

Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Варнавинский технологический – экономический техникум»

Утверждаю :
Директор ГБПОУ «ВТЭТ»
З.П. Белова
« _____ » _____ 2015 г.



Рабочая программа
Профессионального модуля ПМ 01 « Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

2015

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ 0 1« Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Рассмотрена

Предметной (цикловой)
комиссией

Протокол № _____ от « _____ » _____ 201_г

Председатель предметной (цикловой) комиссии

Заместитель директора
учебно-производственной работе
_____/В.М. Смирнов/

Разработчик:

Смирнова Елена Валентиновна - преподаватель специальных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 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.

1.2. Цели и задачи модуля-требования к результатам освоения профессионального модуля

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 и 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;
технологии 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 мороженом виде.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего 443 часов, в том числе:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 299 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 202 часа;
самостоятельной работы обучающегося 97 часов;
учебной и производственной практики – 144 часов.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ПМ 01. **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 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. | Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу. |

| | |
|-------|---|
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности. |

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 01.

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | Практика | |
|-----------------------------------|--|--|---|--|--|----------------|-------------------------|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | Самостоятельная работа обучающегося, часов | Учебная, часов | Производственная, часов |
| | | | Всего, часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| КК 1.1, ПК 1.2, КК 1.3 | Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 70 | 58 | 26 | 12 | | |
| КК 1.1, ПК 1.2, КК 1.3 | Раздел 2. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 99 | 60 | 28 | 39 | | |
| КК 1.1, ПК 1.2, КК 1.3 | Раздел 3 Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса | 62 | 44 | 16 | 18 | | |
| КК 1.1, ПК 1.2, КК 1.3 | Раздел 4. Подготовка домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции | 68 | 40 | 20 | 28 | | |
| | Производственная практика (по профилю специальности) часов (итоговая (концентрированная) практика). | 144 | | | | 72 | 72 |
| | Всего: | 443 | 202 | 90 | 97 | 72 | 72 |

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

| Наименование разделов ПМ, междисциплинарных курсов (МДК) ПМ, тем, учебная и производственная практика | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены) | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|-------------|------------------|
| МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | | | |
| Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | | 58 | |
| Тема 1.1. Общие понятия о производстве полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | Содержание | 18 | |
| | 1. Классификация, ассортимент и кулинарное назначение полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 2 | |
| | 2. Принципы производства и сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 2 | |
| | 3. Документальное оформление поступления сырья на производство, технологические документы | 2 | |
| | 4. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков. | 2 | |

| | | | | |
|---|----------------------------|--|-----------|--|
| | 5. | Способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд | 2 | |
| | 6. | Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса | 2 | |
| | 7. | Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы | 2 | |
| | 8. | Способы расчета количества мяса, рыбы и домашней птицы | 2 | |
| | 9. | Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы | 2 | |
| | Практические работы | | 14 | |
| | 1. | Расчет сырья по формулам, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья, с учетом вида сырья и кондиции. | 2 | |
| | 2. | Выполнение технологических расчетов: Расчет массы брутто при механической кулинарной обработке сырья . | 2 | |
| | 3. | Выполнение технологических расчетов: Расчет массы нетто при механической кулинарной обработке сырья . | 2 | |
| | 4. | Выполнение технологических расчетов: Расчет массы отходов при механической кулинарной обработке сырья | 2 | |
| | 5. | Выполнение технологических расчетов: Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке сырья | 2 | |
| | 6. | Выполнение технологических расчетов: Расчет выхода частей туши, массы нетто при механической кулинарной обработке сырья. | 2 | |
| | 7. | Документальное оформление технологической документации | 2 | |
| Тема 1.2 Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной | Содержание | | 14 | |
| | 1. | Организация работы мясного цеха | 2 | |
| | 2. | Организация работы рыбного цеха | 2 | |
| | 3. | Организация работы птицегольевого цеха | 2 | |
| | 4. | Особенности работы мясо-рыбного цеха и общие правила организации рабочих | 2 | |

