

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 6 от «20» июня 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГБПОУ «Красноярский колледж
отраслевых технологий и
предпринимательства»

_____/Н. В. Журова
Приказ № 01-60-2П от «01» июля 2024 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

(на базе основного общего образования)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

СОГЛАСОВАНО

Зам.директора по УР
_____/ Е.В. Миля

2024 г.

Красноярск, 2024

Рабочая программа (далее – программа) профессионального модуля **ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»** разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 № 1569 в соответствии с профессиональным стандартом 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023).

Организация-разработчик: КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства»

Разработчики:

Тимошенко И.Г., мастер производственного обучения КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства».

Зырянова Ю.В., преподаватель КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области 33 Сервис, оказание услуг населению при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Место в структуре основной профессиональной образовательной программы: входит в профессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему профессиональные компетенции, и общие компетенции:

Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов

	разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
--	---

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего (максимальная учебная нагрузка) **408** часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося (на освоение МДК) **105** часов;

самостоятельная работа обучающегося **6** часов;

учебная практика **120** часов.

производственная практика **168** часов.

консультаций **15** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПМ.06«ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

2.1. Структура профессионального модуля

Коды общих и профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (суммарный объем нагрузки)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			Самостоятельная учебная работа, часов	Консультации, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Теоретическое обучение, часов	лабораторных работ и практических занятий, часов	Курсовых работ (проектов)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1.-1.4. ОК01-07, 09	Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	37	14	18	-	2	5	-	
ПК 1.1.-1.4 ОК01-07, 09,10	Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	83	43	30	-	4	10		
ПК 1.1.-1.4 ОК01-11	Учебная практика	120							
ПК 1.1-1.4	Производственная практика	168							168
	Всего:	408	57	48		6	15	120	168
	<i>из них в форме практической подготовки</i>	336	-	48	-	-	-	120	168

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01 «Приготовление и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Объем часов	Коды компетенции, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	
ПМ.01 Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			37	ПК 1.1-1.4 ОК 01-07, 09
Раздел 1 МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			32	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабриката в из них	Содержание		4	
	1	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него	1	
	2	Способы подготовки к реализации полуфабрикатов.	1	
	3,4	Практическое занятие 1. Составление заявки на сырье	2	
Тема 1.2. Организация и техническое	Содержание		10	
	5	Организация работ в овощном цехе	1	
	6	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря	1	

оснащение работ по обработке овощей и грибов	7	Организация хранения обработанных овощей	1	1.1-1.4 ОК 01-07, 09
	8	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест	1	
	9,10	Практическое занятие 2 Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	2	
	11-14	Практическое занятие 3 Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов	4	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработкерыб ы и нерыбного водного сырья, пригото влени ю полуфабрикато в из них	Содержание		8	
	15	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья	1	
	16	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря	1	
	17	Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья	1	
	18	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест	1	
	19,20	Практическое занятие 4. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы	2	
	21,22	Практическое занятие 5. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки.	2	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикато в из них	Содержание		10	ПК 1.1-1.4 ОК 01-07, 09
	23	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	1	
	24	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря	1	
	25	Организация хранения обработанных мясных продуктов	1	
	26	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест	1	
	27,28	Практическое занятие 6 Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	2	
	29,30	Практическое занятие 7 Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы.	2	
	31,32	Практическое занятие 8 Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера.	2	
		Самостоятельная работа при изучении раздела 1: Подготовка реферата на тему «Приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН»	2	

		Подготовка компьютерной презентации по теме «Организация работы овощного цеха»		
		Консультаций по разделу 1	5	
Раздел 2			83	ПК 1.1.- 1.4
Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него				
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			73	ОК 01-07, 09,10
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание		10	
	1	Основные характеристики традиционных видов овощей	1	
	2	Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей	1	
	3	Международные наименования форм нарезки	1	
	4	Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов	1	
	5,6	Лабораторная работа 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов	2	
	7-10	Лабораторная работа 2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени	4	
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание		6	
	11	Основные характеристики традиционных видов рыбы	1	
	12	Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке	1	
	13	Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой)	1	
	14	Методы разделки рыбы с костным скелетом (бесчешуйчатой)	1	
	15	Методы обработки нерыбного водного сырья	1	
Тема 2.3 Приготовление полуфабриката в из рыбы	Содержание		20	
	17	Кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы	1	
	18	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши»	1	
	19	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей	1	
	20	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: чистое филе, «бабочка», рулетики	1	
	21	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках	1	
	22	Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы	1	
	23	Приготовление котлетной массы	1	
	24	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы	1	
	25-28	Лабораторная работа 3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	4	

