятельности людей, экономике России;
* развитие экономического мышления, потребности в получении экономических знаний;
* воспитание ответственности за экономические решения, уважения к труду.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины**

В результате изучения дисциплины студент должен:

уметь:

* ориентироваться в общих вопросах экономики производства продукции;
* применять экономические знания в конкретных производственных ситуациях; знать:
* основные экономические понятия: экономика, отрасль, предприятие и др.;
* основы отраслевого хозяйствования;
* перспективы развития отрасли;
* место предприятия в структуре промышленно-производственного комплекса;
* основы организации производственного процесса;
* производственную и организационную структуры предприятий;
* ресурсы предприятий;
* основные экономические показатели деятельности предприятий.

**3. Содержание дисциплины**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 10 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | 10 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 2 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 0 |
| **Итоговая аттестация** в форме дифференцированного зачета | |

3.1 Тематический план и содержание учебной дисциплины

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся | Объем  часов | Уровень  освоения |
| Введение | | | |
| Раздел 1. Отрасль и отраслевая структура | |  |  |
| Тема 1.1. Отрасль и  отраслевая  структура | Содержание | 2 |  |
| Истоки формирования отраслей.  Сущность отрасли и характеристика основных отраслей. Группировки отраслей и комплексов.  Управление отраслевой структурой.  Перспективы развития отрасли. | 2 | 2 |
| Раздел 2. Экономика предприятия | |  |  |
| Тема 2.1. Предприятие как хозяйствующий субъект | Содержание | 2 |  |
| Понятие и признаки предприятий.  Классификация предприятий по признакам.  Организационно-правовые формы хозяйствования юридических лиц. | 2 | 2 |
| Тема 2.2.  Организация  производства | Содержание | 2 |  |
| Общая и производственная структура предприятия (организации). | 2 |  |
| Содержание | 2 |  |
| Основные фонды предприятия: сущность и состав.  Оборотные средства предприятия: состав и структура.  Трудовые ресурсы предприятия: состав и структура кадров предприятия, показатели производительности труда, организация и нормирование труда, оплата труда, мотивация труда, рынок труда. | 2 | 2 |
| Содержание | 2 |  |
| Практическая работа Издержки производства и себестоимость продукции.  Прибыль и рентабельность предприятия, ее сущность, формирование, распределение и использование. | 2 | 2 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 10 |  |

* 1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
     ОП.03. Экономика отрасли и предприятия**

**Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Экономика», библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интерне.

Оборудование учебного кабинета:

* посадочные места по количеству обучающихся;
* рабочее место преподавателя;
* учебно-методический комплекс;
* наглядные пособия;
* презентации и видеофильмы;
* плакаты;
* доска;
* софит.

Технические средства обучения:

* компьютер;
* проектор.

**Информационное обеспечение обучения**

Основные источники:

1. Магомедов М. Д. Экономика пищевой промышленности: Учебник /М. Д. Магомедов, А. В. Заздравных, Г. А. Афанасьева. —М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2010. — 232 с. [Электронный вариант]
2. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: Учеб. пособие /О. П. Ефимова; Под

ред. Н.И. Кабушкина. —4-е изд., испр. - Мн.: Новое издание, 2004. — 347 с. - (Экономическое образование). [Печатный вариант/

Электронный вариант]

1. Чечевицына Л.Н. Экономика организации: учеб. пособие/ Л.Н. Чечевицына, Е.В.

Хачадурова. - Ростов н/Д: Феникс, 2016. - 382 с. - (Среднее профессиональное

образование). [Электронный вариант]

1. Чечевицына Л.Н. Экономика организации: практикум: учеб. пособие/ Л.Н. Чечевицына, Е.В. Хачадурова. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 354 с. - (Среднее профессиональное образование). [Электронный вариант]

**Дополнительные источники:**

1. Грибов В.Д., Грузинов В.П. Экономика предприятия: Учебник. Практикум. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Финансы и статистика, 2005. - 336 с.
2. Позняков В.Я., Казаков С.В. Экономика отрасли: Учеб. пособие. - М.: ИНФРА-М, 2010. - 309 с.
3. Чалдаева Л.А. Экономика предприятия: Курс в схемах. - М.: Юристь, 2003. - 236 с.

**Интернет-ресурсы**

1. Юркова Т.И., Юрков С.В. Экономика предприятия [Электронные учебник] <http://www.aup.ru/books/m88/>
2. Сергеев И.В. Экономика предприятия: Учебное пособие - 2-е изд., перераб. и доп. М.: Финансы и статистика, 2000 [Электронные учебник] [http://www.bibliotekar.ru/economika-](http://www.bibliotekar.ru/economika-predpriyatiya-5/) [predpriyatiya-5/](http://www.bibliotekar.ru/economika-predpriyatiya-5/)

[https://www.youtube.com/playlist?list=PLpmpdicfeBju0Jj5SPdBr3GMe Kq2nn3-](https://www.youtube.com/playlist?list=PLpmpdicfeBju0Jj5SPdBr3GMe_Kq2nn3-) курс видео­лекций «Экономика для неэкономистов»

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.03. Экономика отрасли и предприятия**

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| Знать: | |
| - основные экономические понятия:  экономика, отрасль, предприятие и др.; | Устный опрос, тестирование, выполнение самостоятельной работы по разделам:   * Раздел 1. Отрасль и отраслевая структура. * Раздел 2. Экономика предприятия. |
| - основы отраслевого хозяйствования | Устный опрос, тестирование, выполнение самостоятельной работы по теме 1.1. Отрасль и отраслевая структура |
| - перспективы развития отрасли; |
| - место предприятия в структуре  промышленно -производственного комплекса; | Устный опрос, тестирование, выполнение самостоятельной работы по теме 2.1. Предприятие в структуре промышленно-производственного комплекса |
| - основы организации производственного  процесса; |
| - производственную и организационную  структуры предприятий; |
| - ресурсы предприятий; | Устный опрос, тестирование, выполнение самостоятельной работы по теме 2.2. Ресурсы предприятия и показатели их использования |
| - основные экономические показатели  деятельности предприятий. | Устный опрос, тестирование, выполнение самостоятельной работы по теме 2.3. Экономический механизм и экономические показатели деятельности предприятия |
| Уметь: | |
| - ориентироваться в общих вопросах  экономики производства продукции; | Самостоятельная работа обучающихся по разделам:   * Раздел 1. Отрасль и отраслевая структура. * Раздел 2. Экономика предприятия. Практическая работа раздела 2. Экономика предприятия. |
| - применять экономические знания в  конкретных производственных ситуациях. | Самостоятельная работа обучающихся по разделу 2. Экономика предприятия.  Практические работы раздела 2. Экономика предприятия. |

Дисциплина: **ОП.02.** Основы микробиологии, санитарии и **гигиены в пищевом производстве**

**Рабочая программа дисциплины**

«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Программа профессионального модуля **ОП.02.Основы микробиологии, санитарии и** гигиены в пищевом производстве является частью программы профессионального обучения по профессиям рабочих, должностям служащих: 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов; Программа может быть использована при реализации:

* дополнительных образовательных программ.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1. **Цель и задачи дисциплины:**

Целями изучения дисциплины являются:

- ознакомление студентов с основами микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;

**Задачами изучения дисциплины являются:**

- изучение санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю и одежде сотрудников предприятий питания;

- изучение правил санитарии и гигиены в пищевом производстве;

