

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Алексеевский аграрный колледж»



Утверждаю

Директор ГАПОУ «Алексеевский
аграрный колледж»

А.В. Симашева

«29» 08 2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
43.01.09 Повар, кондитер

2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация - разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Алексеевский аграрный колледж».

Разработчик: Н. В. Мишечкина - мастер производственного обучения первой квалификационной категории ГАПОУ «Алексеевский аграрный колледж».

Принято на заседании педагогического совета протокол № 1 от 29.08.24 г

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

| Код | Наименование общих компетенций |
|--------|--|
| ОК 1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 2 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 3 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 4 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 5 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 6 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. |
| ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 8. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|--------|---|
| ПМ.01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 1.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья. |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. |

1.1.3**В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен**

| | |
|------------------|---|
| Владеть навыками | подготовке, уборке рабочего места; 2) подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; 3) обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; 4) приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчётов с потребителями. |
| Уметь | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У.3 - выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения. У.4 - подготавливать мясо, тушки ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для приготовления национальных блюд и блюд зарубежной кухни. |
| Знать | 3.1 - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; 3.2 - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; 3.3 - требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; 3.4 - рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; 3.5 - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; 3.6 - ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для блюд национальной и зарубежной кухни; 3.7 - методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления блюд национальной и зарубежной кухни. |

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 459 часов, в том числе в форме практической подготовки – 348 часа

Из них на освоение МДК.01.01 – 45 часа МДК.01.02 – 120 часов

в том числе самостоятельная работа – 5 часов

практики, в том числе учебная - 144 часов, производственная - 144 часов

Промежуточная аттестация экзамен по модулю - 6 часов

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего часов, в том числе в форме практической подготовки | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | Практика | | Консультации | Итоговая аттестация |
|-----------------------------------|---|--|---|--|--|----------------|-------------------------|--------------|---------------------|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | Самостоятельная работа обучающегося, часов | Учебная, часов | Производственная, часов | | |
| | | | Всего, часов | в т.ч. лаб. работы и практ. занятия, часов | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | |
| ПК 1.1 – 1.4 | МДК 1.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов | 45 | 42 | 12 | 3 | | | | |
| ПК 1.1 – 1.4 | МДК 1.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 120 | 118 | 48 | 2 | | | | |
| ПК 1.1 – 1.4 | Учебная практика | 144 | | | | 144 | | | |
| ПК 1.1 – 1.4 | Производственная практика | 144 | | | | | 144 | | |
| | Консультации | | | | | | | | |
| | Промежуточная аттестация | 6 | | | | | | | 6 |
| | Итого | 459 | 160 | 60 | 5 | 144 | 144 | 9 | 6 |

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа(проект) | | Объем, акад.ч/ в том числе в форме практической подготовки, акад. ч | | Код ОК, ПК |
|--|--|--|---|----|--------------------------------------|
| 1 | 2 | | 3 | | 4 |
| МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов | | | 45 | 12 | |
| Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | | | 45 | 48 | |
| Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них | Содержание | | 6 | | ПК 1.1 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9. |
| | 1 | Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него. Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов. | 6 | | |
| Тема 1.2. Организация технического оснащения работ по обработке овощей и грибов | Содержание | | 12 | | ПК 1.2 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9 |
| | 2 | Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов. Требования и правила безопасной организации рабочих мест Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними | 6 | | |
| | 3 | Практическое занятие 1 Урок самостоятельной работы с элементами взаимопроверки заданий «Расчеты массы продуктов и выхода блюд, составление НТД» | 2 | 2 | |
| | 4 | Практическое занятие 2 Составление технологических схем обработки овощей и грибов. | 2 | 2 | |

| | | | | | |
|--|------------|---|-----------|---|-------------------------------------|
| | 5 | Практическое занятие 3 Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов(картофеле очистительной машины, овощерезки) устройство принцип работы правила безопасной работы. | 2 | 2 | |
| Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них | Содержание | | 10 | 2 | ПК 1.2 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9 |
| | 6 | Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них. | 4 | | |
| | 7 | Организация рабочего места, подбор и размещение оборудования инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, мясорубки | 2 | | |
| | 8 | Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними | 2 | | |
| | 9 | Практическое занятие 4 Работа с нормативной документацией работа со сборником рецептур по определению отходов и взаимозаменяемости сырья | 2 | | |
| Тема 1.4. Организация водного сырья. | Содержание | | 16 | | ПК 1.3 |
| Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы | Содержание | | 16 | | ПК 1.4 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9 |
| | 6 | Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе. | 4 | | |
| | 7 | Приготовление полуфабрикатов из рыбы филе, «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. | 4 | | |

