

Министерство образования и науки Челябинской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Верхнеуральский агротехнологический техникум – казачий кадетский корпус»  
(ГБПОУ «ВАТТ-ККК»)



Дополнительная профессиональная образовательная программа  
повышения квалификации в форме стажировки

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

для профессии среднего профессионального образования  
**43.01.09 Повар, кондитер**

для специальности среднего профессионального образования  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

*Квалификация:* не предусмотрено

**вид подготовки:** повышение квалификации,  
стажировка  
**форма подготовки:** очно-заочная без отрыва,  
с частичным отрывом от работы

Верхнеуральск 2020

**Аннотация программы**

Программа повышения квалификации в форме стажировки предназначена для повышения квалификации и стажировки преподавателей и мастеров производственного обучения, реализующих образовательные программы профессионального обучения и среднего профессионального образования по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер , специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Нормативный срок обучения при очной форме составляет **72 часа** .

**Организация – разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Верхнеуральский агротехнологический техникум – казачий кадетский корпус» (ГБПОУ «ВАТТ-ККК»).

**Разработала:** преподаватель *Попова* /Е.М. Попова/

**Рассмотрено и согласовано:**

1 Зам.директора по УПР  
*Дубровская* /Дубровская Н.В./  
«*18*» *декабря* 2020г.

2 Руководитель МЦПК  
*Князева* /Князева Г.В./  
«*18*» *декабря* 2020г.

3. Организация :  
ИП Петина Е.А.

*Петина*

М.П.



## СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка	3
1.Паспорт индивидуальной модульной программы стажировки	3
1.1 Нормативно-правовая основа программы	3
1.2. Область применения программы	4
1.3. Требования к слушателям (категории слушателей)	5
1.4. Цель и результаты освоения модуля	5
1.5 Связь образовательной программы повышения квалификации с профессиональным стандартом	7
2 Организация и проведение стажировки	8
2.1 Результаты прохождения стажировки	8
3 Содержание программы	9
3.1 Учебный план	9
3.2 Календарный учебный график	10
4 Организационно-педагогические условия реализации программы	10
4.1 Материально-технические условия реализации программы	14
4 .2 Учебно-методическое обеспечение программы	14
4.3 Организация образовательного процесса	15
4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса	15
5 Контроль и оценка результатов прохождения стажировки	16
5.1 Форма аттестации, оценочные материалы	16
Приложение А	17
Приложение Б	18
Приложение В	19

## Пояснительная записка

### 1 Паспорт программы

#### 1.1 Нормативно-правовая основа программы

Программа повышения квалификации в форме стажировки разработана на основе:

- Закона Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- Федерального государственного образовательного стандарта по программе среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих (служащих) по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер,
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 N384,
- Профессионального стандарта Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования» (утв. Приказом Минтруда России от 8 сентября 2015 г. № 608н).
- Профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Минтруда России от 08.08.2015 № 610н);
- Приказа Минобрнауки России от 1 июля 2013г. №499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;
- Устава ГБПОУ «ВАТТ-ККК».

В соответствии с требованиями Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования (ФГОС СПО) стажировка является одной из основных организационных форм дополнительного профессионального образования (повышения квалификации) преподавателей, мастеров производственного обучения. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

#### 1.2. Область применения программы

Программа предназначена для повышения квалификации преподавателей и мастеров производственного обучения, реализующих образовательные программы профессионального обучения и среднего профессионального образования по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер , специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программа обеспечивает формирование (совершенствование) профессиональных компетенций, повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, необходимых для обучения по профессии.

Программа предназначена для повышения профессиональной компетенции в области преподаваемых профессиональных модулей через изучение новых технологий, форм и методов работы, применяемых в отрасли общественного питания.

### **1.3. Требования к слушателям (категории слушателей):**

- высшее образование, среднее профессиональное;
- опыт работы в области разработки и реализации образовательных программ ПО, СПО, ДПО, ориентированных на подготовку по профессии «Повар, кондитер», «Технолог»;
- опыт работы по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента .

### **1.4. Цель и результаты освоения модуля**

Целью реализации программы является повышение профессионального уровня педагогических работников ГБПОУ «Верхнеуральский агротехнологический техникум казачий кадетский корпус» в области приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента в рамках имеющейся квалификации для непрерывного развития и совершенствования профессиональных компетенций, внедрения современных инновационных подходов в обучении студентов.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями слушатель в ходе освоения программы должен:

#### **иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведении расчетов 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;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

#### **знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

В результате изучения профессионального модуля слушатель должен освоить вид деятельности:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями технологической документации

и соответствующие ему общие (ОК) и профессиональные компетенции (ПК):

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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, кролик.
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 традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 1.5 Связь образовательной программы повышения квалификации с профессиональным стандартом :

- 01.004 Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования"

Разработка программы повышения квалификации с учетом требований профессионального стандарта

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
В	Организация и проведение учебно-производственного процесса при реализации образовательных программ различного уровня и направленности	6	Организация учебно-производственной деятельности обучающихся по освоению программ профессионального обучения и(или) программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих	В/01.6	6.1
			Педагогический контроль и оценка освоения квалификации рабочего, служащего в процессе учебно-производственной деятельности обучающихся	В/02.6	6.1
			Разработка программно-методического обеспечения учебно-производственного процесса	В/03.6	6.2

- 33.011 Профессиональный стандарт Повар

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Приготовление блюд, напитков и кулинарных	3	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	А/01.3	3

	изделий и другой продукции под руководством повара		Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	A/02.3	
В	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	4	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	V/01.4	4
			Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	V/02.4	
			Организация и координация процессов основного производства организации питания	D/02.6	
			Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания	D/03.6	

## 2 Организация и проведение стажировки

Преподаватели, мастера производственного обучения направляются на стажировку без отрыва от исполнения своих должностных обязанностей.

Многофункциональный центр прикладных квалификаций ГБПОУ «ВАТТ-ККК» организует обучение по программе повышение квалификации в форме стажировки преподавателей, мастеров производственного обучения и осуществляет контроль за ее прохождением.

Теоретическая часть стажировки проводится на базе ГБПОУ «Верхнеуральский агротехнологический техникум - казачий кадетский корпус», практическая часть - на базе ГБПОУ «Верхнеуральский агротехнологический техникум - казачий кадетский корпус» и (или) на действующих предприятиях данного направления.

### 2.1 Результаты прохождения стажировки

По итогам стажировки преподаватель, мастер производственного обучения сдает зачет по теоретическому обучению, заполняет дневник стажировки, представляет отчет о стажировке, защита которого оценивается аттестационной комиссией.

При выполнении плана стажировочных мероприятий выдается свидетельство о прохождении повышения квалификации в форме стажировки.

Свидетельство хранится в портфолио преподавателя, мастера производственного обучения.



### 3 Содержание программы

#### 3.1 Учебный план

программы повышения квалификации в форме стажировки

#### «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Категория слушателей: педагогические кадры с высшим образованием, средним профессиональным

Общая трудоёмкость программы : 72 часа.

Форма обучения: стажировка

№ п/п	Наименование разделов	Всего, час.	В том числе, час.		
			лекции	практ. и лаб. занятия	стажировка
1	2	3	4	5	6
	<b>Профессиональный модуль ПМ. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</b>	<b>64</b>	<b>14</b>	<b>30</b>	<b>20</b>
1	<b>Раздел 1.Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>2</b>
	Тема 1.1. Организация рабочего места	2	2	-	
2	<b>Раздел 2. Выполнение работ по обработке и подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</b>	<b>16</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>6</b>
	Тема 2.1.Механическая кулинарная обработка сырья	10	2	8	
3	<b>Раздел 3. Выполнение работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</b>	<b>14</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>6</b>
	Тема 3.1 Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	6	2	4	
	Тема 3.2 Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	2	-	2	
4	<b>Раздел 4. Выполнение работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</b>	<b>30</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>6</b>
	Тема 4.1Приготовление полуфабрикатов из говядины	6	2	4	

	Тема 4.2 Приготовление полуфабрикатов из баранины, свинины и телятины	8	2	6	
	Тема 4.3 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	10	4	6	
	<b>Промежуточная аттестация (диф. зачет)</b>	<b>2</b>			
	<b>Итоговая аттестация( защита отчета)</b>	<b>6</b>			
	<b>Итого</b>	<b>72</b>			

### 3.2 Календарный учебный график

№ п/п	Наименование дисциплин, модулей	Всего часов по плану	Количество учебных часов по неделям	
			1 неделя	2 неделя
1	<b>Раздел 1.</b> Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	4	4	-
2	<b>Раздел 2.</b> Выполнение работ по обработки и подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	16	16	-
3	<b>Раздел 3.</b> Выполнение работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	14	14	-
4	<b>Раздел 4.</b> Выполнение работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	30	2	28
5	<b>Промежуточная и итоговая аттестация</b>	8	-	8
	<b>Итого</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>36</b>

### 3.3 Структура и содержание программы

«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»:

Наименование тем профессионального модуля	Содержание учебного материала,	Объем часов
1	2	3
<b>Профессиональный модуль ПМ. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</b>		<b>72</b>

<b>Раздел 1.Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</b>		<b>4</b>
Тема 1.1. Организация рабочего места	<b>Содержание</b>	
	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	2
	<b>Стажировка</b>	<b>2</b>
1. Организация рабочего места повара		
<b>Раздел 2. Выполнение работ по обработки и подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</b>		<b>16</b>
Тема 2.1.Механическая кулинарная обработка сырья	<b>Содержание</b>	
	1.Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов: подготовка к очистке, очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение. Первичная обработка капустных, луковых: очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение. Первичная обработка тыквенных и томатных овощей, свежих и соленых огурцов. Фарширование овощей. Первичная обработка салатных, десертных овощей: очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение. Обработка плодовых овощей, грибов: нарезка, охлаждение и замораживание. Подготовка пряностей и приправ, определение процента отходов, хранение.	0.5
	2. Первичная кулинарная обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы. Подготовка рыбы к использованию, организация рабочего места, оттаивание рыбы, очистка от чешуи, нарезка, определение процента отходов, хранение.	0.5
	3. Первичная кулинарная обработка рыбы для фарширования. Обработка морепродуктов: крабов, креветок, омаров, лангустов, речных раков, кальмаров. Определение процента отходов, хранение, требование к качеству.	0.5
	4.Первичная кулинарная разделка и обвалка говяжьей, бараньей и свиной туш, деление туш на части, обвалка, зачистка, кулинарное использование. Первичная кулинарная обработка домашней птицы, дичи, кролика.	0.5
	<b>Лабораторно-практическое занятие</b>	<b>8</b>
	1.Технология выполнения операций механической кулинарной обработки продуктов	
	<b>Стажировка</b>	<b>6</b>

	1. Выполнение работ по обработки и подготовки овощей, грибов	2
	2.Выполнение работ по обработки и подготовки рыбы, нерыбного водного сырья	2
	3.Выполнение работ по обработки и подготовки мяса, домашней птицы, дичи, кролика	2
<b>Раздел 3. Выполнение работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</b>		<b>14</b>
Тема 3.1 Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	<b>Содержание</b>	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление полуфабрикатов из рыбы «кругляш», рыба отварная, рыба припущенная. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: рыба, жаренная основным способом, рыба жаренная во фритюре, рыба фри, рыба жаренная с зеленым маслом, рыба в тесте, зразы донские, рыба жаренная на решетке. Требование к качеству. Сроки хранения. Температура подачи.	2
Тема 3.2 Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: приготовление котлет, биточков, тефтелей, рулета. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы: приготовление тельного, зраз, фрикаделек. Приготовление кнельной массы. Требование к качеству. Сроки хранения. Температура подачи.	-
	<b>Лабораторно-практическое занятие</b>	<b>6</b>
	1.Технология приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбы	4
	2 Технология приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	2
	<b>Стажировка</b>	<b>6</b>
	1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы, морепродуктов и рыбной котлетной массы	
<b>Раздел 4. Выполнение работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</b>		<b>30</b>
	<b>Содержание</b>	