- научиться проводить простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| иметь практический опыт | * проведения простейших микробиологических исследований; * проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; |
| уметь | * соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; * производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; * готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; * выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов; * использовать результаты микробиологических исследований при приготовлении и подаче разнообразных блюд, кондитерских изделий и выпечки; * использовать требования микробиологии, санитарии и гигиены при планировании меню; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| знать | • | основные группы микроорганизмов; |
|  | • | основные пищевые инфекции и пищевые отравления; |
|  | • | возможные источники микробиологического загрязнения в |
|  |  | пищевом производстве; |
|  | • | санитарно-технологические требования к помещениям, |
|  |  | оборудованию, инвентарю, одежде; |
|  | • | правила личной гигиены работников пищевых производств; |
|  | • | классификацию моющих средств, правила их применения, условия |
|  |  | и сроки их хранения; |
|  | • | правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; |
|  | • | правила личной гигиены работников пищевых производств. |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

* 1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 12 |
| Обязательные аудиторные учебные занятия (всего) | 12 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 6 |
| Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего) | 0 |
| в том числе: |  |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета | |

**3.2** **Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Уровень  освоения | Объем  Часов |
| Раздел 1. Основы микробиологии | |  |  |
| Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов. Влияние внешней среды на микроорганизмы | Содержание учебного материала |  |  |
| Тематика учебных занятий | |  |
| Урок 1. Введение. Основные группы микроорганизмов. Бактерии. Дрожжи. Грибы. Вирусы. | | 1 |
| Урок 2. Химический состав и обмен веществ микроорганизмов. Питание, дыхание микроорганизмов. | | 1 |
| Практическая работа Физические, химические, биологические факторы влияния внешней среды на микроорганизмы | | 1 |
| Тема 1.2Пищевые инфекции и отравления | Содержание учебного материала | Уровень  освоения |  |
| 1.Уроки | 2 |
| Тематика учебных занятий | |  |
| Урок 1. Основные пищевые инфекции, пищевые отравления. | | 1 |
| Практическая работа источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Меры профилактики и предупреждения. | | 1 |
| Практическая работа Инфекционные, зоонозные, гельминтозные заболевания. Меры предупреждения | | 1 |
| Раздел 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве | |  |  |
| Тема 2.1  Санитарно-технологические требования на предприятиях общественного питания | Содержание учебного материала | Уровень  освоения |  |
| Тематика учебных занятий | |  |
| Урок 1. Правила личной гигиены работников пищевого производства | | 1 |
| Практическая работа Санитарно-эпидемиологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, к одежде персонала на предприятиях общественного питания | | 1 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Урок 3. Санитарные требования к инвентарю и инструментам; маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов | | 1 |
| Урок 4. Санитарные требования к посуде, таре; материалы для ее изготовления, емкость, маркировка, мытье, дезинфицирование, хранение | | 1 |
| Практическая работа Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов | | 1 |
| Тема 2.2. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд | Содержание учебного материала | Уровень  освоения |  |
| Тематика учебных занятий | |  |
| Практическая работа Санитарные требования к пищевым добавкам. Санитарные требования к реализации готовой продукции. Урок 2.Санитарные правила приготовления скоропортящихся блюд, кулинарных и кондитерских изделий изделий | | 1 |
|  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Всего | Максимальная учебная нагрузка | 12 |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
   1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- учебно-методическое обеспечение дисциплины ОП.02. «Основы микробиологии,

- санитарии и гигиены в пищевом производстве», включающее в себя презентации учебных

курсов, учебно-методические пособия по проведению практических занятий,

методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков;

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий: «Основы микробиологии в пищевом производстве», «Основы санитарии в пищевом производстве», «Основы гигиены в пищевом производстве».

Технические средства обучения:

* компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет;
* мультимедийный проектор.
  1. Организация образовательного процесса

Данная дисциплина читается в первом семестре, поэтому нет предшествующих ей дисциплин

Условия проведения занятий должны соответствовать требованиям, указанным в п. 3.1.

Условия организации консультационной помощи обучающимся должны соответствовать требованиям ФГОС СПО.

* 1. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по дисциплине: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, дополнительное профессиональное

образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Мастера производственного обучения: должны иметь разряда по профессии,

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.

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе выполнения практических занятий, проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных занятий.

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Основные показатели оценки результата |
| Умения: |  |
| соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи | Экспертная оценка выполнения практической работы |
| производить санитарную обработку оборудования и инвентаря | Экспертная оценка выполнения практической работы |
| готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; | Экспертная оценка выполнения практической работы |
| выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов | Экспертная оценка выполнения лабораторной работы |
| использовать результаты микробиологических исследований при приготовлении и подаче разнообразных блюд, кондитерских изделий и выпечки | Экспертная оценка подготовки презентации |
| использовать требования микробиологии, санитарии и гигиены при планировании меню | Экспертная оценка подготовки презентации |
| Знания: |  |
| основные группы микроорганизмов | Устный опрос, оценка реферата |
| основные пищевые инфекции и пищевые отравления | Тестирование |
| возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве | Фронтальный опрос, |
| санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде | Тестирование, оценка выполнения творческого задания |
| правила личной гигиены работников пищевых производств | Тестирование, устный опрос |
| классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения | Устный опрос, оценка выполнения практической работы |
| правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации | Тестирование, устный опрос |

**Дисциплина ОП**. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

**Рабочая программа дисциплины**

«Техническое оснащение и организация рабочего места»

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП.08. Техническое оснащение и организация рабочего места является частью программы к программе профессионального обучения и социально профессиональной адаптации по профессиям: 12901Кондитер, 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов, 17531 Рабочий зелёного хозяйства.

Программа может быть использована при реализации:

- образовательных программ профессионального обучения и социально­профессиональной адаптации (для выпускников школ, освоивших общеобразовательные программы основного общего образования);

- дополнительных образовательных программ.

1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный цикл.
2. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
* обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кондитерского производства;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* устройство и назначение основных видов технологического оборудования

кондитерского производства: механического, теплового и холодильного

оборудования;

* правила их безопасного использования.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 09. Техническое оснащение и организация рабочего места**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 10 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 10 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 2 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 0 |

**2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа  обучающихся | | Объем часов | Уровень  освоения |
| 1 | 2 | | 3 | 4 |
| Тема 1.  Общие сведения о машинах | Содержание учебного материала | |  |  |
| 1.  2. | Общие сведения о машинах. Классификация технологических машин | 1 | 1 |
| Тема 2.  Машины и механизмы для подготовки кондитерского сырья | Содержание учебного материала | |  |  |
| 1. | Машины и механизмы для измельчения и дробления кондитерского сырья. Устройство и назначение, правила их безопасного использования. | 2 | 2 |
| 1. | Машины для дробления орехов и растирания мака: устройство и назначение, правила их безопасного использования. |  |  |
| Тема 3. Машины для подготовки и обработки теста и полуфабрикатов в кондитерском цехе | Содержание учебного материала | |  |  |
| 1. | Просеивательные машины и механизмы. Машины для замеса теста. Машины для раскатки теста. Машины для взбивания кондитерских смесей. Правила их безопасного использования. | 2 | 2 |
| Тема 4.  Общие сведения о  тепловом  оборудовании | Содержание учебного материала | |  |  |
| 1. | Классификация теплового оборудования по технологическому назначению | 2 | 2 |
| Тема 5.  Жарочно-пекарное  оборудование | Содержание учебного материала | |  |  |
| 1.  2. | Характеристика жарочных аппаратов их классификация. Электросковороды. Фритюрницы. Пекарские шкафы. Кондитерские печи. Электроплиты Организация рабочих мест в кондитерском цехе. | 1 | 2 |
| Тема 6.  Холодильное  оборудование | Содержание учебного материала | |  |  |
| 1. | Практическая работа: Общие сведения о холодильном оборудовании. Виды и способы охлаждения. Характеристика холодильного оборудования. Холодильные шкафы. Холодильные камеры. Прилавки и витрины | 2 | 2 |
| Всего: | Обязательная аудиторная нагрузка | | 10 |  |

1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета:

1. посадочные места по количеству обучающихся;
2. рабочее место преподавателя;
3. доска;
4. стенд;
5. экран;
6. стеллажи;
7. таблицы, плакаты.