| | | | | |
|--|---|---|-----------|--|
| продукции | | мест | | |
| | 5. | Виды технологического оборудования , инвентаря, инструмента и способы их безопасной эксплуатации | 2 | |
| | 6. | Характеристика методов кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 2 | |
| | 7. | Контроль качества и безопасности подготовленного сырья и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 2 | |
| | Практические работы | | 6 | |
| | 1. | Решение ситуационных задач: Расчет массы мяса, для изготовления п/ф для сложной кулинарной продукции. | 2 | |
| | 2. | Решение ситуационных задач: Расчет выхода п/ф массы брутто, нетто сырья, отходов при обработке мяса. | 2 | |
| | 3. | Решение ситуационных задач: Нормы выхода крупнокусковых, мелкокусковых, порционных п/ф. | 2 | |
| | Лабораторные работы | | 6 | |
| | 1. | Подбор оборудования и инвентаря для работы мясного цеха | 2 | |
| | 2. | Подбор оборудования для работы рыбного | 2 | |
| | 3. | Подбор оборудования для работы птицебельного | 2 | |
| | Самостоятельная работа | | 12 | |
| | Подготовка рефератов по темам: - Производство и ассортимент полуфабрикатов из мяса; - Минимизация отходов при приготовлении полуфабрикатов; - Ассортимент пряностей и приправ используемых при приготовлении полуфабрикатов. | | 2 | |
| Составление технологических карт на приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса, рыбы, птицы. | | 4 | | |
| Составление кроссвордов по темам. | | 2 | | |
| Подготовка презентаций | | 2 | | |
| Подготовка и составление отчетов по лабораторным работам | | 2 | | |
| Раздел 2. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | | 60 | | |
| Тема 2.1 Классификация , ассортимент и оценка | | 6 | | |
| 1. | Классификация и ассортимент рыбы и нерыбного водного сырья | 2 | | |

| | | | | |
|--|--|--|-----------|--|
| качества рыбы и нерыбного водного сырья | 2. | Характеристика сырья, пищевая ценность и требования к качеству рыбы и нерыбного водного сырья | 2 | |
| | 3. | Способы минимизации и использование отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд | 2 | |
| | Практические работы | | 2 | |
| | 1. | Расчет сырья, количества порций и вида сырья (рыбного и нерыбного водного сырья), размеров рыбы, способов обработки. Определение массы, брутто, нетто сырья. | 2 | |
| Тема 2.2 Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья | Содержание | | 10 | |
| | 1. | Обработка рыбы с костным скелетом | 2 | |
| | 2. | Обработка рыбы с хрящевым скелетом | 2 | |
| | 3. | Обработка нерыбного водного сырья | 2 | |
| | 4. | Особенности обработки некоторых видов рыб | 2 | |
| | 5. | Обработка и использование рыбных полуфабрикатов | 2 | |
| | Практические работы | | 4 | |
| | 1. | Решение ситуационных задач: Расчет выхода частей рыбы, массы нетто рыбы при приготовлении полуфабрикатов. | 2 | |
| | 2. | Решение ситуационных задач Рассчитать массу рыбы брутто и нетто порций необходимую для приготовления блюд. | 2 | |
| | Лабораторные работы | | 12 | |
| | 1. | Обработка рыбы для использования в целом виде | 2 | |
| | 2. | Обработка рыбы для фарширования целиком, порционными кусками, в виде батона | 2 | |
| | 3. | Обработка рыбы с хрящевым скелетом | 2 | |
| | 4. | Обработка рыбы, в виде батона (рулета) | 2 | |
| 5. | Обработка нерыбного водного сырья | 2 | | |
| 6. | Подбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд. | 2 | | |
| Тема 2.3 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции | Содержание | | 16 | |
| | 1. | Технология приготовления полуфабрикатов для варки, припускания, жарки основным способом, во фритюре | 2 | |
| | 2. | Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд | 2 | |
| | 3. | Технология приготовления начинок для фарширования рыбы | 2 | |
| | 4. | Технология приготовления полуфабрикатов из ценных пород рыб | 2 | |
| | 5. | Технология приготовления и использование кнельной и котлетной массы из | 2 | |