	28-32	Лабораторная работа 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	4	
	33-36	Лабораторная работа 5. Обработка нерыбного водного сырья	4	
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Содержание		8	
	37	Основные характеристики видов мяса	1	
	38	Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья	1	
	39	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание.	1	
	40	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: кулинарный разруб туш	1	
	41	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: обвалка, зачистка, жиловка	1	
	42	Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины	1	
	43	Хранение, кулинарное назначение частей туши свинины, телятины	1	
	44	Способы минимизации отходов при обработке мяса	1	
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание		13	
	45	Кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса	1	
	46	Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса	1	
	47	Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из мяса	1	
	48	Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса	1	
	49	Приготовление мясной рубленой массы	1	
	50,51	Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы	2	
	52, 53	Лабораторная работа 6. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса	2	
	54-57	Лабораторная работа 7. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	4	
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание		5	
	58	Основные характеристики, домашней птицы, пернатой дичи, кролика	1	
	59	Методы обработки домашней птицы	1	
	60	Методы обработки пернатой дичи.	1	
	61	Методы обработки кролика.	1	
	62	Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение	1	
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи,	Содержание		9	
		Кулинарное назначение полуфабрикатов из домашней птицы, пернатой дичи, кролика	1	
		Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из домашней птицы	1	
		Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из дичи, кролика	1	
		Лабораторная работа 8. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых	3	

кролика		полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы		
		Лабораторная работа 9. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее	3	
Дифференцированный зачет			1	
		Самостоятельная учебная работа обучающихся при изучении раздела 2 Подготовка реферата на тему «Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья» Подготовка реферата на тему «Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья» Подготовка компьютерной презентации по теме «Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее» Подготовка компьютерной презентации по теме «Крупнокусковые, порционные, мелкокусковые полуфабрикаты из мяса»	4	
		Консультаций по разделу 2	10	
		Учебная практика ПМ 01 Виды работ: 1. Механическая кулинарная обработка и простая нарезка овощей 2. Механическая кулинарная обработка и фигурная нарезка овощей 3. Механическая обработка рыбы и морепродуктов 4. Механическая обработка мяса 5. Механическая кулинарная обработка птицы, дичи и кролика 6. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания, жарки основным способом и во фритюре 7. Приготовление рыбной котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из нее 8. Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса 9. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса 10. Приготовление мясной рубленой массы и полуфабрикатов из нее 11. Приготовление мясной котлетной массы и полуфабрикатов из нее 12. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы	120	ПК 1.1-1.4
		Производственная практика ПМ 01 Виды работ: 1. Механическая кулинарная обработка и простая нарезка	168	

	картофеля 2. Механическая кулинарная обработка и простая нарезка свеклы, моркови 3. Механическая кулинарная обработка и простая нарезка капустных, луковых, плодовых овощей 4. Механическая кулинарная обработка и нарезка салатных, пряных и десертных овощей 5. Механическая кулинарная обработка и нарезка консервированных овощей и грибов 6. Подготовка овощей к фаршированию 7. Обработка чешуйчатой рыбы для использования в целом виде 8. Обработка чешуйчатой рыбы на порционные куски (кругляши, пластование) 9. Обработка бесчешуйчатой рыбы 10. Вымачивание соленой сельди, разделка на филе 11. Обработка рыбы осетровых пород 12. Обработка рыбы для фарширования 13. Обработка нерыбного водного сырья 14. Кулинарная разделка и обвалка мяса 15. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины 16. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины		
	17. Приготовление порционных полуфабрикатов из баранины 18. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из баранины 19. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины 20. Приготовление порционных полуфабрикатов из свинины 21. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины 22. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее 23. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее 24. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов 25. Механическая кулинарная обработка домашней птицы 26. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы 27. Обработка субпродуктов птицы 28. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее		
	Консультации по ПМ.01	15	
	Всего	408	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Программа профессионального модуля реализуется в кабинете технологии кулинарного и кондитерского производства и учебной кухне ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием. Распределение часов позволяет добиться высокого коэффициента практикоориентированности, что способствует формированию профессионального опыта студентов при погружении их в профессиональную среду.

Учебный кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства оснащен оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, мультимедийными пособиями).

