



Министерство образования и науки Самарской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«ТОЛЬЯТТИНСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

Профессиональный цикл

**программы подготовки специалистов среднего звена
*19.02.10 Технология продукции общественного питания***

Тольятти, 2015

ОДОБРЕНО

методической комиссией
специальности 19.02.10 Технология
производства общественного питания

Председатель МК _____ Л.Н. Громова
Протокол № ____ от _____ 20 ____ г.

Составители: _____ Л.Н.Ливицкая, преподаватель ГАПОУ СО «ТМК»
_____ С.П. Симонова, преподаватель ГАПОУ СО «ТМК»

Эксперты:

Внутренняя экспертиза:

Техническая экспертиза: _____ Н.М. Костенко, методист ГАПОУ СО «ТМК»

Содержательная экспертиза: _____ Н.П. Шуберт зав. технологического отделения

Внешняя экспертиза:

Содержательная экспертиза: _____

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания, утверждённой приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014г.№384.

Рабочая программа разработана в соответствии с разъяснениями по формированию примерных программ начального профессионального образования на основе Федеральных государственных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утверждёнными И.М. Реморенко, директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации от 22июня 2010года.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программ подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания, в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
6. КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
7. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЁННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ	28
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ И МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ	29
ПРИЛОЖЕНИЕ 2 - ТЕХНОЛОГИИ ФОРМИРОВАНИЯ ОК ПМ 01	31

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** (далее программа ПМ) – является частью рабочей программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, разработанной в ГАПОУ СО «ТМК» в части освоении основного вида деятельности, разработанной в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования.

Рабочая программа составляется для заочной и очной формы обучения

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

Базовая часть:

иметь практический опыт:

разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

проводить расчеты по формулам;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

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

требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

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 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 270 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 180 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 90 часов;

учебной и производственной практики – 144 часа.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности (ВД): **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной горячей 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, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6..	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
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

3 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 (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 1.1	Раздел 1. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	120	52	10		20	12	36
ПК 1.2	Раздел 2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	150	62	24		40	12	36
ПК 1.3	Раздел 3. Организация подготовки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	144	66	16		30	12	36
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	Учебная практика, часов						36	
	Производственная практика, часов							108
	Всего:	414	180	50		90	36	108

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ.01)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		270	
Раздел 1. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		72	
Тема 1.1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из мяса	Содержание	42	
	1. Классификация, ассортимент и кулинарное назначение п/ф для кулинарной продукции	2	
	2. Основные характеристики и пищевая ценность мяса	2	
	3. Механическая кулинарная обработка мяса	2	
	4. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши	2	
	5. Ассортимент п/ф из говядины	2	
	6. Характеристика методов кулинарной обработке сырья	2	
	7. Контроль качества сырья для приготовления сложной кулинарной продукции	2	
	8. Ассортимент п/ф из свинины	2	
	9. Ассортимент п/ф из баранины	2	
	10. Характеристика методов кулинарной обработке полуфабрикатов	2	
	11. Основные характеристики и пищевая ценность тушек ягнят, молочных поросят	2	
	12. Требования к качеству мяса, тушек ягнят, молочных поросят.	2	
	13. Требования к безопасности хранению	2	
	14. Технологическое оборудование и производственный инвентарь	2	
	15. Приготовление полуфабрикатов из говядины	2	
	16. Приготовление полуфабрикатов из свинины	2	
	17. Приготовление котлетной массы и п/ф из нее	2	
	18. Технология приготовления начинок для фарширования мяса	2	
	19. Способы минимизации отходов при приготовлении полуфабрикатов из мяса	1	
20. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса	2		