<p>Тема 4.1 Приготовление полуфабрикатов из говядины</p>	<p>1. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья, для варки, для тушения. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины для жарки: приготовление лангета, антрекота, ромштекса, бифштекса, бефстроганов, поджарка. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление полуфабрикатов в виде порционных кусков и мелкокусковых полуфабрикатов для тушения: азу, гуляш. Требование к качеству. Сроки хранения.</p>	<p>2</p>
<p>Тема 4.2 Приготовление полуфабрикатов из баранины, свинины и телятины</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины: баранья грудинка фаршированная, баранина жареная, бараний бок, лопатка рулетом, карбонад, буженина, свинина жареная крупным куском, свинина отварная. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>2. Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса баранины, свинины: котлеты натуральные из баранины и свинины, котлеты отбивные из баранины и свинины, эскалоп, шницель отбивной. Шашлык по-карски, рагу. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса баранины, свинины, телятины: шашлык, поджарка, гуляш, плов. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>3. Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой массы мяса: бифштекс рубленный, котлеты натуральные рубленные, шницель натуральный рубленный, фрикадельки, люля-кебаб. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, тефтели, рулет, зразы рубленные. Требование к качеству. Сроки хранения.</p>	<p>0.5</p> <p>0.5</p> <p>1</p>
<p>Тема 4.3 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Приготовление полуфабрикатов из птицы: котлета натуральная из филе птицы, котлета панированная, шницель столичный, котлета по-киевски. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы, из птицы: биточки, котлеты, котлеты пожарские. Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика: дичь, кролик по столичному, котлеты фаршированные грибами. Требование к качеству. Сроки хранения.</p>	<p>4</p>
	<p><b>Лабораторно-практическое занятие</b></p>	<p><b>16</b></p>

	1.Технология приготовления и приготовление полуфабрикатов из говядины	<b>4</b>
	2 Технология приготовления и приготовление полуфабрикатов из баранины, свинины и телятины	<b>6</b>
	3 Технология приготовления и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	<b>6</b>
	<b>Стажировка</b>	<b>6</b>
	1. Приготовление полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		<b>2</b>
<b>Итоговая аттестация – защита отчета по стажировке</b>		<b>6</b>
<b>Итого</b>		<b>72</b>

#### 4 Организационно-педагогические условия реализации программы

Стажировка осуществляется непосредственно на предприятиях общественного питания, оснащенных всем необходимым передовым оборудованием и инструментами.

МПЦК «ВАТТ-ККК» разрабатывает и согласовывает с предприятиями программу прохождения стажировки, заключает договор с предприятием на прохождение стажировки, контролирует реализацию программы и условия проведения стажировки на предприятиях, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми.

##### 4.1 Материально-технические условия реализации программы

<b>Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий</b>	<b>Вид занятий</b>	<b>Наименование оборудования, программное обеспечение</b>
Кабинет № 4	Лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска
Лаборатория	Лабораторные работы, стажировка	Оснащение рабочего места повара (3) по стандартам WorldSkills Russia
Кафе «Старая мельница»	Стажировка	Пароконвектоматы, индукционные плиты
Кафе «Пироговый дворик»	Стажировка	Пекарские шкафы, холодильное оборудование

## **4.2 Учебно-методическое обеспечение программы**

### **Информационное обеспечение стажировки**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:**

Основные источники:

- Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская – «Кулинария. Повар, кондитер» - Москва. «Академия» 2012г.
- В.П. Золин – «Технологическое оборудование предприятий» - Москва. «Академия» 2012г.
- З.П. Матюхина, Э.П. Королькова – «Товароведение пищевых продуктов» - Москва. «Академия» 2012г.
- З.П. Матюхина – «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» - Москва. «Академия» 2012г.
- Т.И. Перетятко – «Калькуляция и учет в общественном питании» - Москва «Дашков и К<sup>о</sup>», 2012г.
- И.П. Самородова – «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» - Москва. Академия» 2014г
- В.А. Усов – «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» - Москва. «Академия» 2012г.

