Министерство образования, науки и молодежной политики Нижегородской области

ГБПОУ «Варнавинский технолого-экономический техникум»

Краснобаковский филиал

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Специальность:19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

(дневная форма обучения)

**2019г-2020г**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 01 «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»

Организация – разработчик: Краснобаковский филиал ГБПОУ «Варнавинский технолого-экономический техникум»

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрена предметно - цикловой комиссией  протокол №\_\_\_\_\_  от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. | Заместитель директора по учебно-  воспитательной работе  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Хмелева О.Ю./ |

**Разработчики:**

**Криворучко Е.В. – преподаватель спец.дисциплин**

Эксперты:

**Внутренняя экспертиза**

Техническая экспертиза:

Содержательная экспертиза:

**Внешняя экспертиза**

**Председатель правления**

Краснобаковского потребительского общества « Общепит» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Г.А./Смирнова

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4**

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 6**

**3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7   
  
  
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 18**

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**( ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) 21**

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

* 1. **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля - 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 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;

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 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 **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. |
| ОК10. | 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 профессио- нальных компетенций** | **Наименования разделов**  **профессионального модуля** | **Всего часов** *(макс. учебная нагрузка и прак- тики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | ***Практика*** | | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятель-ная работа обучающегося,** часов | **Учебная,**  часов | ***Производствен-ная,***  *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.Обработка сырья для приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** | **72** | **36** | **20** | **12** | **24** |  | |
| ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3 | **Раздел 2.Приготовление полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложной кулинарной продукции.** | **143** | **80** | **28** | **39** | **24** |  | |
| ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3 | **Раздел 3. Контроль качества полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.** | **60** | **28** | **16** | **18** | **14** |  | |
| ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3 | **Раздел 4.Организация процесса производства полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложной кулинарной продукции.** | **96** | **58** | **26** | **28** | **10** |  | |
|  | **Производственная практика ( по профилю специальности) часов (итоговая (концентрированная) практика).** | **72** |  |  |  |  | **72** | |
|  | **Всего:** | ***443*** | ***202*** | ***90*** | ***97*** | ***72*** | ***72*** | |

