

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ

« 31 » мая



«Согласовано»

Зам. директора по УПР

Ю.А. Юшкова Ю.А. Юшкова

« 31 » мая 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

Рассмотрено и одобрено на заседании

методической комиссии

протокол № 10 от « 31 » мая 2018г

Председатель МК *Е.А. Игнатова* Е.А. Игнатова

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее-ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее-СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик: ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум»

Разработчик: Сомсикова А.В. преподаватель спецдисциплин ГБПОУ КМТТ

Рекомендована Методическим Советом ГБПОУ КМТТ.

Протокол № 4 от 31 мая 2018 г.

© Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комаричский механико-технологический техникум»

© Сомсикова А.В. - преподаватель ГБПОУ КМТТ

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ4 стр.
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 6 стр.
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
..... 7 стр.
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ 13 стр.
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) 15 стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 **Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Программа профессионального модуля может быть использована в углубленной профессиональной подготовке специалистов, способных успешно решать задачи связанной с организацией розничной торговли в рыночных условиях, в дополнительном профессиональном образовании, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля ПМ.01

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и

технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля

всего – 452 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 344 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 228 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 116 часов;

учебной и производственной практики – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Максимальная нагрузка, час	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Учебная практика	Производственная (по профилю, специальности), часов
			Всего, часов	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа		
				в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	
ПК 1.1-1.3	Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	60	40	14	-	20		
ПК 1.1	Раздел 2. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	111	73	44	-	38		
ПК 1.2	Раздел 3. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	84	55	34	-	29		
ПК 1.3	Раздел 4. Организация подготовки домашней птицы и дичи и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	89	60	40	-	29		
	Учебная практика	36					36	
	Производственная практика (по профилю специальности)	72						72
	Всего:	452	228	132	-	116	36	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
МДК. 01.01. Технологии приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		60	
Тема 1.1. Общие понятия о производстве полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Содержание		
	1	Классификация полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2
	2	Ассортимент полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2
	3-4	Принципы производства и сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2
	5	Кулинарное назначение полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2
	6	Документальное оформление поступления сырья на производство. Приёмка товара на складе.	2
	7	Документальное оформление поступления сырья на производство. Учёт отпуска продуктов и товаров	2
	8	Технологические документы. Технологическая инструкция	2
	9	Технологические документы. Технологическая карта	2
	10	Технологические документы. Техничко-технологическая карта	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение	Содержание		
	1-2	Организация работы мясного цеха	2

технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	3	Организация работы рыбного цеха		2	
	4	Организация работы птицебельного цеха		2	
	5-6	Особенности работы мясо-рыбного цеха и общие правила организации рабочих мест		2	
	7	Виды технологического оборудования, инвентаря, инструмента и способы их безопасной эксплуатации. Холодильное оборудование.		2	
	8	Машина кухонная универсальная правило безопасной эксплуатации		2	
	9	Электрическая мясорубка, правило безопасной эксплуатации		2	
	10	Электрическая пила, правило безопасной эксплуатации		2	
	11	Фаршемешалки, правило безопасной эксплуатации		2	
	12	Рыхлители мяса правило безопасной эксплуатации		2	
	13	Весомизмерительное оборудование, инвентарь		2	
	14-15	Характеристика методов кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		2	
	16	Контроль качества и безопасности подготовленного сырья и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		2	
	Практические занятия			8	
	1	ПЗ №1. Оформление документов на поступление сырья на производство, технологических документов			
	2	ПР №2. Подбор и расчет технологического оборудования, инвентаря для приготовления полуфабрикатов			
	Лабораторные работы			6	
1	ЛР №1. Изучение устройства и принципа действия машин: сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации				
Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий по теме Работа с нормативными документами (сборник рецептов) Решение ситуационных задач			20		
Внеаудиторная самостоятельная работа №1. Подготовка сообщений и рефератов по новому оборудованию					