Технические средства обучения:

1. проектор
2. компьютер с лицензионными программами.
   1. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
| Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; | Экспертное оценивание выполнения практической работы |
| Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства |
| Демонстрация знаний устройства и назначения основных видов технологического оборудования при производстве кондитерских изделий | Устный опрос, тестирование, выполнения практической работы |
| Демонстрация знаний правил безопасного использования технологического оборудования. |

Профессиональный модуль: Приготовление пищевых продуктов

**Рабочая программа дисциплины «ПМ.01 Приготовление пищевых продуктов»**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе: Профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ подготовлен Минтрудом России 26.11.2018).

1. Область применения программы

Программа профессионального модуля ПМ.01. Приготовление пищевых полуфабрикатов является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессиям рабочих, должностям служащих: 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

Программа профессионального модуля может быть использована при реализации:

* образовательных программ профессионального обучения и социально­

профессиональной адаптации (для выпускников школ, освоивших общеобразовательные программы основного общего образования);

* дополнительных образовательных программ.

1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной

программы:

Профессиональный модуль включен в профессиональный цикл.

1. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

В результате освоения дисциплины слушатель должен:

Уметь (ФГОС, ЕТКС):

* проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
* определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучными кондитерским изделиям;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* использовать различные технологии приготовления и оформления штучных кондитерских и хлебобулочных изделий;
* оценивать качество готовых изделий;
* выполнять эскизы художественного оформления кондитерских изделий
* подбирать цветовую гамму для украшения кондитерских изделий.

Знать (ЕТКС):

* сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины);
* технологию и рецептуры приготовления мучных кондитерских изделий (простые массовые торты, пирожные и другие штучные кондитерские изделия);
* способы отделки кондитерских изделий помадкой, марципанами, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом;
* устройство обслуживаемого оборудования; основы изобразительной грамотности;

технику рисунка и последовательность нанесения его на кондитерское изделие;

основы разработки композиции украшения изделий;

основные свойства цвета;

основы композиции тортов и пирожных.

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01. Приготовление пищевых полуфабрикатов
   1. Тематический план профессионального модуля ПМ.01. Приготовление пищевых полуфабрикатов

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем дисциплины | Содержание учебного материала, самостоятельная работа слушателя | Объем  часов | Уровень  освоения |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел 1**  **Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов 22** | | | |
| Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них | Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов | 1 |  |
| Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из негос 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). Правила составления заявки на сырье | 1 |  |
| Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на выносили для транспортирования .Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос | 1 |  |
| Практическое занятие. Составление заявки на сырье | 1 |  |
| Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов | Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезкиовощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Прави-ла безопасной организации работ | 1 |  |
| Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов | 1 |  |
| Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде | 1 |  |
| Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними | 1 |  |
| Практическое занятие Анализ производственных ситуаций по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды по обработке, нарезке овощей и грибов(картофелеочистительной машины, овощерезки) | 1 |  |
| Практическое занятие. Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов | 1 |  |
| Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и не рыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них | Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, не­рыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требо­вания к организации рабочих мест. Правила безопасной организации ра­бот | 1 |  |
| Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них | 1 |  |
| Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде | 1 |  |
| Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, обо­рудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними | 1 |  |
| Практическое занятие***.*** Подбор и размещение оборудования, инвен­таря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.  Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, мясорубки | 1 |  |
| Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них | Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ | 1 |  |
| Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них | 1 |  |
| Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде | 1 |  |
| Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними | 1 |  |
| Практическое занятие. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | 1 |  |
| Практическое занятие Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы | 1 |  |
| Практическое занятие Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттер | 1 |  |
| **Раздел 2 Технология приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов** | | 17 |  |
| Тема 2.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них | Технологический цикл обработки сырья. | 1 |  |
| Механические и гидромеханические способы обработки сырья | 1 |  |
| Основные и комбинированные способы тепловой обработки сырья. | 1 |  |
| Организация рабочего места в заготовочном цехе | 1 |  |
| Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и ТБ | 1 |  |
| Тема 2.2. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов | Механическая обработка овощей | 1 |  |
| Простые виды нарезки клубнеплодов и корнеплодов | 1 |  |
| Обработка капустных и луковых овощей. Виды нарезки | 1 |  |
| Обработка плодовых, салатных, пряных и десертных овощей. | 1 |  |
| Механическая обработка и нарезка овощей | 1 |  |
| Сложные формы нарезки овощей. Техника карвинга | 1 |  |
| Обработка консервированных овощей. | 1 |  |
| Обработка свежих, солѐных и сушѐных грибов | 1 |  |
| Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Правила безопасной эксплуатации | 1 |  |
| Практическое занятие Технология полуфабрикатов из овощной массы | 1 |  |
| Подготовка овощей к фаршированию. Овощные фарши. | 1 |  |
| Замораживание и организация хранения полуфабрикатов из овощей и грибов | 1 |  |
| Практическая работа Составление схем последовательности действий при обработке овощей | 28 |  |
| **Раздел 3. технология приготовления полуфабрикатов из теста с начинками и мучных кондитерских изделий** | | 1 |  |
| Тема 3.1. Техно­логия приготов­ления полуфаб­рикатов из теста с начинками | Сырье для приготовления мучных изделий. Подготовка основного сырья к производству | 1 |  |
| Технология приготовления фарша, начинки | 1 |  |
| Оборудование и инвентарь для приготовления мучных изделий. ТБ | 1 |  |
| Тесто для пельменей, ассортимент пельменей. Расчѐт норм сырья для производства полуфабрикатов | 1 |  |
| Способы формования пельменей | 1 |  |
| Изготовление полуфабриката пельмени | 1 |  |
| Тесто для вареников, ассортимент вареников. Способы формования вареников | 1 |  |
| Изготовление полуфабриката вареники | 1 |  |
| Национальные мучные блюда с различными начинками, технология производства манты, хинкали | 1 |  |
| Тесто для домашней лапши, клѐцек | 1 |  |
| Тесто для блинчиков. Ассортимент блинчиков. | 1 |  |
| Полуфабрикаты фаршированных блинчиков | 1 |  |
| Составление схем последовательности действий при производстве мучных полуфабрикатов | 1 |  |
| Требование к качеству и сроки реализации полуфабрикатов из замороженного теста с начинками. | 1 |  |
| Тема 3.2. Технология приготовления мучных кондитерских изделий | Требование к качеству сырья для производства. Подготовка сырья к производству | 1 |  |
| Вкусовые вещества и ароматические вещества Разрыхлители теста. Требование к качеству | 1 |  |
| Практическое занятие Дрожжевое безопарное тесто. Изделия из дрожжевого безопарного теста | 1 |  |
| Составление технологических схем при производстве изделий из дрожжевого теста | 1 |  |
| Дрожжевое опарное тесто. Изделия из дрожжевого опарного теста | 1 |  |
| Практическое занятие Дрожжевое слоеное тесто Изделия из дрожжевого слоѐноготестаФор-мованиемучных изделий | 1 |  |
| Расчѐт норм сырья для производства мучных изделий | 1 |  |
| Технология приготовления мучных кондитерских изделий | 1 |  |
| Блинное тесто. Тесто для оладий | 1 |  |
| Технология приготовления сдобного пресного теста. | 1 |  |
| Ассортимент изделий из сдобного пресного теста. | 1 |  |
| Практическое занятие Требование к качеству полуфабрикатов мучных кондитерских изделий | 1 |  |
| Технология приготовления мучных кулинарных изделий | 1 |  |
| **Раздел 4 Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы** | | 25 |  |
| Тема 4.1. Механическая кулинарная обработка рыбы | Классификация и кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы | 1 |  |
| Характеристика методов кулинарной обработки сырья Использование пряностей, специй, маринадов | 1 |  |
| Классификация и ассортимент рыбы и морепродуктов | 1 |  |
| Характеристика рыбного сырья Определение качества сырья | 1 |  |
| Особенности обработки чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы. | 1 |  |
| Особенности обработки некоторых видов рыб. Обработка рыбы осетро­вых пород. | 1 |  |
| Организация работы рыбного цеха | 1 |  |
| Механическая обработка рыбы | 1 |  |
| Тема 4.2. Техно­логия приготов­ления полуфаб­рикатов из рыбы | Практическое занятие Разделка рыбы на порционные куски Разделка рыбы на филе | 1 |  |
| Приготовление полуфабрикатов для отварных блюд из рыбы | 1 |  |
| Приготовление полуфабрикатов для припущенных блюд из рыбы | 1 |  |
| Приготовление полуфабрикатов для жареных блюд из рыбы. Виды пани­ровок. | 1 |  |
| Приготовление полуфабрикатов для запечёных блюд из рыбы. | 1 |  |
| Составление схем приготовления полуфабрикатов из рыбы. | 1 |  |
| Практическое занятие Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы | 1 |  |
| Рыбная котлетная масса Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы | 1 |  |
| Приготовление кнельной массы Расчёт норм сырья для производства по­луфабрикатов | 1 |  |
| Полуфабрикаты из рыбной массы Подготовка рыбы для фарширования | 1 |  |
| Составление схем приготовления полуфабрикатов из рыбной массы | 1 |  |
| Механическая обработка морепродуктов Полуфабрикаты из морепро­дуктов | 1 |  |
| Полуфабрикаты из рыбы для диетических блюд | 1 |  |
| Практическое занятие Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы | 1 |  |
| Бракераж полуфабрикатов из рыбы | 1 |  |
| Технологические карты полуфабрикатов из рыбы | 1 |  |
|  | Централизованное производство рыбных полуфабрикатов Упаковка, правила и сроки хранения рыбных полуфабрикатов. | 1 |  |
| ***Раздел 5 Технология приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы*** | | 30 |  |
| Тема 5.1. Техно­логия приготов­ления полуфаб­рикатов из мяса | Классификация и кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса | 1 |  |
| Характеристика методов кулинарной обработки сырья Использование пряностей, специй, маринадов | 1 |  |
| Классификация и ассортимент видов мяса | 1 |  |
| Основные характеристики мяса Организация работы мясного цеха | 1 |  |
| Особенности работы мясорыбного цеха | 1 |  |
| Практическое занятие Механическая кулинарная обработка мяса Требования к качеству и сро­ки хранения мяса | 1 |  |
| Кулинарная разделка говяжьей туши Сортировка и кулинарное использование частей мяса | 1 |  |
| Крупнокусковые полуфабрикаты Порционные полуфабрикаты Мелко­кусковые полуфабрикаты | 1 |  |
| Практическое занятие Технология приготовления полуфабрикатов из мяса | 1 |  |
| Практическое занятие Кулинарная разделка бараньей туши Полуфабрикаты из баранины Кулинарная разделка свиной туши | 1 |  |
| Крупнокусковые и порционные полуфабрикаты из свинины Мелкокусковые полуфабрикаты из свинины | 1 |  |
| Технология приготовления полуфабрикатов из мяса | 1 |  |
| Практическое занятие Составление схем последовательности обработки и нарезки мяса | 1 |  |
| Приготовление котлетной массы Полуфабрикаты из котлетной массы | 1 |  |
| Технология приготовления полуфабрикатов из котлетной массы | 1 |  |
|  | Практическое занятие Расчёт норм сырья для полуфабрикатов из котлетной массы Составление схем последовательности приготовления полуфабрикатов | 1 |  |
|  | Обработка костей. Централизованное производство мясных полуфабрикатов | 1 |  |
|  | Обработка мяса диких животных | 1 |  |
| Обработка субпродуктов. Полуфабрикаты из субпродуктов | 1 |  |
| Практическое занятие Требования к качеству полуфабрикатов из мяса Определение качества полуфабрикатов из мяса | 1 |  |
| Упаковка, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса | 1 |  |
| Тема 5.2. Техно­логия приготов­ления полуфаб­рикатов из до­машней птицы и дичи | Сельскохозяйственная птица. Характеристика сырья. | 1 |  |
| Органолептическая оценка качества домашней птицы Механическая ку­линарная обработка сельскохозяйственной птицы | 1 |  |
| Механическая кулинарная обработка дичи Заправка птицы в кармашек, в одну и две нити | 1 |  |
| Порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из птицы Полуфабрикаты из филе птицы и дичи | 1 |  |
| Практическое занятие Приготовление полуфабрикатов из птицы | 1 |  |
| Котлетная масса из птицы. Полуфабрикаты из котлетной массы Кнельная масса из птицы. | 1 |  |
| Расчёт норм закладки сырья для полуфабрикатов из котлетной массы | 1 |  |
| Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы | 1 |  |
| Полуфабрикаты из домашней птицы фаршированные Обработка субпродуктов птицы | 1 |  |
| Учебная практика |  |  |  |
| 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  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.   1. 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   1. 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). 2. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полу­фабрикаты,   домашнюю птицу, дичь, кролика   1. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 2. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; пор­ционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «ба­бочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 3. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 4. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 5. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 6. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фарширова­нию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 7. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 8. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, до­машней птицы, дичи, кролика органолептическим способом 9. 13. Охлаждать, замораживать, вакуумиро­вать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домаш­ней птицы, дичи, кролика. 10. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 11. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, 12. дичь, кролика и полуфаб­рикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 13. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вы­нос или для транспортирования. 14. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость | 36 |  |
| Производственная обучение | ***Виды работ:***  1.Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основ­ных продуктов и  дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.   1. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. 2. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 3. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 4. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из ры­бы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами6. 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 | 162 |  |
|  | Обязательная аудиторная учебная нагрузка | 122 |  |
|  | Самостоятельная работа | 0 |  |
|  | Максимальная учебная нагрузка | 122 |  |
|  | Учебная практика  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  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.   1. 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   1. 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). 2. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полу­фабрикаты,   домашнюю птицу, дичь, кролика   1. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 2. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; пор­ционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «ба­бочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 3. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 4. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 5. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 6. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фарширова­нию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 7. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 8. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, до­машней птицы, дичи, кролика органолептическим способом13. Охлаждать, замораживать, вакуумиро­вать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домаш­ней птицы, дичи, кролика. 9. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 10. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфаб­рикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 11. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вы­нос или для транспортирования. 12. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость | 36 |  |
|  | Производственная практика | 162 |  |

* 1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов учебная лаборатория библиотека, читальный зал, медеокласс с выходом в сеть Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест

-комплект инвентаря, инструментов и приспособлений -комплект бланков технологической документации -комплект учебно-методической документации -наглядные пособия (плакаты, схемы)

Технические средства обучения:

- ПК,

-м/м проектор

-комплект инвентаря, инструментов и приспособлений -комплект учебно-методической документации -наглядные пособия (плакаты, схемы)

-набор образцов продуктов

Оборудование учебной лаборатории по профессии:

-комплект инвентаря, инструментов и приспособлений

-комплект нормативной документации -комплект учебно-методической документации -наглядные пособия (плакаты, схемы)

-посуда

-технологическое оборудование -набор сырья -комплект спецодежды Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

-комплект инвентаря, инструментов и приспособлений

-комплект нормативной документации (Инструкционно-технологические карты, Технологические карточки)

-наглядные пособия (плакаты, схемы)

-посуда

-технологическое оборудование -набор сырья -комплект спецодежды.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 Модуль по профессии Приготовление пищевых полуфабрикатов

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения слушателми индивидуальных заданий, проектов, исследований.