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| **Раздел 1. ПМ.01 Обработка сырья для приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.** |  | | 36 |  |
| **МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** |  | |  |  |
| **Тема 1.1. Обработка мяса для приготовления и приготовление полуфабрикатов сложной кулинарной продукции в том числе детском питании** | **Содержание** | | 10 |  |
| 1. | Основные характеристики, пищевая ценность, ассортимент полуфабрикатов из мяса, из домашней птицы, гусиной и утиной печени. | 2 |  |
| 2. | Методы обработки и подготовки мяса, домашней птицы для приготовления сложных блюд. | 2 |  |
| 3. | Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. | 2 |  |
| **.** | 4. | Способы минимизации отходов при подготовке мяса и домашней птицы для приготовления сложных блюд. | 2 |  |
| 5. | Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса. | 2 |  |
| **Лабораторные** **работы** | | 14 |  |
| 1. | Обработка мяса крупно рогатого скота и свинины. | 2 |
| 2. | Технология приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. | 2 |
| 3. | Выбирать различные способы и приемы подготовки птицы для сложных блюд. | 2 |
| 4. | Безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, птицы, утиной и гусиной печени. | 2 |
| 5. | Расчет выхода частей туши, массы нетто мяса и мясопродуктов при механической кулинарной обработке. | 2 |
| 6. | Расчет массы сырья нетто, выхода мякоти и пищевых обработанных субпродуктов. | 2 |
| 7. | Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса и домашней птицы. | 2 |
| **Тема 1.2 Обработка рыбы для приготовления и приготовление полуфабрикатов сложной кулинарной продукции в том числе детском питании**  **.** | **Содержание** | | 6 |  |
| 1. | Виды рыб, ассортимент полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. | 2 |
| 2. | Методы обработки и подготовки рыбы и для приготовления сложных блюд. Способы минимизации и использование отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд. | 2 |
| 3. | Технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы | 2 |
| **Лабораторные** **работы** | | 6 |
| 1. | Расчет массы сырья брутто при механической кулинарной обработке рыбы. | 2 |
| 2. | Расчет массы сырья нетто при механической кулинарной обработке рыбы. | 2 |
| 3. | Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы. | 2 |
| **Самостоятельная работа при изучении 1 раздела ПМ. 01 12** | | | |
| 1 | Ассортимент пряностей и приправ. | 2 |  |
| 2 | Ассортимент полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, гусиной и утиной печени. | 2 |
| 3 | Составление таблиц кулинарное использование п\ф из гусиной, утиной печени. | 2 |
| 4 | Составить технологическую схему начинок для фарширования рыбы. | 2 |
| 5 | Составление таблицы требование к качеству рыбных п\ф и сроки реализации. | 2 |
| 6 | Составить технологическую схему разделка рыбы с костным скелетом. | 2 |
| **Учебная практика**  **Виды работ**  Обработка мяса для приготовления полуфабрикатов.  Обработка рыбы для приготовления полуфабрикатов.  Обработка домашней птицы для приготовления полуфабрикатов.  Обработка утиной и гусиной печени для приготовления полуфабрикатов. | | 24 |  |
| **Раздел 2. Приготовление полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложной кулинарной продукции.** |  | | 78 |  |
| **МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** |  | |  |  |
| **Тема 2.1 Приготовление полуфабрикатов из мяса рыбы, птицы для сложной кулинарной продукции.** | **Содержание** | | 28 |  |
| 1. | Ассортимент полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд. | 2 |
| 2. | Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса. | 2 |
| 3. | Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. | 2 |
| 4. | Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса. | 2 |
| 5. | Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. | 2 |
| 6. | Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы. | 2 |
| 7. | Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса и домашней птицы. | 2 |
| 8. | Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. | 2 |
| 9. | Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы птицы. | 2 |
| 10. | Приготовление полуфабрикатов из гусиной и утиной печени для сложных блюд. | 2 |
| 11. | Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса. | 2 |
| 12 | Технология приготовления начинок для фарширования мяса и домашней птицы | 2 |
| 13. | Приготовление полуфабрикатов из филе птицы. | 2 |
| 14. | Фаршированные изделия из кур и цыплят. | 2 |
| **Лабораторные** **работы** | | 14 |  |
| 1. | Расчет выхода частей мяса, массы нетто мяса и мясопродуктов при приготовлении полуфабрикатов. | 2 |
| 2. | Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины. | 2 |
| 3. | Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины | 2 |
| 4. | Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса говядины.. | 2 |
| 5. | Приготовление полуфабрикатов из натурально-рубленной массы. | 2 |
| 6. | Приготовление котлетной массы и п\ф из нее. | 2 |
| 7. | Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы из птицы. | 2 |
| **Тема 2.2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.** | **Содержание** | | 24 |  |
| 1. | Ассортимент полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. | 2 |
| 2. | Приготовление полуфабрикатов из рыбы для фарширования. | 2 |
| 3. | Приготовление полуфабрикатов из кнельной массы. | 2 |
| 4. | Приготовление полуфабрикатов для жаренья. | 2 |
| 5. | Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы рыбы. | 2 |
| 6. | Использование пищевых отходов из рыбы. | 2 |
| 7. | Кулинарное использование рыбных полуфабрикатов. | 4 |
| 8. | Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. | 2 |
| 9. | Приготовление полуфабрикатов из ценных пород рыб. | 2 |
| 10. | Приготовление полуфабрикатов из морепродуктов | 2 |
| 11. | Требования к качеству рыбных полуфабрикатов. Сроки хранения и реализации. | 2 |
| **Лабораторные** **работы** | | 14 |  |
| 1. | Расчет выхода частей рыбы, массы нетто рыбы при приготовлении полуфабрикатов. | 2 |
| 2. | Приготовление полуфабрикатов. из рыбы для жарения во фритюре. | 2 |
| 3. | Рассчитать массу рыбы брутто и нетто на 50 порций необходимую для приготовления блюд. | 2 |
| 4. | Приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. | 2 |
| 5. | Приготовление полуфабрикатов из морепродуктов. | 2 |
| 6. | Подготовка щуки или судака к фаршированию. | 2 |
| 7. | Подбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд. | 2 |
| **Самостоятельная работа при изучении 2 раздела ПМ. 01** | | 39 |  |
| 1 | Кулинарное использование частей мяса говядины, телятины, свинины, баранины. | 2 |
| 2 | Кулинарное использование частей мяса птицы. | 2 |
| 3 | Заправка птицы разными способами. | 2 |
| 4 | Требования к качеству, сроки хранения полуфабрикатов из птицы. | 2 |
| 5 | Требования к качеству, сроки хранения полуфабрикатов из мяса. | 2 |
| 6 | Требования к качеству, сроки хранения полуфабрикатов из гусиной, утиной печени. | 2 |
| 7 | Продукты используемые для приготовления начинок. | 2 |
| 8 | Составить технологическую схему обработки мяса. | 2 |
| 9 | Приготовление рыбной котлетной массы. | 2 |
| 10 | Составить таблицу использование полуфабрикатов из котлетной массы в зависимости от тепловой обработки. | 2 |
| 11 | Кулинарное назначение частей мяса свинины. | 2 |
| 12 | «Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов »  Работа со сборником рецептур. | 2 |
| 13 | Требования к качеству сроки хранения полуфабрикатов из рыбы. | 2 |
| 14 | Санитарные требования к процессу приготовления полуфабрикатов из рыбы и их хранение. | 2 |
| 15 | Санитарные требования к процессу приготовления полуфабрикатов из мяса и их хранение. | 2 |
| 16 | Санитарные требования к процессу приготовления полуфабрикатов из птицы и их хранение. | 2 |
| 17 | Санитарные требования к процессу приготовления полуфабрикатов из гусиной, утиной печени и их хранение. | 2 |
| 18 | Составить таблицу использование полуфабрикатов из рыбы в зависимости от тепловой обработки. | 2 |
| 19 | Составить таблицу использование полуфабрикатов из мяса в зависимости от тепловой обработки. | 2 |
| 20 | Работа со сборником рецептур. Составление технологических схем. | 1 |
| **Учебная практика**  **Виды работ**  Приготовление полуфабрикатов из мяса.  Приготовление полуфабрикатов из рыбы.  Приготовление полуфабрикатов из птицы.  Приготовление полуфабрикатов из гусиной, утиной печени. | | 24 |  |
| **Раздел 3. ПМ.01**  **Контроль качества полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** |  | | **28** |  |
| **МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** |  | |  |  |
| **Тема 3.1 Контроль качества полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложной кулинарной продукции** | **Содержание** | | **12** |  |
| 1. | Методы определения качества продуктов питания. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. | 2 |
| 2. | Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса. | 2 |
| 3. | Требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы. | 2 |
| 4. | Требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы в охлажденном и мороженом виде. | 2 |
| 5. | Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы, птицы, утиной и гусиной печени. | 2 |
| 6. | Требования к качеству и безопасное хранение подготовленного мяса, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени в охлажденном и замороженном виде. | 2 |
| **Лабораторные** **работы** | | **16** |  |
| 1. | Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса | 2 |
| 2. | Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. | 2 |
| 3. | Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы | 2 |
| 4. | Органолептическая оценка качества утиной и гусиной печени. | 2 |
| 5. | Органолептическая оценка качества продукции для детского питания. | 2 |
| 6. | Контроль качества сырья. | 2 |
| 7. | Безопасность при размораживании, охлаждении и замораживании мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени. | 2 |
| 8. | Контроль качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы, домашней птицы. | 2 |
| **Самостоятельная работа при изучении 3 раздела ПМ. 01** | | 18 |  |
| 1 | Изучение видов контроля применяемые на ПОП. | 2 |
| 2 | Методы контроля качества. | 2 |
| 3 | Правила проведения бракеража. | 2 |
| 4 | Контроль осуществляемый на предприятии. | 2 |
| 5 | Лабораторный контроль. | 2 |
| 6 | Отбор проб продукции общественного питания. | 2 |
| 7 | Критерии и оценки продукции общественного питания. | 2 |
| 8 | Органолептический анализ пищи. | 2 |
| 9 | Безопасность пищевых продуктов. | 2 |
| **Учебная практика**  **Виды работ**  Проведение входного контроля партии полуфабрикатов.  Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.  Работа с нормативными документами. | | 14 |  |
| **Раздел 4. ПМ.01 Организация процесса производства полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложной кулинарной продукции.** |  | |  |  |
| **МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** |  | |  |  |
| **Тема 4.1 Организация процесса производства полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложной кулинарной продукции.** | **Содержание** | | 32 |  |
| 1. | Производственная структура и ее характеристики. | 2 |
| 2. | Организация рабочих мест. | 2 |
| 3. | Организация работы мясного цеха. | 2 |
| 4. | Производство полуфабрикатов из мяса. | 2 |
| 5. | Организация работы птицегольевого цеха. | 2 |
| 6. | Производство полуфабрикатов из птицы. | 2 |
| 7. | Организация работы рыбного цеха. | 2 |
| 8. | Производство полуфабрикатов из рыбы. | 2 |
| 9. | Организация процесса производства заготовочного цеха. | 2 |
| 10. | Организация процесса производства доготовочного цеха. | 2 |
| 11. | Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков. | 2 |  |
| 12. | Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы, для сложной кулинарной продукции. | 2 |
| 13. | Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы,гусиной и утиной печени для сложной кулинарной продукции. | 2 |
| 14. | Составление технологических карт и схем для приготовления полуфабрикатов из мяса. | 2 |
| 15. | Составление технологических карт и схем для приготовления полуфабрикатов из рыбы. | 2 |
| 16. | Составление технологических карт и схем для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложной кулинарной продукции. | 2 |
| **Лабораторные** **работы** | | 26 |  |
| 1. | Выполнение комплексного задания по приготовлению полуфабрикатов из мяса. | 2 |
| 2. | Определение массы сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья. | 2 |
| 3. | Определение массы сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья. | 2 |
| 4. | Определение массы сырья для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья. | 2 |
| 5. | Организация процесса производства полуфабрикатов из мяса. | 2 |
| 6. | Организация процесса производства полуфабрикатов из рыбы. | 2 |
|  | 7. | Организация процесса производства полуфабрикатов из птицы. | 2 |
| 8. | Организация процесса производства полуфабрикатов из гусиной и утиной печени | 2 |
| 9. | Составление технологических карт для приготовления полуфабрикатов из мяса. | 2 |
| 10. | Составление технологических карт для приготовления полуфабрикатов из рыбы. | 2 |
| 11. | Составление технологических карт для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы. | 2 |
| 12. | Составление технологических карт для приготовления полуфабрикатов из гусиной и утиной печени для сложной кулинарной продукции. | 2 |
| 13. | Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков. | 2 |
| **Самостоятельная работа при изучении 4 раздела ПМ. 01** | | 24 |  |
| 1 | Изучение нормативной документации ПОП. | 2 |
| 2 | Составление технологических карт для приготовления полуфабрикатов из мяса. | 2 |
| 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. | 2 |
| 6 | Примерный расчет количества продуктов для комплексного обеда на 150 человек. | 2 |
| 7 | Изучение пищевой ценности тушек ягнят и молочных поросят и поросячьей головы. | 2 |
| 8 | Составление технологических карт для приготовления полуфабрикатов из птицы и из гусиной и утиной печени. | 2 |
| 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 |
| **Учебная практика**  **Виды практики**  Организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы, птицы для приготовления сложных блюд.  Организация технологического процесса с использованием различного оборудования и инвентаря. | | 10 |  |
| **Производственная практика**  **Виды работ**  Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков  Обработка мяса  Приготовление крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов.  Приготовление полуфабрикатов из котлетной и рубленой массы.  Обработка птицы  Приготовление полуфабрикатов из птицы, из филе птицы, котлетной и кнельной массы.  Приготовление фаршированных изделий из кур и цыплят.  Приготовление полуфабрикатов из утиной и гусиной печени.  Обработка рыбы.  Приготовление полуфабрикатов для фарширования и жарения.  Приготовление полуфабрикатов из кнельной и котлетной массы рыбы.  Приготовление полуфабрикатов из ценных пород рыб и морепродуктов. | | | 72 |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