Дополнительные источники:

1. Инструкции по эксплуатации оборудования;
2. Сертификаты на продовольственные товары;
3. Справочники товара – I и II том;
4. Сборники рецептур блюд и кулинарных продуктов;
5. Справочник на инвентарь;
6. Каталоги оборудования;
7. Каталоги посуды;
8. Интернет-ресурсы.

## **4.3 Организация образовательного процесса**

Стажировка носит практикоориентированный характер.

Стажировка проводится в организациях реального сектора экономики, профиль деятельности которых соответствует реализуемой в учебном заведении профессии среднего профессионального образования «Повар, кондитер», специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, где стажёр приобретает или повышает квалификацию, знакомится с новой техникой, оборудованием, технологией производства соответствующей отрасли, процессами хозяйствования, организацией производства.

Программа стажировки предусматривает работу непосредственно на рабочем месте по овладению инновационными технологиями и приёмами труда, связанными с направленностью образовательной программы, по которой работает стажер, ознакомлению с современным оборудованием, организацией предприятия, охраной труда.

## **4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих стажировку - наличие высшей квалификационной категории, высшего профессионального образования, соответствующего профилю «Повар, кондитер».,

«Технолог». Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере не менее 5 лет.

## **5 Контроль и оценка результатов прохождения стажировки**

При оценке практических заданий необходимо обращать внимание на соблюдение техники безопасности, правильность выбора и использования технологического, диагностического оборудования, мерительного и специального инструмента, умение пользоваться информационно-справочным материалом.

Наставником определяется оценка освоенных стажером профессиональных компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

Выполнение заданий является допуском к промежуточной аттестации-дифференцированному зачету .

Оценка качества освоения программы осуществляется аттестационной комиссией/преподавателем в виде защиты отчета по стажировке в устной форме.

Оценка за защиту выставляется при условии:

- зачета по теоретическому обучению
- отчета и дневника по стажировке, заполненных в соответствии с программой;
- наличия положительной характеристики от организации на слушателя в период прохождения стажировки.

### **5.1 Форма аттестации, оценочные материалы**

По итогам стажировки преподаватель, мастер производственного обучения сдает зачет по теоретическому обучению (Приложение В), заполняет дневник стажировки (Приложение А), представляет отчет о стажировке (Приложение Б), защиту которого принимает аттестационная комиссия.

Контроль носит рассредоточенный характер. Обязательной частью является выполнение лабораторно- практических заданий.



Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Верхнеуральский агротехнологический техникум – казачий кадетский корпус»  
(ГБПОУ «ВАТТ-ККК»)

### ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ СТАЖИРОВКИ

Фамилия имя отчество стажера \_\_\_\_\_  
работающий(ая) в ГБПОУ «ВАТТ-ККК».

Место стажировки: мастерская организации общественного питания ГБПОУ «ВАТТ-ККК» и (или) действующие предприятия данного направления: Кафе «Старая мельница», кафе «Пироговый дворик»

Наименование программы стажировки **«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»**

Цели стажировки:

- повышение профессионального уровня педагогических работников ГБПОУ «Верхнеуральский агротехнологический техникум казачий кадетский корпус» в области приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента в рамках имеющейся квалификации ;
- непрерывное развитие и совершенствование профессиональных компетенций;
- внедрение современных инновационных подходов в обучении студентов
- обосновать методические возможности использования изученных технологий в профессиональной деятельности.