Учебная кухня ресторана, оснащена в соответствии с п. 6.1.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Тепловое оборудование:

витрина тепловая, витрина-прилавок тепловая барная, горелка газовая с пьезоэлементом, гриль Саламандра, духовка, жарочная поверхность, индукционная плита, кексовница, варочная панель, лампа для карамели / карамелизатор, машина для темперирования шоколада, глазури, микроволновая печь с грилем, печь для пиццы, печь пароконвекционная, подогреватель тарелок (диспенсер для тарелок на линию раздачи), рисоварка, шкаф расстоечный тепловой, чайник, чайник-термос, термопот.

Холодильное оборудование:

холодильник, холодильная камера, льдогенератор, охлаждаемый стол, холодильная витрина, шкаф шоковой заморозки.

Весомизмерительное оборудование:

весы электронные торговые, весы порционные.

Вспомогательное оборудование:

полка кухонная, стеллаж кухонный, противень.

Механическое оборудование:

блендер, миксер, аппарат кофе на песке, блинница электрическая, комбайн кухонный, кофеварка, кофемашина, кофемолка, куттер, кухонный комбайн, машина вакуум-упаковочная, миксер планетарный, мясорубка, нитратомер, овоскоп, сито механическое для протирки овощей, соковыжималка, сокоохладитель, тестораскаточная машина – лапшерезка, тестораскаточная машина универсальная резательная машина, электрический коферостер.

Оборудование:

зонт вентиляционный, посудомоечная машина, пресс для пиццы.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

ваза для торта стекло, выемка резак слезка 5 см., крышка высокая 24 см. с сер.держателем, лопатка узкая нерж. дер.ручка, миска, нож д/консервных банок, скалка для теста, форма для салата квадрат, форма разъемная круглая антипригарная 22 см, вилка для пирожного, вилка десертная, вилка столовая, ложка десертная, ложка столовая, ложка чайная, нож десертный, нож столовый, салфетница, сахарница, тарелка мелк.18,5 см, 22 см, 25 см, 27 см., чашка чайн 200 мл, воронка d-130 мм, выемка Капкейк 6*5 метал, кольцо для выкладки гарниров (д=100*100 мм, д=100*50 мм), кружка мерная 1л, крышка стеклянная d-240мм с ручкой б/ободка, кухонный набор 7 пр., ложка разливательная цельнометаллическая 0,25л, лопатка кондит. с изгибом 16*6, лопатка кулинарная узкая прямая, миска 3,0 л., миска мерная 2литра, миска эмалированная вместимостью 3,0л, набор воронок, миска овальная 2,5л, насадки кондитерские, нож столовый, ножницы кухонные, поднос, рукавица термостойкая

д/кухни, салфетки кружевные, скатерть, столовый набор на 6 персон 23п, тарелка десертная 19 см., тарелка десертная черная, тарелка обеденная, тарелка обеденная 25 см, термометр для печей, форма для гарнира/десерта "квадрат", "треугольник", форма для торта 24 см.

Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции:

сифон, барная станция для порционирования соусов, набор инструментов для карвинга.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

Овоскоп, нитраттестер

Вспомогательное оборудование:

стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.

Производственная практика (практическая подготовка) проводится организуется в учебных мастерских, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

Реализация программы производственной практики предполагает материально-техническое обеспечение согласно видам профессиональной деятельности и формируемым компетенциям, в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики (практической подготовки), в соответствии с п 6.1.2.2. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы профессионального модуля

Библиотечный фонд колледжа укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями, основной и дополнительной учебной литературой, из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание на одного студента, вышедшими за последние 5 лет.

В качестве основной литературы используются учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда с предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Основные печатные и электронные издания

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146925> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 24.02.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для СПО / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники:

Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие для СПО. М.: Академия, 2013 г.

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник. М.: Академия 2013г.

Мартинчик А.Н. Физиология питания: учебник для СПО. М.: Академия, 2013 г.

Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для СПО. М.: Академия, 2013г.

Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: учебник для СПО. М.: Академия, 2014г.

Козлова А.В. Стандартизация, метрология, сертификация в общественном питании: учебник для СПО. М.: Академия, 2002 г.

Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для СПО. М.: Академия, 2012 г.

Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник для СПО. Ростов н/Д: Феникс, 2013 г.

Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Ростов н/Д: Феникс, 2016 г.

Голубев В.Н. Пищевые и биологически активные добавки: Учеб. для студ. высш. учеб. завед. М.: Академия, 2003 г.

Журналы «Питание и общество», 2000-2009 г. № 1-12

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно-методическое пособие/Сост. А.В.Румянцев – 3е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство «Дом и сервис», 2002. 1016 с.