| | | | |
|--|---|-----------|--|
| | рыбы | | |
| | 6. Варианты подбора пряностей и приправ для рыбы | 2 | |
| | 7. Требования к качеству полуфабрикатов и подготовленной рыбы | 2 | |
| | 8. Централизованное производство рыбных полуфабрикатов | 2 | |
| | Лабораторные работы | 10 | |
| | 1. Приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. | 2 | |
| | 2. Приготовление полуфабрикатов. из рыбы для жарения во фритюре. | 2 | |
| | 3. Приготовление полуфабрикатов из морепродуктов. | 2 | |
| | 4. Подготовка щуки или судака к фаршированию. | 2 | |
| | 5. Приготовление п/ф для жарки основным способом | 2 | |
| | Самостоятельная работа | 39 | |
| | Написание рефератов по темам: - Особенности обработки нерыбного водного сырья; - Значение рыбных блюд в питании; -Ассортимент полуфабрикатов из рыбы. | 8 | |
| | Составление технологических карт на приготовлении полуфабрикатов и блюд из рыбы. | 8 | |
| | Подготовка к практической работе | 6 | |
| | Подготовка презентаций по теме: «Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом» «Обработка рыбы для фарширования» «Приготовление полуфабрикатов из рыбы» | 6 | |
| | Систематическая проработка лекций, учебной литературы. | 5 | |
| | Составление кроссвордов по теме: «приготовление полуфабрикатов из рыбы». | 6 | |
| Раздел 3. Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса | | 44 | |
| Тема 3.1 Основные характеристики мяса | Содержание | 6 | |
| | 1. Основные характеристики мяса | 2 | |
| | 2. Пищевая ценность и характеристика различных видов мяса | 2 | |
| | 3. Строение и состав мышечной ткани мяса | 2 | |
| Тема 3.2 Технологический процесс механической кулинарной обработки | Содержание | 10 | |
| | 1. Обработка и подготовка мяса (туши говядины) для сложных блюд | 2 | |

| | | | |
|--|-------------------------------|---|-----------|
| мяса и мясного сырья | 2. | Обработка и подготовка мяса (туш свинины) для сложных блюд | 2 |
| | 3. | Обработка ягнят, поросят, свиных голов | 2 |
| | 4. | Обработка диких животных, субпродуктов и костей | 2 |
| | 5. | Требования к качеству и правила хранения мяса | 2 |
| | | | 12 |
| Тема 3.3 Технология приготовления продукции из мяса и мясного сырья | Содержание | | |
| | 1. | Технология приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья | 2 |
| | 2. | Технология приготовление кнельной массы | 2 |
| | 3. | Технология приготовление маринадов | 2 |
| | 4. | Технология приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее Требования к качеству полуфабрикатов из мяса | 2 |
| | 5. | Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса, предназначенных для дальнейшего использования | 2 |
| | 6. | Требования к безопасности хранения полуфабрикатов из мяса | 2 |
| | Практические работы | | 4 |
| | 1. | Решение ситуационных задач. Расчет количества порций изделий, п/ф из заданного количества сырья разного вида: птицы, пернатой дичи. | 2 |
| | 2. | Решение ситуационных задач Расчет количества массы пищевых обработанных отходов. | 2 |
| | Лабораторные работы | | 12 |
| | 1. | Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины: «Ростбиф», мяса свинины: «Буженина» | 2 |
| | 2. | Приготовление полуфабриката «Мясной рулет» | 2 |
| | 3. | Приготовление полуфабриката : «Мясо шпигованное» | 2 |
| | 4. | Приготовление котлетной и кнельной массы из мяса | 2 |
| | 5. | Приготовление маринадов для мясных полуфабрикатов | 2 |
| | 6. | Определение качества полуфабрикатов из мяса | 2 |
| | Самостоятельная работа | | 18 |