# **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 кулинарного цеха и рабочих мест 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»

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

производственные рабочие столы,

холодильник,

морозильный ларь,

весы настольные циферблатные,

электромясорубка.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

Учебники:

1. Л.Г. Шатун. Технология приготовления пищи - М.: Торговая корпорация Дашков, 2007

2. И.Н.Фурс Технология производства продукции общественного питания - Мн.: Новое знание, 2002

Дополнительные источники:

1. З.В. Василенко Технология приготовления пищи - Минск: Беларусь, 2007

2. Г.Г. Дубцов. Технология приготовления пищи - М.: ИЦ Академия, 2008

3. Г.А. Качурина. Кулинария - М.: ИЦ Академия, 2007

4. В.В. Усов. Рыбная кухня - М.: ИЦ Академия, 2007

5. В.В. Усов. Русская кухня - М.: ИЦ Академия, 2007

6. В.В. Усов. Основы кулинарного мастерства - М.: ИЦ Академия, 2007

7. В.В. Усов. Технология производства продукции общественного питания» - М.: Издательский центр «Академия», 2011

8. В.Т. Лапшиной. Сборник нормативных и технических документов - Издательство «Хлебпродинформ», 2006

# **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 общепрофессиональных 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.

# **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):** наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» и специальности 260807 «Технология продукции общественного питания».

К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных организаций.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: дипломированные специалисты- преподаватели междисциплинарных курсов и ведущие специалисты профильных организаций.

**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** |
| ПК1.1.Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | **Уметь:**  **-**органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса;  - принимать решения по организации процессовподготовки 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;  - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса.  **Знать:**  -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. | Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ  Контрольная работа  Тестирование.  Контроль выполнения самостоятельной работы |
| ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | **Уметь:**  **-**органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса;  - принимать решения по организации процессовподготовки 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;  - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса.  **Знать:**  -ассортимент полуфабрикатов из мяса;  - 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;  -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. | Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ  Контрольная работа  Тестирование.  Контроль выполнения самостоятельной работы |
| ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции | **Уметь:**  **-**органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы;  - принимать решения по организации процессовподготовки 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.  **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;  -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;  -технологию 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 мяса;  -правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;  -требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде; | Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ  Контрольная работа  Тестирование.  Контроль выполнения самостоятельной работы |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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. | -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. | -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 | **С**воевременность коррекции  Соответствие коррекции требованиям, рекомендациям,  Своевременность выполнение 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 10. Использовать воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | **-**своевременное получение свидетельства;  -участие в военно-патриотических мероприятиях;  - участие в военно-спортивных объединениях;  -выполнение профессиональных обязанностей во время учебных сборов. | Копия приписного свидетельства;  Фотоотчет;  Участие и результаты в военно-патриотических мероприятиях, в спортивных объединениях. |

**Разработчики:**

Смирнова Елена Валентиновна, преподаватель спец. дисциплин ГБОУ СПО «ВТЭТ»

Кузнецова Любовь Юрьевна, преподаватель спец. дисциплин ГБОУ СПО «ВТЭТ»

Шарова Нина Геннадьевна, преподаватель спец. дисциплин ГБОУ СПО «ВТЭТ»

**Эксперты:**