	21.	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса	2	
	22.	Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.	1	
	Практические работы		10	
	1.	ПЗ 1 Расчет количества отходов при механической обработке мяса	2	
	2.	ПЗ 2 Составления схем технологических процессов обработки сырья	2	
	3.	ПЗ 3 Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них.	2	
	4.	ПЗ 4 Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для мясного цеха	2	
	5.	ПЗ 5 Приготовление полуфабрикатов из говядины (порционные натуральные, порционные панированные, мелкокусковые)	2	
Самостоятельные работы			20	
1. Подготовить реферат на тему: «Кулинарное назначение полуфабрикатов для кулинарной продукции»				
2. Составить таблицу пищевой ценности мяса				
3. Составить таблицу ассортимента полуфабрикатов и мяса говядины				
4. Подготовить доклад «Требования к качеству полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»				
5. Подготовить реферат «Приготовление полуфабрикатов из мяса и их ассортимент»				
6. Оформить отчет по практическому занятию «Расчет сырья для приготовления п/ф из мяса»				
7. Подготовить реферат «Виды начинок, технология приготовления»				
8. Подготовить реферат «Способы минимизации отходов»				
9. Подготовить доклад «Новые технологии охлаждения и замораживания»				
10. Составить таблицу «Условия и сроки хранения подготовленного мяса»				
Раздел 2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			102	
Тема 2.1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание		38	
	1.	Характеристика рыбного сырья, строение и состав мышечной ткани рыбы	2	2
	2.	Механическая кулинарная обработка рыбы	2	2
	3.	Ассортимент полуфабрикатов из рыбы для сложных кулинарных блюд	2	2
	4.	Характеристика рыбного сырья, пищевая ценность рыбы	2	2
	5.	Виды рыбы. Требования к качеству рыбы для приготовления сложной кулинарной продукции	2	2
	6.	Механическое и тепловое оборудование для приготовления сложных кулинарных блюд	2	2
	7.	Обработка рыбы с костным и с хрящевым скелетом	2	
	8.	Обработка чешуйчатой рыбы. Последовательность обработки рыбы.	2	

	9.	Обработка бесчешуйчатой рыбы. Ассортимент бесчешуйчатой рыбы	2	
	10.	Обработка осетровой рыбы. Ассортимент осетровой рыбы.	2	
	11.	Классификация полуфабрикатов из рыбы	2	
	12.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания.	2	
	13.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом, во фритюре	2	2
	14.	Требования к качеству п/ф. Условия и сроки хранения п/ф.	2	
	15.	Приемы кулинарной обработки рыбы. Панирование, манирование	2	
	16.	Приготовление котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из них	2	
	17.	Технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Ассортимент начинок	2	
	18.	Механическая кулинарная обработка нерыбных морепродуктов и приготовление из них полуфабрикатов	2	
	19.	Способы минимизации отходов при приготовлении полуфабрикатов из рыбы	2	
	Практические работы		24	
	1.	ПЗ 6 Органолептическая оценка качества рыбы	2	
	2.	ПЗ 7 Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы	2	
	3.	ПЗ 8 Определение массы сырья нетто или полуфабрикатов при механической кулинарной обработке рыбы	4	
	4.	ПЗ 9 Разработка технологического процесса приготовления полуфабрикатов из фаршированной рыбы	2	
	5.	ПЗ 10 Составление технологических карт приготовления полуфабрикатов из рыбы	2	
	6.	ПЗ 11 Разработка технологического процесса обработки рыбы и морепродуктов. Составление схемы первичной обработки	4	
	7.	ПЗ 12 Изучение правил проведения бракеража	2	
	8.	ПЗ 13 Расчет сырья при приготовлении п/ф из рыбы, расчет количества порций.	2	
	9.	ПЗ 14 Обработка чешуйчатой рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы	4	
	Самостоятельные работы		40	
	1. Подготовить презентацию «Классификация рыбы, поступающей на ПОП»			
	2. Составить схему механической обработки рыбы			
	3. Оформить отчет по практическому занятию «Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы»			
	4. Подготовить доклад: «Пищевая ценность, обработка и использование рыбного сырья»			
	5. Подготовить реферат «Классификационные группы рыбы и их характеристика»			
	6. Подготовить доклад «Организация рабочего места для механической кулинарной обработки рыбы»			
	7. Подготовить реферат «Ассортимент чешуйчатой рыбы. Особенности чешуйчатой рыбы»			

8. Составить технологическую схему процесса обработки рыбы			
9. Оформить отчет по практическому занятию « Составление ТК приготовления п/ф из рыбы»			
10. Подготовить реферат «Особенности осетровой рыбы»			
11. Оформить отчет по практическому занятию «Разработка технологического процесса обработки осетровой рыбы. Составление схемы первичной обработки»			
12. Подготовить реферат «Общие сведения о рыбных полуфабрикатах»			
13. Оформить отчет по практическому занятию «Определение количества отходов при подготовке п/ф для варки, припускания»			
14. Оформить отчет по практическому занятию «Расчет сырья для приготовления п/ф для жарки основным способом, жарки во фритюре»			
15. Составить таблицу сроков и условий хранения п/ф из рыбы			
16. Оформить отчет по практическому занятию «Составление бракеражной таблицы на полуфабрикаты из рыбы»			
17. Подготовить презентацию «Новые способы маринования и панирования при приготовлении полуфабрикатов из рыбы»			
18. Оформить отчет по практическому занятию «Разработка нормативной документации на полуфабрикаты их кнельной массы»			
19. Оформить отчет по практическому занятию «Разработка технологического процесса приготовления начинок для фарширования рыбы»			
20. Подготовить реферат «Морепродукты, их характеристика»			
Раздел 3. Организация подготовки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
Тема 3.1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из птицы		Содержание	50
	1.	Ассортимент и характеристика полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд	2
	2.	Основные характеристики и пищевая ценность мяса домашней птицы	2
	3.	Ассортимент, характеристика и пищевая ценность утиной и гусиной печени	2
	4.	Требования к качеству мяса домашней птицы, утиной, гусиной печени для приготовления сложных кулинарных блюд	2
	5.	Подготовка тушек домашней птицы, к приготовлению полуфабрикатов	2
	6.	Приготовление полуфабрикатов из курицы, уток, гусей, индейки	2
	7.	Технология приготовления блюд из печени птицы	2
	8.	Требование к качеству полуфабрикатов из тушек домашней птицы	2
	9.	Правила хранения и реализации полуфабрикатов из мяса птицы	2
	10.	Ассортимент начинок и фаршей для фарширования домашней птицы	2
11.	Варианты подбора специй и пряностей для приготовления полуфабрикатов из мяса	2	

	птицы		
12.	Органолептическая оценка качества п/ф из домашней птицы	2	
13.	Технология приготовления полуфабрикатов из птицы: целыми тушками, из филе(порционные).	2	
14.	Технология приготовления полуфабрикатов из птицы мелкокусковой	2	
15.	Разработка ассортимента из котлетной и кнельной массы	2	
16.	Технология приготовления изделий из котлетной массы	2	
17.	Технология приготовления изделий из кнельной массы	2	
18.	Разработка ассортимента полуфабрикатов из птицы целыми тушками	2	
19.	Виды технологического оборудования и производственный инвентарь, для разделки домашней птицы	2	
20.	Способы минимизации отходов при приготовлении полуфабрикатов из птицы	2	
21.	Правила охлаждения, замораживания подготовленных полуфабрикатов	2	
22.	Обработка пищевых отходов птицы	2	
23.	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов	2	
24.	Требования к безопасности хранения подготовленного мяса домашней птицы в охлажденном и замороженном виде.	2	
25.	Контроль качества безопасности подготовленных полуфабрикатов из мяса птицы. Бракераж.	2	
Практические работы		16	
1.	ПЗ 15 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы	4	
2.	ПЗ 16 Расчет сырья для приготовления п/ф из мяса птицы	2	
3.	ПЗ. 17 Расчет отходов и выхода полуфабрикатов из мяса домашней птицы, расчет количества порций	2	
4.	ПЗ. 18 Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из домашней птицы	4	
5.	ПЗ. 19 Разработка ассортимента сложных блюд из мяса и мясопродуктов	4	
Самостоятельные работы		30	
1. Подготовить доклад «Ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы» 2. Составить таблицу требования к качеству сырья 3. Подготовить реферат на тему: «Первичная обработка птицы» 4. Оформить отчет по практической работе «Расчет массы птицы, расчет отходов» 5. Оформить отчет по практической работе «Разработка технологических процессов приготовления полуфабрикатов из б. домашней птицы» 6. Составить технологические схемы приготовления полуфабрикатов из печени птицы			

<p>7. Подготовить доклад «Сроки хранения и реализации полуфабрикатов из мяса птицы»</p> <p>8. Разработать технологические карты для приготовления начинок и фаршей для фарширования птицы</p> <p>9. Подготовить доклад «Использование новейшего оборудования при приготовлении п/ф из мяса птицы»</p> <p>10. Составить таблицу «Ассортимент и классификация полуфабрикатов из рубленной, котлетной и кнельной массы»</p> <p>11. Подготовить сообщение «Современное оборудование для обработки и приготовления полуфабрикатов»</p> <p>12. Подготовить реферат на тему «Способы минимизации отходов при приготовлении полуфабрикатов из мяса птицы»</p> <p>13. Составить таблицу «Требования к качеству сырья и п/ф из мяса птицы»</p> <p>14. Составить таблицу критерий оценки качества подготовленных полуфабрикатов</p> <p>15. Подготовить реферат на тему «Требования к качеству хранения полуфабрикатов из мяса птицы»</p>		
Учебная практика	36	
<p>Виды работ:</p> <p>Организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы, птицы, гусяной и утиной печени.</p> <p>Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов.</p> <p>Подбор и безопасное использование технологического оборудования и производственного и инвентаря при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.</p> <p>Выбор способов и приемов подготовки сырья для производства полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, гусяной и утиной печени.</p>		
Практика по профилю специальности	108	
<p>Виды работ:</p> <p>Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, гусяной и утиной печени.</p> <p>Подготовка мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусяной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь.</p> <p>Организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд.</p> <p>Расчет массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов.</p> <p>Контроль качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.</p>		
Всего	414	

4 Условия реализации программы профессионального модуля

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета, технологической лаборатории.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- соответствие количества мест в кабинете количеству обучающихся в группе;

- плакаты по темам профессиональных модулей;
- сборники рецептур блюд и кулинарных изделий;
- альбомы с фотографиями блюд и кулинарных изделий;
- комплект ситуационных задач по видам блюд для практических занятий;
- карты программированного контроля знаний.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- сборники рецептур блюд, и кулинарных изделий;
- альбомы с фотографиями блюд и кулинарных изделий;
- инструкционные карты по лабораторным работам;

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование;
- механическое оборудование;
- холодильное оборудование;

- средство малой механизации;
- производственные столы;
- столовая посуда, столовые приборы, столовое белье;
- посуда кухонная;
- инструменты, инвентарь, приспособления.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Федеральный закон Российской Федерации. О качестве и безопасности пищевых продуктов. Утв. 13.07.2015 г ФЗ-29
2. Федеральный закон Российской Федерации. О защите прав потребителей от 09.01.1996г №2300-1 (ред. от 03.07.2016г)
3. СП 2.3.6. 1079-2007 Санитарно - эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
4. Анфимова Н.А., Татарская П.П. Кулинария «Повар, Кондитер» М., «Академия» 2012 – 312 с.
5. В.А. Барановский. Повар-технолог. М., «Академия» 2013 - 267 с.
6. Богусева В.И. Технология приготовления пищи Изд. -5-е; - Ростов н/Д5 Феникс, 2015. -374 с.
7. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А.Технология приготовления мучных кондитерских изделий; учеб. пособие для сред. проф. образования – М. Издательский центр «Академия», 2006. – 304с.
8. Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов сырья: Учебник. Для студ. Учреждений среднего проф. Образования – 2-е изд. – Издательский центр «Академия», 2014. – 192с.
9. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М. Издательский центр «Академия», 2009. – 248с
10. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания. М., Альфа-М, Инфа-М, 2009 – 320 с.

11 Харченко Н.Э., Чеснакова Л.Г. Технология приготовления пищи. М., издательский центр «Академия» 2009 – 288 с.

12. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции – М. Издательский центр «Академия», 2014. – 176с.

14. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания – М. Издательский центр «Академия», 2014. – 192с

Дополнительные источники

1. ГОСТ Р 50763-2007 Общественное питание, кулинарная продукция, реализуемая населением, общие технические условия.

2. ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу.

3. ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению.

4. ГОСТ Р 51074-97 Продукты пищевые, Информация для потребителей. Общие требования.

5. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. образования [Текст] / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2009. – 96 с.

6. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие [Текст]. – М.: Мастерство, 2001. – 272 с.

Интернет-ресурс

1. Профессионально-информационный портал гильдии шеф-поваров: Режим доступа// <http://chefs.ru/>

2. Рецепты. Информация о продуктах. Советы по приготовлению: Режим доступа// <http://www.povara.ru>

3. Информационные технологии индустрии гостеприимства: Режим доступа// www.restoranoff.ru

4. Сайт Федерации профессиональных поваров и кондитеров России: Режим доступа// <http://chefcompany.ru/>

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

При реализации учебного материала предусматривается применение дифференцированного обучения

Изучение рабочей программы междисциплинарного курса завершается итоговой аттестацией, результаты которой оцениваются в форме экзамена.