| | | | |
|---|---|-----------|--|
| | Самостоятельная работа | 18 | |
| | Написание рефератов по темам: - Оборудование используемое для обработки мяса в мясном цехе; - Значение мясных блюд в питании; -Ассортимент полуфабрикатов из мяса (говядина, свинина, баранина). | 4 | |
| | Составление технологических карт на приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса. | 4 | |
| | Подготовка к практической работе | 4 | |
| | Составление кроссвордов по теме: «приготовление полуфабрикатов из рыбы». | 2 | |
| Раздел 4. Подготовка домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции | | 40 | |
| Тема 4.1 Классификация, ассортимент и оценка качества птицы | Содержание | 6 | |
| | 1. Характеристика сырья и пищевая ценность | 2 | |
| | 2. Органолептическая оценка качества и безопасности домашней птицы | 2 | |
| | 3. Централизованное производство полуфабрикатов из птицы. Использование пищевых отходов | 2 | |
| Тема 4.2 Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | Содержание | 14 | |
| | 1. Подготовка домашней птицы и пернатой дичи для приготовления сложных блюд | 2 | |
| | 2. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для приготовления сложных блюд | 2 | |
| | 3. Приготовление начинок для фарширования птицы | 2 | |
| | 4. Варианты подбора пряностей для домашней птицы | 2 | |
| | 5. Полуфабрикаты из утиной и гусиной печени | 2 | |
| | 6. Требования к качеству и сроки хранения домашней птицы, утиной и гусиной печени | 2 | |
| | 7. Обработка дичи и кроликов для приготовления сложной кулинарной продукции | 2 | |
| | Практическая работа | 4 | |

| | | | |
|---|--|-----------|--|
| | | | |
| 1. | Работа с технологической документацией: Заполнение технологических карт на блюда из птицы для сложной кулинарной продукции | 2 | |
| 2 | Заполнение технологической документации: Акт о разделке мяса-сырья на полуфабрикаты. | 2 | |
| Лабораторные работы | | 16 | |
| 1. | Определение качества и безопасности подготовленного сырья для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. (птица) | 2 | |
| 2. | Подбор технологического оборудования для приготовления п/ф из птицы | 2 | |
| 3. | Приготовление полуфабрикатов из целой тушки птицы : «Тушка птицы целиком». | 2 | |
| 4. | Приготовление полуфабрикатов из птицы: «Фаршированные куриные ножки» | 2 | |
| 5. | Приготовление полуфабрикатов : «Фаршированные котлеты из филе кур» | 2 | |
| 6. | Приготовление полуфабрикатов: «Рулеты из мякоти тушек в фаршированном и нефаршированном виде | 2 | |
| 7. | Приготовление полуфабриката : «Курица фаршированная (галантин) | 2 | |
| 8. | Приготовление полуфабриката: «Суфле из птицы» | 2 | |
| Самостоятельная работа | | 28 | |
| | Составление технологических карт на приготовление полуфабрикатов и блюд из птицы. | 6 | |
| | Подготовка к практической работе. | 6 | |
| | Составление кроссвордов по теме: «приготовление полуфабрикатов из птицы». | 4 | |
| | Написание рефератов по темам: - Полуфабрикаты из утиной и гусиной печени ; - Оборудование используемое для обработки птицы в птицегольевом цехе цехе; - Заправка птицы в кармашек; -Ассортимент полуфабрикатов из птицы. | 6 | |
| | - Подготовка презентаций по темам : - приготовление полуфабрикатов из птицы; - приготовление блюд из фуа-гра. | 6 | |
| Учебная практика | | | |
| Виды работ | | 72 | |
| 1.Вводный инструктаж, Организация рабочего места. | | 6 | |
| 2.Применение различных способов и приемов подготовки мяса для сложных блюд. | | 6 | |