№2. Решение ситуационных задач: оценка эксплуатационных характеристик различных типов машин				
№3. Составление схемы размещения оборудования в заготовочном цехе				
Раздел 2. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		111		
Тема 2.1. Основные характеристики мяса	Содержание	5		
	1-2		Основные характеристики мяса	2
	3-4		Пищевая ценность различных видов мяса	2
	5	Характеристика различных видов мяса	2	
Тема 2.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и мясного сырья	Содержание	10		
	1-4		Обработка и подготовка мяса для сложных блюд	2
	5		Обработка ягнят	2
	6		Обработка поросят	2
	7		Обработка свиных голов	2
	8-9		Требования к качеству мяса	2
	10	Правила хранения мяса	2	
Тема 2.3. Технология приготовления полуфабрикатов из мяса и мясного сырья	Содержание	14		
	1		Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья: ростбиф, буженина, карбонат.	2
	2		Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья: грудинка фаршированная	2
	3	Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья: мясо шпигованное	2	

4	Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья: молочный поросенок фаршированный		2
5	Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья: мясные рулеты,		2
6	Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья: рулет из свиной головы.		2
7	Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья: седло ягненка		2
8	Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья: рулет карпаччо.		2
9	Приготовление кнельной массы.		2
10	Приготовление маринадов.		2
11	Требования к качеству полуфабрикатов из мяса		2
12	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса, предназначенных для дальнейшего использования		2
13-14	Требования к безопасности хранения полуфабрикатов из мяса		2
Практические занятия		4	
1	ПЗ №5 Расчет массы отходов, нетто, брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья		
Лабораторные работы		40	
1	ЛР№2.. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению		
2	ЛР№7. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья: «грудинка фаршированная кашей» Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению		
3	ЛР№8 Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья: «мясо шпигованное «.Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к		

		хранению	
	4	ЛР№9 Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья: «мясные рулеты» .Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению	
	5	ЛР№10 Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья: «рулет карпаччо» . Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению	
	6	ЛР№11. Приготовление кнельной массы .Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению	
	7	ЛР№12. Приготовление маринадов . Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению	
<p>Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий по теме Работа с нормативными документами (сборник рецептов) Решение ситуационных задач Внеаудиторная самостоятельная работа №9. Составление таблиц «Сравнительный анализ пищевой ценности туш говядины, свинины, баранины, ягнят, поросят, поросячьей головы» №10. Составление слайдовых презентаций по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции №11. Подготовка рефератов «Новое в общественном питании» № 12. Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из рубленного мяса, сроки реализации» №13. Решение задач на расчет сырья, определение количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья №14. Составление алгоритмов, схем по приготовлению полуфабрикатов из рубленного мяса №15. Разработка новых видов полуфабрикатов из мяса</p>			38
Раздел 3. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.			84
Тема 3.1. Классификация,	Содержание		6

ассортимент и оценка качества рыбы и нерыбного водного сырья	1	Классификация рыбы и нерыбного водного сырья		2
	2	Ассортимент рыбы и нерыбного водного сырья		2
	3	Характеристика сырья. Пищевая ценность		2
	4	Характеристика нерыбного водного сырья. Пищевая ценность		2
	5	Требования к качеству рыбы		2
	6	Требования к качеству нерыбного водного сырья		2
Тема 3.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание		6	
	1-2	Обработка рыбы с костным скелетом		2
	3-4	Обработка рыбы с хрящевым скелетом		2
	5-6	Обработка нерыбного водного сырья		2
Тема 3.3. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Содержание		9	
	1-3	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд		2
	4-5	Технология приготовления начинок для фарширования рыбы		2
	6	Варианты подбора пряностей и приправ для рыбы.		2
	7-8	Приготовление и использование кнельной и котлетной массы из рыбы		2
	9	Требования к качеству полуфабрикатов и подготовленной рыбы.		2
	Практические занятия		4	
	1	ПЗ №3. Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбного сырья		
	2	ПЗ №4. Расчет массы отходов, нетто, брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья.		
	Лабораторные работы		30	
1	ЛР№2. Приготовление полуфабрикатов из фаршированной целиком» Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению			

	2	ЛР№3. . Приготовление полуфабрикатов из рыбы «карп фаршированный гречневой кашей» Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению		
	3	ЛР№4. . Приготовление полуфабрикатов из рыбы, «галантин из рыбы» Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению		
	4	ЛР№5. . Приготовление полуфабрикатов из рыбы, «котлеты оригинальные» Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению		
	5	ЛР№6. . Приготовление полуфабрикатов из рыбы, «рулет из филе рыбы» Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению		
Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий по теме Работа с нормативными документами (сборник рецептов) Решение ситуационных задач Внеаудиторная самостоятельная работа №4. Составление таблиц «Сравнительный анализ пищевой ценности различных сортов рыб» №5. Составление таблиц «Требование к качеству полуфабрикатов из рыбы, сроки реализации» №6. Решение задач на расчет сырья. №7. Составление алгоритмов, схем по приготовлению и использованию полуфабрикатов из рыбы №8. Разработка новых полуфабрикатов из рыбы			29	
Раздел 4. Организация подготовки домашней птицы и дичи и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			89	
Тема 4.1. Классификация, ассортимент и оценка качества птицы	Содержание		3	
	1	Характеристика сырья		2
	2	Пищевая ценность		2
	3	Органолептическая оценка качества и безопасности домашней птицы		2
Тема 4.2. Технологический			17	

