

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



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

специальность 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»

2017г.

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

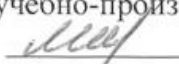
Рассмотрена

Предметной (цикловой)

комиссией

Протокол № 1 от «30» 08 201_г

Председатель предметной (цикловой) комиссии

Заместитель директора
учебно-производственной работе
 /В.Ю. Малышева/

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)**

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 поросычьей головы, утиной и гусиной печени;

требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей 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 замороженном 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;
лабораторные работы 90 часов;
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 **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. |
| ОК 10. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

| 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 |
| ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3 | Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 64 | 52 | 20 | 12 | | |
| ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3 | Раздел 2. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 101 | 62 | 30 | 39 | | |
| ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3 | Раздел 3 Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса | 66 | 48 | 20 | 18 | | |
| ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 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 | | 52 | |
| 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. | Разработка ассортимента полуфабрикатов для сложных блюд. | 2 |
| | 2. | Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы. | 2 |
| | 3. | Составление инструкционно-технологических карт, схем. | 2 |
| | 4. | Расчет энергетической ценности (калорийности) | 2 |
| | 5. | Органолептическая оценка качества и безопасности мясного сырья для приготовления сложных полуфабрикатов. | 2 |
| | 6. | Оформление заказа на продукты со склада. | 2 |
| | 7. | Расчет количества необходимых ингредиентов в зависимости от мяса. | 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 мест | 2 |

| | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--|
| продукции | 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. | Подбор оборудования для работы мясного цеха | 2 | |
| | 2. | Подбор оборудования для работы рыбного цеха | 2 | |
| | 3. | Подбор оборудования для работы птицегольевого цеха | 2 | |
| Раздел 2. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | | | 62 | |
| Тема 2.1 Классификация , ассортимент и оценка качества рыбы и нерыбного водного сырья | Содержание | | 6 | |
| | 1. | Классификация и ассортимент рыбы и нерыбного водного сырья | 2 | |
| | 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 | |
| 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 | | 6 | |
| | 1. | Решение ситуационных задач: Расчет количества ингредиентов | 2 | |
| | 2. | Решение ситуационных задач: Расчет массы брутто и нетто, количество отходов при механической, кулинарной обработке в зависимости от ее кондиции, размера и требуемого способа разделки. | 2 | |
| | 3. | Решение ситуационных задач Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы. | 2 | |
| | Лабораторные работы | | 12 | |
| | 1. | Приготовление полуфабрикатов рыба фаршированная (целиком и | 4 | |

| | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--|
| | порционными кусками) | | |
| | 2. Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы и приготовление п/ф из рыбы. | 4 | |
| | 3. Подготовка экзотической рыбы для рулета из мякоти | 2 | |
| | 4. Обработка крупной рыбы с костным скелетом на полуфабрикат тушка с головой. | 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 рыбы | 2 | |
| | 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 | 12 | |
| | 1. Приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. | 4 | |
| | 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарения во фритюре. | 2 | |
| 3. Приготовление полуфабрикатов из морепродуктов. | 2 | | |
| 4. Подготовка щуки или судака к фаршированию. | 4 | | |
| Раздел 3. Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса | | 48 | |
| 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 мяса и мясного сырья | Содержание | 10 | |
| | 1. Обработка и подготовка мяса (туши говядины) для сложных блюд | 2 | |
| | 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 | |
| Тема 3.3 Технология приготовления продукции из мяса и мясного сырья | Содержание | | 12 | |
| | 1. | Технология приготовления полуфабрикатов из мяса и мясного сырья | 2 | |
| | 2. | Технология приготовления кнельной массы | 2 | |
| | 3. | Технология приготовления маринадов | 2 | |
| | 4. | Технология приготовления 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 | | 6 | |
| | 1. | Решение ситуационных задач: Расчет массы сырья и количества отходов. | 2 | |
| | 2. | Решение ситуационных задач: Расчет выхода п/ф из мяса для сложной кулинарной продукции. | 2 | |
| | 3. | Решение ситуационных задач: Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества мяса. | 2 | |
| | Лабораторные работы | | 14 | |
| | 1. | Приготовление порционных натуральных полуфабрикатов из мяса. | 2 | |
| | 2. | Приготовление порционных панированных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. | 4 | |
| | 3. | Последовательность обработки мяса (грудинки, мяса шпигованного) для приготовления полуфабрикатов | 2 | |
| 4. | Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы и п/ф из нее. | 2 | | |
| 5. | Последовательность обработки мяса для сложных блюд: ростбифа, буженины, корейки | 2 | | |
| 6. | Обработка тушек молочных поросят, подготовка к фаршированию. | 2 | | |
| Раздел 4. Подготовка домашней птицы для | | | 40 | |

| | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| приготовления сложной кулинарной продукции | | | |
| 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. | Расчет сырья, количества отходов, выхода п/ф из домашней птицы. Расчет массы пищевых обработанных отходов. | 2 |
| | 2. | Расчет массы брутто и нетто крупнокусковых п/ф с учетом кондиции сырья. | 2 |
| | Лабораторные работы | | 16 |
| | 1. | Приготовление полуфабрикатов из птицы: котлета натуральная из филе птицы. | 2 |
| | 2. | Приготовление полуфабрикатов из птицы: котлета панированная. | 2 |
| 3. | Приготовление полуфабрикатов из птицы : шницель столичный. | 2 | |
| 4. | Приготовление полуфабрикатов из птицы : котлета по - киевски | 2 | |
| 5. | Приготовление п/ф и фарша для фарширования птицы: курица фаршированная (галантин). | 2 | |
| 6. | Приготовление котлетной и кнельной массы и п/ф из нее: котлеты пожарские. | 2 | |

| | | | |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--|
| 7. | Заправка птицы. Обработка пищевых отходов . | 2 | |
| 8. | Подготовка стейков для фуа-гра, фуа-гра для паштетов. | 2 | |
| | | 97 | |
| Самостоятельная работа | | | |
| 1. | Изучение нормативной документации ПОП. | 2 | |
| 2. | Составление технологических карт для приготовления полуфабрикатов из мяса. | 4 | |
| 3. | Оперативный контроль и планирование на предприятии с полным циклом производства | 2 | |
| 4. | Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. | 2 | |
| 5. | Составление технологических карт для приготовления полуфабрикатов из рыбы. | 4 | |
| 6. | Расчет количества продуктов для комплексного обеда на 150 человек. | 4 | |
| 7. | Изучение пищевой ценности тушек ягнят и молочных поросят и пороснячьей головы. | 2 | |
| 8. | Составление технологических карт для приготовления полуфабрикатов из птицы и из гусиной и утиной печени. | 4 | |
| 9. | Организация работы вспомогательных производственных помещений. | 2 | |
| 10. | Изучение пищевой ценности утиной и гусиной печени. | 2 | |
| 11. | Разбор и решение производственных ситуаций связанных с организацией производственных цехов. | 2 | |
| 12. | Подбор оборудования и производственного инвентаря для различных цехов. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов. | 2 | |
| 13. | Работа над конспектами лекций. | 2 | |
| 14. | Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к главам учебных пособий). | 4 | |
| 15. | Реферат на тему :Ассортимент пряностей и приправ используемых при приготовлении полуфабрикатов». | 2 | |
| 16. | Подготовка сообщений (компьютерная презентация) по теме: | 2 | |
| 17. | Составление технологических схем при приготовлении начинок для фарширования рыбы. | 4 | |
| 18. | Реферат на тему: « Кулинарное использование частей мяса говядины, свинины. | 2 | |
| 19. | Составить технологическую схему обработки птицы. | 2 | |
| 20. | Составить таблицу использования полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы. | 4 | |
| 21. | Ознакомление и заполнение нормативной документацией используемой на ПОП. | 4 | |
| 22. | Подготовка к практической работе. | 4 | |
| 23. | Подготовка презентаций по темам приготовление полуфабрикатов для сложных блюд. | 2 | |
| 24. | Работа с нормативной документацией. | 2 | |
| 25. | Доклад на тему : « Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании хранения мяса» | 2 | |
| 26. | Составление таблицы «Требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы» | 2 | |
| 27. | Презентация на тему: « Ассортимент п/ф из мяса для сложных блюд» | 2 | |
| 28. | Реферат « Оборудование, используемое для подготовки мяса» | 2 | |
| 29. | Подборка видеоматериала о методах обработки и подготовки бесчешуйчатой рыбы для приготовления сложных блюд. | 4 | |

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--|
| 30. Составить технологические схемы приготовления начинок для фарширования поросенка. | 4 | |
| 31. Доклад на тему « Санитарные нормы и правила хранения п/ф из мяса. | 2 | |
| 32. Доклад на тему « Процессы, формирующие качество готовой продукции из мяса, рыбы, птицы. | 2 | |
| 33. Подготовка к практической работе используя методические рекомендации. | 2 | |
| 34. Оформление практических работ и отчетов. | 3 | |
| 35. Решение задач на определение дополнительного сырья и специй. | 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 приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд. | 6 | |
| 6. Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов. | 6 | |
| 7. Применение различных способов и приемов подготовки рыбы для сложных блюд. 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 сырья 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 методы, оборудование и инвентарь. | 6 | |
| 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,

фритурница,

весы настольные циферблатные,

жарочный шкаф,

плита электрическая,

взбивальная машина,

соковыжималка,

микроволновая печь,

электромясорубка,

пароконвектомат,

слайсер,

льдогенератор,

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» 20154-192с.

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; организаций 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.</p> |

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

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 |
| ОК 10 Выполнять воинскую обязанность в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | | |