

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЭВЕНКИЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор КГБПОУ  
«Эвенкийский многопрофильный  
техникум»

\_\_\_\_\_ **Л.В. Паникаровская**

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ **2020** год

**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-ФЗ «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. Жилровка 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 организует 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	
<b>ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины - 32</b>							
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.03 Техническое оснащение и организация рабочего места			10	8	2	
<b>ПМ.00 Профессиональные модули - 124</b>							
4.	ПМ.01 Приготовление пищевых полуфабрикатов			322	100	22	
5.	МДК.01.01 Технология приготовлений пищевых полуфабрикатов			124	100	24	
<b>Производственное обучение - 198</b>							
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.03 Техническое 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
<b>Введение</b>			
<b>Раздел 1. Отрасль и отраслевая структура</b>			
Тема 1.1. Отрасль и отраслевая структура	Содержание	2	2
	Истоки формирования отраслей. Сущность отрасли и характеристика основных отраслей. Группировки отраслей и комплексов. Управление отраслевой структурой. Перспективы развития отрасли.	2	
<b>Раздел 2. Экономика предприятия</b>			
Тема 2.1. Предприятие как хозяйствующий субъект	Содержание	2	2
	Понятие и признаки предприятий. Классификация предприятий по признакам. Организационно-правовые формы хозяйствования юридических лиц.	2	
	Содержание	2	
Тема 2.2. Организация производства	Содержание	2	2
	Общая и производственная структура предприятия (организации).	2	
	Содержание Основные фонды предприятия: сущность и состав.	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	

### 3.2 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 Интернет.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методический комплекс;
- наглядные пособия;
- презентации и видеofilмы;
- 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]
3. 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]
4. 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:

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

#### Интернет-ресурсы

8. Юркова Т.И., Юрков С.В. Экономика предприятия [Электронные учебник]  
<http://www.aup.ru/books/m88/>
9. 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-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
<b>Знать:</b>	
- 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 - перспективы развития отрасли;	Устный опрос, тестирование, выполнение самостоятельной работы по теме 1.1. Отрасль и отраслевая структура
- 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
<b>Уметь:</b>	
- 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• проведения простейших микробиологических исследований;</li> <li>• проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;</li> <li>• производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>• готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>• выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;</li> <li>• использовать результаты микробиологических исследований при приготовлении и подаче разнообразных блюд, кондитерских изделий и выпечки;</li> <li>• использовать требования микробиологии, санитарии и гигиены при планировании меню;</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>• основные группы микроорганизмов;</li> <li>• основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>• возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</li> <li>• санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</li> <li>• правила личной гигиены работников пищевых производств;</li> <li>• классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;</li> <li>• правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>• правила личной гигиены работников пищевых производств.</li> </ul>

## 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 3.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

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

### 3.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем Часов
<b>Раздел 1. Основы микробиологии</b>			
<b>Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов. Влияние внешней среды на микроорганизмы</b>	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
<b>Тема 1.2 Пищевые инфекции и отравления</b>	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
<b>Раздел 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве</b>			
<b>Тема 2.1 Санитарно-технологические требования на предприятиях общественного питания</b>	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
<b>Тема 2.2. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд</b>	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		1
<b>Всего</b>	<b>Максимальная учебная нагрузка</b>		<b>12</b>

## **1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

### **1.1. 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.

### **1.2. 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.

### **1.3. 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.

## **2. 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
<b>Умения:</b>	
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
<b>Знания:</b>	
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»

#### 1.1. 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: 12901 Кондитер, 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов, 17531 Рабочий зелёного хозяйства.

Программа 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.



**1.2.** Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: **обще профессиональный цикл.**

**1.3.** 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**

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

## 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.	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
Тема 3. Машины для подготовки и обработки теста и полуфабрикатов	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	

### 3. 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.

#### 3.1 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

## 4. 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, выполнение 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).

## **1.1. 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.

## **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Профессиональный модуль включен в профессиональный цикл.

## **1.3. 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.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01. Приготовление пищевых полуфабрикатов**

### **2.1. 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
<b>Раздел 1</b>	<b>Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</b>	<b>22</b>	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из них	<p>Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов</p> <p>Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, 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). Правила составления заявки на сырье</p> <p>Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на выносы для транспортирования. Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос</p> <p>Практическое занятие. Составление заявки на сырье</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	<p>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</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов</p> <p>Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов,</p> <p>Практическое занятие Анализ производственных ситуаций по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды по обработке, нарезке овощей и грибов(картофелеочистительной машины, овощерезки)</p> <p>Практическое занятие. Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и не рыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	<p>Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из</p> <p>Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	

	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	
<b>Раздел 2 Технология приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов</b>		<b>17</b>	
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, солёных и сушёных 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	
<b>Раздел 3. технология приготовления полуфабрикатов из теста с начинками и мучных кондитерских изделий</b>		<b>1</b>	

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. Расчёт 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, клёцек	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 безопасное тесто. Изделия из дрожжевого безопасного 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 слоёного теста Формование мучных изделий	1	
	Расчёт 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	
<b>Раздел 4 Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы</b>		<b>25</b>	
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 запечённых 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	1	
	<b>Раздел 5 Технология приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы</b>		<b>30</b>	
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	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	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	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	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			

	<p>Виды работ</p> <p>I. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом.</p> <p>Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>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).</p> <p>4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика</p> <p>5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</p> <p>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.).</p> <p>7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</p> <p>8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</p> <p>9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</p> <p>II. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</p> <p>12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом</p> <p>13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</p> <p>15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу,</p> <p>16. дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>17. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>18. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять</p>	36	
--	---	----	--

<b>Производственная обучение</b>	<b>Виды работ:</b> 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. 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 (вакуумирование, 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	<b>162</b>	
	<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>122</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>0</b>	
	<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>122</b>	
	<b>Учебная практика</b>	<b>36</b>	
	<b>Производственная практика</b>	<b>162</b>	

### 3.1 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.