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 «Технология продукции общественного питания».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Метрология и стандартизация», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Охрана труда», «Безопасность жизнедеятельности».

Мастера: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 5 лет. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	органолептическая оценка сырья выполнена в соответствии органолептических показателей организация рабочего места по подготовке мяса и приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции выполнено в соответствии с САНПиН 2.3.-96 изложение последовательности приготовления п/ф из мяса для сложной кулинарной продукции выполнено в соответствии с технологическими инструкциями обоснование выбора и применения способов решения профессиональных задач в соответствии с ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализация населению. Общие технические условия»	фронтальная проверка знаний; тестирование; составление алгоритмов деятельности; подготовка сообщений; написание рефератов; самостоятельная работа; лабораторные работы; практические занятия; зачет; ученические конференции
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	органолептическая оценка сырья выполнена в соответствии органолептических показателей организация рабочего места по подготовке рыбы и приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции выполнено в соответствии с САНПиН 2.3.-96 изложение последовательности приготовления п/ф из рыбы для сложной кулинарной продукции в соответствии с технологическими инструкциями обоснование выбора и применения способов решения профессиональных задач в соответствии с ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализация населению. Общие технические условия»	фронтальная проверка знаний; тестирование; составление алгоритмов деятельности; подготовка сообщений; написание рефератов; самостоятельная работа; лабораторные работы; практические занятия; зачет; ученические конференции
ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для	соответствии органолептических показателей организация рабочего места по подготовке рыбы и приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции выполнено в	фронтальная проверка знаний; тестирование; составление

приготовления сложной кулинарной продукции..	соответствии с САНПиН 2.3.-96 изложение последовательности приготовления п/ф из рыбы для сложной кулинарной продукции в соответствии с технологическими инструкциями обоснование выбора и применения способов решения профессиональных задач в соответствии с ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализация населению. Общие технические условия»	алгоритмов деятельности; подготовка сообщений; написание рефератов; самостоятельная работа; лабораторные работы; практические занятия; зачет; ученические конференции
		Квалификационный экзамен

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии	Экзамен по завершению ОП
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии приготовления пищи; оценка эффективности и качества выполнения	Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении практических работ
ОК 3. Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях; самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении

		практических работ
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач профессионального и личностного развития.	эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные ресурсы	Устный экзамен
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ практических работ
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении практических работ
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	планирование обучающимися повышения личностного и квалификационного уровня	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении практических работ
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации.	демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении практических работ
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий и профессиональной деятельности.	ориентация в условиях частой смены технологий и профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении практических работ

**6 КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
Иметь практический опыт: разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; расчета массы мяса для 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.	Виды работ Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, для сложных блюд; расчет массы мяса для полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд; подготовка мяса, тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроль качества и безопасности подготовленного мяса.
Уметь: органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса 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 для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса.	Тематика практических занятий ПЗ.1 Расчет количества отходов при механической обработке мяса ПЗ.2 Составления схем технологических процессов обработки сырья ПЗ.3 Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них. ПЗ.4 Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для мясного цеха ПЗ 5 Приготовление полуфабрикатов из говядины (порционные натуральные, порционные панированные, мелкокусковые)
Знать: ассортимент полуфабрикатов из мяса 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 тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы; требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы; требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса; основные критерии оценки качества	Перечень тем Классификация, ассортимент и кулинарное назначение п/ф для кулинарной продукции Основные характеристики и пищевая ценность мяса Механическая кулинарная обработка мяса Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши Ассортимент п/ф из говядины Характеристика методов кулинарной обработке сырья Контроль качества сырья для приготовления сложной кулинарной продукции Ассортимент п/ф из свинины Ассортимент п/ф из баранины Характеристика методов кулинарной обработке полуфабрикатов Основные характеристики и пищевая