| | | | | | |
|---|--|---|-----------|---|--|
| | 8 | Практическое занятие 3 Приготовление полуфабрикатов из пластованной и непластованной рыбы | 4 | 4 | |
| | 9 | Практическое занятие 4 Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы | 4 | 4 | |
| Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса и мясных продуктов | Содержание | | 28 | 4 | ПК 1.2 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9, ОК 10, ОК 11. |
| | 10 | Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов, в том числе применять, комбинировать методы обработки сырья для национальных блюд. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение | 8 | | |
| | 11 | Практическое занятие 5 Проверить органолептическим способом качество, безопасность мяса и мясных продуктов. | 4 | | |
| | 12 | Практическое занятие 6 Решение ситуационных задач | 4 | | |
| | 13 | Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. | 8 | | |
| 14 | Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. Технологический процесс приготовления крупнокусковых п/ф | 4 | | | |
| Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов | Содержание | | 20 | 4 | ПК 1.3 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9 |
| | 15 | Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. | 8 | | |

| | | | | | |
|--|--|--|-----------|---|-------------------------------------|
| | 16 | Практическое занятие 7 Расчет массы сырья нетто и массы выхода полуфабриката примеханической кулинарной обработке мяса. | 4 | 4 | |
| | 17 | Практическое занятие 8 Урок самостоятельной работы по приготовлению крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. | 4 | 4 | |
| | 18 | Практическое занятие 9 Приготовление п/ф из рубленой массы. | 4 | 4 | |
| Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика | Содержание | | 10 | | ПК 1.2 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9 |
| | 19 | Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. | 2 | | |
| | 20 | Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное | 4 | | |
| | | назначение. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i> | | | |
| | 21 | Практическое занятие 10 Проверить органолептическим способом качество, безопасность домашней птицы, дичи, кролика. Решение ситуационных задач | 4 | 4 | |
| Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика | Содержание | | 20 | | ПК 1.4 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9 |
| | 22 | Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения | 8 | 4 | |
| | 23 | Практическое занятие 11 Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. | 4 | 2 | |
| | 24 | Практическое занятие 12 Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. | 4 | | |
| | Самостоятельная работа Подготовка к ДЗ | | 2 | | |
| | 25 | Диф.зачёт по МДК 01.02 | 2 | | |
| Итого 70 часа теории + 48 часов ПЗ + 2 часа СР | | | | | |

| Учебная практика ПМ 01 | 144 | | |
|--|-----|--|---|
| <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбы с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. | | | <p>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9, ОК 10, ОК 11.</p> |

| | | | |
|--|------------|--|---|
| 17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Выставка-презентация полуфабрикатов для блюд из мяса, птицы, рыбы санитарных норм и правил. | | | |
| Производственная практика ПМ 01 | 144 | | |
| <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 накладным соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций 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 <p>Защита отчетов по производственной практике</p> | | | ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9, ОК 10, ОК 11. |
| Экзамен по модулю | 6 | | |
| Всего | 459 | | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Курсив заменить на обычный, в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Лаборатории учебная кухня ресторана, кухня организации питания, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2.1 Основные печатные издания

Селезнева Л.В. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Л.В. Селезнева. – Москва: КноРус. 2023 – 126 с. - ISBN 978-5-406-11724-8. – Текст: непосредственный.

3.2.2 Основные электронные издания

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532531> (дата обращения: 31.08.2023).

3.2.3. Дополнительные источники:

ГОСТ 30389— 2013. Услуги общественного питания: Предприятия общественного питания:Классификация и общие требования: межгосударственный стандарт: издание официальное: введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1676-ст в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01 января 2016 г. : дата введения 216-01-01. – Москва : Стандартиформ, 2019.

– 14 с.- Текст: непосредственный.