процесс механической кулинарной обработки птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1	Подготовка домашней птицы для приготовления сложных блюд		2	
	2	Подготовка пернатой дичи для приготовления сложных блюд		2	
	3	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: курица фаршированная (галантин), фаршированные тушки целиком,		2	
	4	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: фаршированные цыплята, Курица фаршированная		2	
	5- 6	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: утка фаршированная капустой, гусь, утка фаршированные		2	
	7-8	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: рулеты из птицы		2	
	9	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: фаршированные шейки, ножки		2	
	10	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: котлеты из филе птицы		2	
	11	Приготовление кнельной массы. Суфле из птицы		2	
	12 -13	Приготовление начинок для фарширования птицы		2	
	14	Варианты подбора пряностей для домашней птицы		2	
	15	Полуфабрикаты из утиной и гусиной печени		2	
	16-17	Требования к качеству и сроки хранения домашней птицы, утиной и гусиной печени		2	
	Практические занятия				
	1	ПЗ №6. Определение количества отходов, массы нетто, брутто, количества порций из заданного количества сырья.	4		
	Лабораторные работы			36	
1	ЛР №13.. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы				
2	ЛР №14.. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: курица фаршированная , Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению				
3	ЛР №15 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: утка фаршированная капустой. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению				

	4	ЛР №16 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы : «фаршированный рулет из мякоти птицы» Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению	
	5	ЛР №17. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: « фаршированные куриные шейки» » Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению	
	6	ЛР №18. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: котлеты из филе птицы» Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению	
Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий по теме Работа с нормативными документами (сборник рецептов) Решение ситуационных задач Внеаудиторная самостоятельная работа №16. Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, сроки реализации» №17. Расчет сырья, определение количества порций из заданного количества сырья. №18. Составление алгоритмов, схем по приготовлению и использованию полуфабрикатов из домашней птицы №19. Разработка новых видов полуфабрикатов из домашней птицы			29
Учебная практика - Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции (ростбиф, буженина, карбонад, грудинка фаршированная, мясо шпигованное, молочный поросенок фаршированный, мясные рулеты, кнельная масса из мяса); -Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции (рыба фаршированная целиком, галантин из рыбы, рыба фаршированная порционными кусками, рыбное филе фаршированное, рулеты из рыбы, котлеты и зразы, карпаччо, полуфабрикаты из рыбной котлетной и кнельной массы: тельное, рулет); - Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции (Курица фаршированная (галантин), фаршированная тушка целиком, рулеты фаршированные из мякоти птицы, фаршированные шейки, ножки, котлеты из филе птицы, полуфабрикаты из кнельной массы птицы (суфле), полуфабрикаты из утиной и гусиной печени (паштеты и стейки))			36
Производственная практика Виды работ:			72

-приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции; - приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции; - приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции		
Всего	452	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Программа модуля реализуется в учебных кабинетах: «Технология приготовления пищи», «Технологическое оборудование - кулинарного и кондитерского производства», в кулинарной лаборатории, в учебном кулинарном и кондитерском цехе.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология приготовления пищи»:

- посадочные места обучающихся – 25 мест;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи, плакаты, схемы, таблицы);
- учебные фильмы, слайды;
- сборники рецептов.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»:

- посадочные места обучающихся – 25 мест;
- макет с деталями оборудования;
- выставочное оборудование;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи, плакаты, схемы, таблицы);
- учебные фильмы, слайды;
- Компьютерное обеспечение.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- производственный инвентарь, посуда, электроплиты, микроволновые печи, печь-гриль, документ-камера, холодильное оборудование, весы электронные, овощерезка, картофелеочистительная машина, электромясорубка, кухонный процессор, фритюрница, тостер, слайсер, комплект учебно-методической документации, комплект плакатов, компьютерное обеспечение.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор;
- экран.