Интернет – ресурсы:

СПС «Гарант»

СПС «Консультант плюс»

<http://www.gunnania.ru> - GurMania.ru - ГурМания, Кулинария, рецепты

<http://www.meals.ru> - Meals.ru - Еда, Рецепты, Кулинария

www.gotovim.ru - Кулинария, рецепты / Готовим.РУ

www.cookine.ru - Кулинар - все о еде и кулинарии (Кулинария, рецепты, рецепты посетителей, советы).

www.millionmenu.ru - Кулинария Миллион Меню - Кулинария, рецепты на каждый день и для праздничного стола.

<http://www.horeca.ru/>- Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания

<http://culinar.claw.ru/> - Кулинарная энциклопедия.

3.3. Кадровое обеспечение реализации программы

Требования к квалификации педагогических кадров

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Реализацию программы **ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** обеспечивают:

Деревцова Виктория Борисовна (преподаватель)

Образование:

Красноярский технологический техникум пищевой промышленности, направление - хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство, квалификация - техник-технолог.

Красноярский государственный торгово-экономический институт, направление - технология продуктов общественного питания, квалификация – инженер-технолог.

Дополнительное профессиональное образование (переподготовка):

2019 г. – ООО «Институт новых технологий в образовании», «Сурдопедагогика и сурдопсихология. Развитие и обучение детей с нарушением слуха в условиях реализации ФГОС», 250 часов, диплом о профессиональной переподготовке.

Повышение квалификации:

2024 - Центр развития профессионального образования, г. Красноярск по программе «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности», 72 часа

2024 - Центр развития профессионального образования, г. Красноярск по программе «Профилактика деструктивного поведения», 72 часа.

Стажировка:

2018 г. - КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства», «Психолого-педагогическое сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в инклюзивной образовательной организации», 16 часов, сертификат, стажировка;

2018 г. - КГБПОУ "Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства", «Новые подходы в конкурсах профессионального мастерства среди лиц с ограниченными возможностями здоровья», 32 часа, сертификат, стажировка;

2019 г. – ООО «Лад», ресторан «Rasputin», по теме: «Основы и современные подходы к сочетаемости ингредиентов блюд. Европейская подача и оформление блюд», 36 часов, сертификат, стажировка.

Тимошенко Ирина Геннадьевна (мастер производственного обучения)

Образование:

Иркутский государственный педагогический институт, квалификация: учитель трудового обучения и общетехнических дисциплин.

Повышение квалификации:

2021г.: ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет», «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом компетенций Ворлдскилс «Поварское дело»», 76 часов, удостоверение о повышении квалификации.

2023г.: КГБУ ДПО «Центр развития профессионального образования», «Профи для

профи», 22 часа, удостоверение о повышении квалификации.

Стажировка:

2019 г. – ООО «Лад», ресторан «Rasputin», по теме: «Основы и современные подходы к сочетаемости ингредиентов блюд. Европейская подача и оформление блюд», 36 часов, сертификат, стажировка.

Зырянова Юлия Викторовна (преподаватель первой категории)

Образование:

Красноярский государственный аграрный университет, квалификация: магистр техники и технологии по направлению «Технология продуктов питания»

Дополнительное профессиональное образование (переподготовка):

2020 г.- ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет» по программе профессиональной переподготовки «Педагог профессионального образования в области инженерное дело, технологии и технические науки», диплом с присвоением квалификации «Преподаватель», 512 часов

Повышение квалификации:

2021 г. - КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства» по программе «Организация обеспечения доступности образовательных услуг для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных учреждениях», 72 часа

2022 г.- Центр развития профессионального образования, г. Красноярск по программе «Цифровые инструменты для эффективного обучения: Padlet, Kahoot, Quizziz, Mentimeter, сервисы Google», 48 часов

2024 - Центр развития профессионального образования, г. Красноярск по программе «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности», 72 часа

2024 - Центр развития профессионального образования, г. Красноярск по программе «Профилактика деструктивного поведения», 72 часа.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>ножей;</p> <p>точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</p> <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</p> <p>оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов</p>	

	<p>требованиям рецептуры;</p> <p>точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</p> <p>аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</p>	
<p>ОК.01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>адекватность определения потребности в информации;</p> <p>эффективность поиска;</p> <p>адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>разработка детального плана действий;</p> <p>правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
<p>ОК. 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	<p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю;

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК. 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	
ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия	

	(текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--	--	--