| | | |
|---|-----------|--|
| 3.Применение различных способов и приемов подготовки рыбы для сложных блюд. | 6 | |
| 4.Применение различных способов и приемов подготовки птицы для сложных блюд. | 6 | |
| 5.Подбор и безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовления полуфабрикатов для сложных блюд. | 6 | |
| 6.Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов. | 6 | |
| 7. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов. | 6 | |
| 8.Приготовление полуфабрикатов из птицы для сложных блюд. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов. | 6 | |
| 9.Безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени. | 6 | |
| 10.Расчеты по формулам: Расчет массы нетто, выхода мякоти и пищевых обработанных субпродуктов при механической кулинарной обработке птицы. | 6 | |
| 11.Расчеты по формулам: Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы, мяса, птицы. | 6 | |
| 12.Расчеты по формулам: Определение массы сырья нетто, брутто или полуфабриката при механической кулинарной обработке мяса, рыбы, птицы. | 6 | |
| Производственная практика | 72 | |
| Виды работ | | |
| 1.Вводный инструктаж. Ознакомление с предприятием. | 6 | |
| 2.Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд. | 6 | |
| 3.Расчет массы мяса , рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов. | 6 | |
| 4.Технологический процесс подготовки мяса для сложных блюд. | 6 | |
| 5.Технологический процесс подготовки рыбы для сложных блюд. | 6 | |
| 6.Технологический процесс подготовки птицы для сложных блюд. | 6 | |
| 7.Подготовка, контроль качества и безопасность подготовленного мяса для сложных блюд , используя различные методы, оборудование и инвентарь. | 6 | |
| 8.Подготовка, контроль качества и безопасность подготовленных тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд , используя различные методы, оборудование и инвентарь. | 6 | |
| 9.Подготовка, контроль качества и безопасность подготовленной рыбы для сложных блюд , используя различные | 6 | |

| | | |
|---|---|--|
| методы, оборудование и инвентарь. | | |
| 10.Подготовка контроль качества и безопасность подготовленной птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд , используя различные методы, оборудование и инвентарь. | 6 | |
| 11.Приготовление полуфабрикатов из мяса, тушек ягнят и молочных поросят для сложной кулинарной продукции. | 6 | |
| 12.Приготовление полуфабрикатов из рыбы, мяса птицы для сложной кулинарной продукции | 6 | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

Стенд «Материально-техническое оснащение цехов предприятий общественного питания»

Стенд «Схемы расположения оборудования в цехах»

Стенд «Виды полуфабрикатов сложной кулинарной продукции»

Плакаты по кулинарии

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

производственные рабочие столы,

морозильный ларь,

весы настольные циферблатные,

жарочный шкаф,

плита электрическая,

взбивальная машина,

соковыжималка,

микроволновая печь,

электромясорубка.

пароконвектомат

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Самородова И.П. « Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» М: «Академия» 2014-192с.

Самородова И.П «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» » М: «Академия» 2015-64с.

Самородова И.П «Практикум. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы » М: «Академия» 2015-192с.

Васюкова А.Т. «Приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции» электронное учебное пособие 2015. .
www.Biblioclub.ru

Романова Н.К. «Приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции» электронное учебное пособие 2011.
. www.Biblioclub.ru

КНИТУ «Современные технологии переработки мясного сырья» электронное учебное пособие 2011.
. www.Biblioclub.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению данного модуля предшествует изучение дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического, математического и общего естественнонаучного цикла, а так же обще профессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Охрана труда».

Преподавание МДК и раздела профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» проводится с тесной взаимосвязью с профессиональным модулем ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

Освоение данного модуля имеет практическую направленность.