Оборудование учебного кулинарного и кондитерского цеха:

- производственные столы, раковины, плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, пароконвектомат, весы

настольные электронные, производственный инвентарь, посуда, комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции - М.: Издательский центр «Академия», 2016.

2. Анфимова, Н.А., Татарская, Кулинария.: Изд-ий центр «Академия», 2017г.
Нормативные документы:

1. Ф3 РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / от 02.01.2000, Ф3 29 с изменениями от 30.06.2003 № 15 - Ф3

2. Ф3 РФ «О защите прав потребителя», /от 27.06.2011 № 162 – Ф3

3. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 18.08.2011)

4. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования».

5. ГОСТ Р 53104 - 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

6. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию».

7. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

Дополнительные источники:

1. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб.пособие [Текст]. – М.: Мастерство, 2014. – 272 с.

2. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания».-М.; Феникс, 2014.

3. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. «Оборудование предприятий общественного питания» - М.: Альфа – М, 2015

Отечественные журналы:

«Питание и общество», «Гастроном», «Школа гастронома», «Хозяюшка»,

Интернет-ресурсы: «Кулинарный портал»

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд; - подготовка мяса для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасность подготовленного мяса. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -защиты практических работ; -оценка выполнения заданий для самостоятельной работы; -тестирование по разделу МДК -зачет по производственной практике

<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд; - подготовка рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасность подготовленной рыбы. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -защиты практических работ; -оценка выполнения заданий для самостоятельной работы; -тестирование по разделу МДК -зачет по производственной практике
--	---	---

<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса подготовки домашней птицы для сложных блюд; - подготовка домашней птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасность подготовленной домашней птицы. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -защиты практических работ; -оценка выполнения заданий для самостоятельной работы; -тестирование по разделу МДК -зачет по производственной практике
---	---	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация интереса к будущей профессии - обоснование профессиональных функций техника-технолога; - наличие положительных отзывов по итогам производственной практики; - участие в научно-исследовательской работе; - участие в конкурсах профессионального мастерства, мастер-классах, обучающих семинарах; - создание портфолио студента 	<p>Наблюдение за выполнением задания.</p> <p>Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов</p>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - планирование собственной деятельности, выбор методов и способов решения профессиональных задач; - оценивание эффективности собственной деятельности по качественным и количественным показателям; 	<p>Наблюдение за выполнением задания.</p> <p>Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов</p>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> - организация собственной деятельности и адаптация к изменяющимся обстоятельствам на основе решения простых проблем; - демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. 	<p>Наблюдение за выполнением задания.</p> <p>Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов</p>

<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>- нахождение и использование информации, необходимой для подготовки и проведения практических занятий; - использование различных источников, в т. ч. электронных, для поиска необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</p>	<p>Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>-демонстрация использования информационно-коммуникационных технологий для планирования, подготовки и проведения учебных занятий и самостоятельной работы;</p>	<p>Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;</p>	<p>Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<p>- взаимодействие со студентами, преподавателями и мастерами в ходе обучения; - внесение корректив в собственную деятельность на основе ее анализа; - проявление ответственности за работу членов команды (подчиненных), за инициирование и выполнение собственных задач;</p>	<p>Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов</p>

<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация собственной самостоятельной работы при изучении профессионального модуля; - освоение программ дополнительной профессиональной подготовки; - планирование и осуществление обучающимся мероприятий по повышению личностного и квалификационного уровня 	<p>Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проявление интереса и систематический анализ инноваций в области профессиональной деятельности; - организация собственной деятельности и адаптация к часто изменяющимся технологиям в профессиональной деятельности; 	<p>Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов</p>

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объём часов
ПМ 01.организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		72
Раздел 1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции;	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности Первичная обработка рыбы и нерыбного водного сырья	6
	Обработка рыбы с хрящевым скелетом приготовление п/ф	6
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	6
	Обработка и приготовление полуфабрикатов из морепродуктов	6
Раздел 2. Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции;	Обработка и подготовка мяса для сложных блюд.	6
	Приготовление п/ф из свинины	6
	Приготовление п/ф из говядины	6
	приготовление п/ф из субпродуктов	6
Раздел 3. приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции	Обработка домашней птицы	6
	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы	6