Дата	Виды выполняемых работ	Кол-во часов	Отметка о выполнении, замечания руководителя
	Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	2	
	Выполнение работ по обработки и подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней	6	
	Выполнение работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов	6	(Образец)
	Выполнение работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд.	6	

Руководитель стажировки

- от ГБПОУ «ВАТТ-ККК» / \_\_\_\_\_ /

МП

подпись

расшифровка подписи

**Отчет о стажировке**

Преподавателя (мастера п/о)

(Фамилия, имя, отчество) \_\_\_\_\_

1. Форма стажировки \_\_\_\_\_

(с отрывом или без отрыва от основной работы)

2. Срок стажировки \_\_\_\_\_ начало \_\_\_\_\_ окончание \_\_\_\_\_

3. Место прохождения стажировки (Предприятие, организация)

\_\_\_\_\_

4. Руководитель (консультант) стажировки (Фамилия, имя, отчество)

\_\_\_\_\_

5. Цель стажировки \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

6. Наименование дисциплин или профессиональных модулей, по которым проводилась стажировка **«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»**

7. Краткое описание практической значимости стажировки для использования в учебном процессе

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

8. Отчет о прохождении стажировки рассмотрен на заседании аттестационной комиссии

Протокол заседания от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_

Преподаватель (мастер производственного обучения)-стажер \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Председатель а/к \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Ф. И. О.

**5.2 Задание для оценки освоения**

**МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (дифференцированный зачет)**

**Задание 1:** «Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов рыб и морепродуктов»

**Инструкция:** Прочитайте внимательно задания и вопросы

**Текст задания:** Выберите из предложенных ответов правильные

**«Рыба и рыбные продукты»**

**Вставьте пропущенные слова.**

1. Тело рыбы состоит из трех основных частей: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_.
2. Сильно обезвоженный рыбный продукт, полученный путем сушки - \_\_\_\_\_.
3. В процессе копчения рыба обезвоживается, пропитывается веществами дыма, которые придают ей \_\_\_\_\_ вкус и запах, а осаждаясь на поверхности, окрашивают её \_\_\_\_\_ цвет.
4. Мороженую рыбу глазируют, глазурь предохраняет рыбу от \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_.
5. Содержание воды в рыбе зависит от \_\_\_\_\_ рыбы: чем больше \_\_\_\_\_ в рыбе, тем меньше воды.
6. Из спиной струны осетровых пород рыб вырабатывают \_\_\_\_\_.
7. Отдельные части высокоценных пород рыб, обработанные посолом, вялением или холодным копчением - \_\_\_\_\_.

**Заполните таблицу:**

8.

Показатель качества	Дефект рыбы
1. Появление на поверхности рыбы желтого налета в результате окисления жира.	
2. Покраснение мяса рыбы вокруг позвоночника.	
3. Мясо рыбы с неприятным запахом и ослабленной консистенцией.	

9.

Наименование рыбы	Семейства
1. Осетр, стерлядь, калуга, белуга, севрюга.	
2. Сардина, сардинелла, салака, килька, тюлька.	
3. Судак, ёрш, берш.	
4. Камбала, палтус.	

10. Укажите содержание жира в рыбе:

- 1) \_\_\_\_\_ 2) \_\_\_\_\_ 3) \_\_\_\_\_ 4) \_\_\_\_\_

11. Укажите, виды посола рыбы в зависимости от температуры:

- 1) \_\_\_\_\_ 2) \_\_\_\_\_ 3) \_\_\_\_\_ 4) \_\_\_\_\_

12. Укажите, от чего зависит количество жира в рыбе:

- 1) \_\_\_\_\_ 2) \_\_\_\_\_ 3) \_\_\_\_\_

13. Укажите особенности осетровых пород рыб:

- 1) \_\_\_\_\_ 2) \_\_\_\_\_

14. Укажите виды рыб в зависимости от места обитания и образа жизни:

- 1) \_\_\_\_\_ 2) \_\_\_\_\_ 3) \_\_\_\_\_ 4) \_\_\_\_\_

15. Укажите виды икры осетровых рыб:

- 1) \_\_\_\_\_ 2) \_\_\_\_\_ 3) \_\_\_\_\_

**Ключ**

**«Рыба и рыбные продукты»**

**Вариант – 1**

1. (3) голова, туловище, хвост
2. (1) сушеная рыба
3. (2) специфический, золотисто-коричневый

4. (2) усушка, окисление жира
5. (2) жирности, жира
6. (1) визига
7. (1) балычные изделия
8. (3) 1- ржавчина, 2- загар, 3- затыжка
9. (4) 1- осетровые, 2- сельдевые, 3- окуневые, 4- камбаловые
10. (4) тощая, средней жирности, жирная, особо жирная
11. (4) теплый, охлажденный, холодный, семужный
12. (3) от вида рыбы, возраста, времени года
13. (2) тело покрыто тонкими пластинками (жучками), вместо позвоночника хрящевая хорда
14. (4) морская, пресноводная, проходная, полупроходная
15. (4) зернистая баночная, зернистая бочоночная, зернистая пастеризованная, паюсная

**Задание 2:** «Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству

различных видов мяса и мясопродуктов »

Проверяемые результаты обучения: У1,31, 34

**Инструкция:** Прочитайте внимательно задания и вопросы.

**Текст задания:** Выберите из предложенных ответов правильные

**«Мясо и мясные продукты»**

**Вставьте пропущенные слова.**

1. Субпродукты относятся к группе \_\_\_\_\_ продуктов.
2. Ткань, основу которой составляет оссеин называется \_\_\_\_\_.
3. Ткань, состоящая из неполноценных белков – коллагена и эластина называется \_\_\_\_\_.
4. Копченые колбасы подразделяют на две группы: \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_.
5. Измельченное мясо, снятое с костей, освобожденное от сухожилий - \_\_\_\_\_.
6. Категории упитанности мяса определяют по развитию мышечной ткани, отложению \_\_\_\_\_, степени выступа \_\_\_\_\_.
7. По термическому состоянию субпродукты бывают \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_.

**Заполните таблицу:**

8.

Хранение полуфабриката из мяса при температуре 8С	Время
1. Порционные без панировки	
2. Мясной фарш	
3. Рубленые изделия	

9.

Субпродукты	Категория
1. Язык, почки, хвосты говяжьи	
2. Головы говяжьи, селезенка	
3. Печень, вымя, мясная обрезь	

4. Уши, хвосты свиные, желудок	
--------------------------------	--

10. Укажите классификацию битой птицы по способу обработки:

- 1) \_\_\_\_\_ 2) \_\_\_\_\_ 3) \_\_\_\_\_

11. Укажите колбасы по способу термической обработки:

- 1) \_\_\_\_\_ 2) \_\_\_\_\_ 3) \_\_\_\_\_

12. Укажите классификацию мясных консервов по виду сырья:

- 1) \_\_\_\_\_ 2) \_\_\_\_\_ 3) \_\_\_\_\_  
4) \_\_\_\_\_ 5) \_\_\_\_\_ 6) \_\_\_\_\_

13. Укажите, виды колбасных оболочек:

- 1) \_\_\_\_\_ 2) \_\_\_\_\_ 3) \_\_\_\_\_ 4) \_\_\_\_\_

14. Укажите, ткани мяса:

- 1) \_\_\_\_\_ 2) \_\_\_\_\_ 3) \_\_\_\_\_ 4) \_\_\_\_\_

15. Укажите виды шпика, используемого для производства колбас:

- 1) \_\_\_\_\_ 2) \_\_\_\_\_ 3) \_\_\_\_\_

### Ключ

### «Мясо и мясные продукты»

#### Вариант – 1

- (1) скоропортящиеся
- (1) костная
- (1) соединительная
- (2) варено-копченые, сырокопченые
- (1) мясной фарш
- (2) жира, костей
- (2) охлажденные, замороженные
- (3) 1- 36ч., 2- 12ч., 3- 24ч.
- (4) 1- первая категория, 2- вторая категория, 3- первая категория, 4- вторая категория
- (3) полупотрошения, потрошенная, потрошенная с комплектом потрохов
- (3) вареные, полукопченые, копченые
- (6) мясные, из субпродуктов, из колбасных изделий, из мяса птицы, мясорастительные, салобобовые
- (4) натуральная, искусственная, целлюлозная, полимерная
- (4) мышечная, соединительная, костная, жировая
- (3) твердый, полутвердый, мягкий

### **Задание 3:** «Последовательность обработки мяса и с/х птицы»

**Инструкция:** Прочитайте внимательно задания и вопросы.

**Текст задания:** Выберите из предложенных ответов правильные

### **Механическая кулинарная обработка мяса , мясопродуктов и птицы**

**Вставьте пропущенные слова.**

- Механическую кулинарную обработку мяса производят в \_\_\_\_\_ цехе.
- Ткань, состоящая из отдельных волокон, покрытая полупрозрачной оболочкой, называется \_\_\_\_\_.
- Ткань, представляющая собой клетки, заполненные жировыми капельками, называется \_\_\_\_\_.
- Основным назначением кулинарной разделки и обвалки мяса является получение кусков мяса различного \_\_\_\_\_.
- Наиболее нежная часть мяса \_\_\_\_\_, используется для жарки \_\_\_\_\_ куском, \_\_\_\_\_ куском, \_\_\_\_\_ куском.
- Натуральные порционные полуфабрикаты представляют собой кусок \_\_\_\_\_ мяса, определённой \_\_\_\_\_, не \_\_\_\_\_, обжаривается с двух сторон \_\_\_\_\_.
- Порционный рубленый полуфабрикат, представляет собой изделие определённой \_\_\_\_\_, сформованное из \_\_\_\_\_ или \_\_\_\_\_ массы.

Заполните таблицу.

8.

№	Что делаем	Способ размораживания
1	Мясо размораживаем до 3-х суток, крупными частями подвешенными на крючья, чтобы они не соприкасались между собой, не касались пола и стен Размораживание прекращается при достижении в толще мышц $t = 0-1^{\circ}\text{C}$	
2	Мясо размораживают 12 – 24 часа в камере с подогретым увлажнённым воздухом. До достижения $t = -0,5 - 1,5^{\circ}\text{C}$ в толще мышц. Затем мясо сутки выдерживают при $t = 0 - 2^{\circ}\text{C}$	

9.

№	Название полуфабриката из говядины	Полуфабрикат по размеру
1	Ростбиф, тушёное мясо, шпигованное мясо, отварное мясо	
2	Бефстроганов, поджарка, гуляш	
3	Биштекс, филе, лангет, антрекот, говядина духовая	

10.

№	Приёмы применяемые при приготовлении полуфабрикатов	Название приёмов
1	Разрыхление соединительной ткани, при помощи тяпки	
2	Размягчение соединительной ткани путём замачивания в маринаде	
3	Деление на порционные куски поперёк волокон	
4	Введение в мясо шпика, белых кореньев, чеснока	
5	Смачивают в льезоне, затем в сухарях	
6	Делаем надрезы, чтобы куски мяса не деформировались при тепловой обработке	

### КЛЮЧ

## Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и птицы Вариант -1

- (1) заготовочном
- (1) мышечная
- (1) жировая
- (1) кулинарного использования
- (4) вырезка, крупным, порционным, мелким
- (4) зачищенного, формы и размера, панируется, доготовности
- (3) формы и размера, рубленной, котлетной
- (2) 1 – медленное, 2 – быстрое
- (3) 1 – крупнокусковые, 2 – мелкокусковые, 3 – порционные
- (6) 1 – отбивание, 2 – маринование, 3 – нарезка, 4 – шпигование, 5 – панирование, – подрезание

6

### Критерии оценивания

27 – «2»

28 – 31 – «3»

32 – 35 – «4»

36 – 40 – «5»