Учебная практика проводится по итогам изучения междисциплинарных курсов в учебном кулинарном цехе или на предприятии. Руководством учебной практикой осуществляется руководителем практики от техникума.

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

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|--|---|
| <p>ПК1.1.Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> | <p>иметь практический опыт: разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; расчета массы мяса для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд; подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыб;</p> <p>Уметь: -органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса; - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса; - 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 для сложных блюд;</p> | <p>Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ Тестирование. Контроль выполнения самостоятельной работы</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | <p>- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса.</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; -способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса; -основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса; -методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса; -технологию приготовления начинок для фарширования мяса; -варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса; -способы минимизации отходов при подготовке мяса 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. | |
| <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> | <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; расчета массы рыбы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд; подготовки рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного рыбы; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов | <p>Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ Тестирование. Контроль выполнения самостоятельной работы</p> |

из рыбы;

- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы;
- 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 для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы.

Знать:

- ассортимент полуфабрикатов из рыбы;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы;
- методы обработки и подготовки рыбы;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы;
- технологию приготовления начинок для фарширования рыбы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы;
- способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы;
- требования к безопасности хранения подготовленного рыбы в охлажденном и замороженном виде.

| | | |
|--|---|---|
| <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p> | <p>иметь практический опыт: разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; расчета массы птицы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд; подготовки мяса птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного мяса домашней птицы;</p> <p>Уметь: -органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы; - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из 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 птицы для сложных блюд; - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы.</p> <p>Знать: -ассортимент полуфабрикатов из 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; -основные характеристики и пищевую ценность гусиной и утиной печени; -требования к качеству обработанной домашней птицы, гусиной и утиной печени; -требования к безопасности хранения гусиной и утиной печени в охлажденном и мороженом виде; -способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы;</p> | <p>Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ Тестирование. Контроль выполнения самостоятельной работы</p> |
|--|---|---|

| | | |
|--|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> -основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы и печени; -методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке домашней птицы; -технологии приготовления начинок для фарширования домашней птицы; -варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы; -способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд; -актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы; -правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; -требования к безопасности хранения подготовленного мяса птицы в охлажденном и замороженном виде; | |
|--|---|--|

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|--|---|
| ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | <ul style="list-style-type: none"> -положительная динамика результатов учебной деятельности - качество выполненных заданий -активное участие в мероприятиях | Результаты обучения по периодам, Участие в общетехникумовских мероприятиях |
| ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | <ul style="list-style-type: none"> -соответствие выполненных заданий заданным условиям и рекомендациям по их выполнению -дисциплинированность | Выполнение рекомендаций и требований преподавателей, Оценка по поведению отсутствия замечанию |

| | | |
|--|--|---|
| ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | -коррекция результатов работы в процессе самостоятельной деятельности, -ответственность за результаты своей работы | Своевременность выполнения заданий по срокам, Качество выполненных заданий в соответствии с требованиями |
| ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | -результативность поиска информации в области профессиональной деятельности, | Доклад, сообщение (текст на диске или бумажном носителе) Презентация. |
| ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | -результативность использования информационных технологий в процессе обучения, -освоение программ необходимых для профессиональной деятельности | Результаты выполнения заданий (представленная информация на диске) Презентация. |
| ОК6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | -соблюдение принципов толерантного соотношения при взаимодействии с обучающимся и преподавателями, | Соблюдение норм деловой культуры, Речевой этикет, Конструктивное сотрудничество, Соблюдение эстетических норм: уважение, вежливость. |
| ОК 7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий. | - - проявлять ответственность за работу подчиненных, результат выполнения заданий | Экспертная оценка эффективности работы обучающегося в команде |
| ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития , заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | -планирование обучающимися повышения личностного и квалификационного уровня | Экспертная оценка участия в семинарах, диспутах, производственных играх |
| ОК 9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности. | -проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности | Экспертная оценка участия в семинарах производственной тематике |