<p>подготовленных полуфабрикатов из мяса; методы обработки и подготовки мяса; 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 мяса; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса.</p>	<p>ценность тушек ягнят, молочных поросят Требования к качеству мяса, тушек ягнят, молочных поросят. Требования к безопасности хранению Технологическое оборудование и производственный инвентарь Приготовление полуфабрикатов из говядины Приготовление полуфабрикатов из свинины Приготовление котлетной массы и п/ф из нее Технология приготовления начинок для фарширования мяса Способы минимизации отходов при приготовлении полуфабрикатов из мяса 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>
<p>Самостоятельные работы Подготовить реферат на тему: «Кулинарное назначение полуфабрикатов для кулинарной продукции» Составить таблицу пищевой ценности мяса Составить таблицу ассортимент полуфабрикатов и мяса говядины Подготовить доклад «Требования к качеству полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» Подготовить реферат « Приготовление полуфабрикатов из мяса и их ассортимент» Оформить отчет по практическому занятию «Расчет сырья для приготовления п/ф из мяса» Подготовить реферат «Виды начинок, технология приготовления» Подготовить реферат «Способы минимизации отходов» Подготовить доклад « Новые технологии охлаждения и замораживания» Составить таблицу «Условия и сроки хранения подготовленного мяса»</p>	
<p>ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	
<p>Иметь практический опыт: разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; расчета массы рыбы для полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд; использовать различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного рыбы.</p>	<p>Виды работ: Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; расчет массы рыбы для полуфабрикатов; организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд; подготовка рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроль качества и безопасности подготовленного рыбы.</p>
<p>Уметь: органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы;</p>	<p>Тематика практических занятий ПЗ 6 Органолептическая оценка качества рыбы ПЗ 7 Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы</p>

<p>принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</p> <p>выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд;</p> <p>обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении рыбы.</p>	<p>ПЗ 8 Определение массы сырья нетто или полуфабрикатов при механической кулинарной обработке рыбы</p> <p>ПЗ 9 Разработка технологического процесса приготовления полуфабрикатов из фаршированной рыбы</p> <p>ПЗ 10 Составление технологических карт приготовления полуфабрикатов из рыбы</p> <p>ПЗ 11 Разработка технологического процесса обработки рыбы и морепродуктов. Составление схемы первичной обработки</p> <p>ПЗ 12 Изучение правил проведения бракеража</p> <p>ПЗ 13 Расчет сырья при приготовлении п/ф из рыбы, расчет количества порций.</p> <p>ПЗ 14 Обработка чешуйчатой рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы</p>
<p>Знать:</p> <p>ассортимент полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</p> <p>виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;</p> <p>требования к качеству рыбы;</p> <p>требования к безопасности хранения рыбы в охлажденном и мороженом виде;</p> <p>способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы;</p> <p>методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы;</p> <p>технологии приготовления начинок для фарширования рыбы;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы;</p> <p>способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд;</p> <p>актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы;</p> <p>правила охлаждения и замораживания</p>	<p>Перечень тем</p> <p>Характеристика рыбного сырья, строение и состав мышечной ткани рыбы</p> <p>Механическая кулинарная обработка рыбы</p> <p>Ассортимент полуфабрикатов из рыбы для сложных кулинарных блюд</p> <p>Характеристика рыбного сырья, пищевая ценность рыбы</p> <p>Виды рыбы. Требования к качеству рыбы для приготовления сложной кулинарной продукции</p> <p>Механическое и тепловое оборудование для приготовления сложных кулинарных блюд</p> <p>Обработка рыбы с костным и с хрящевым скелетом</p> <p>Обработка чешуйчатой рыбы. Последовательность обработки рыбы.</p> <p>Обработка бесчешуйчатой рыбы. Ассортимент бесчешуйчатой рыбы</p> <p>Обработка осетровой рыбы. Ассортимент осетровой рыбы.</p> <p>Классификация полуфабрикатов из рыбы</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом, во фритюре</p> <p>Требования к качеству п/ф. Условия и сроки хранения п/ф.</p> <p>Приемы кулинарной обработки рыбы. Панирование, манирование</p> <p>Приготовление котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из них</p> <p>Технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Ассортимент начинок</p> <p>Механическая кулинарная обработка нерыбных морепродуктов и приготовление из них полуфабрикатов</p> <p>Способы минимизации отходов при приготовлении полуфабрикатов из рыбы</p>

<p>подготовленных полуфабрикатов из рыбы.</p>	
<p>Самостоятельная работа студента Подготовить презентацию «Классификация рыбы, поступающей на ПОП» Составить схему механической обработки рыбы Оформить отчет по практическому занятию «Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы» Подготовить доклад: «Пищевая ценность, обработка и использование рыбного сырья» Подготовить реферат «Классификационные группы рыбы и их характеристика» Подготовить доклад «Организация рабочего места для механической кулинарной обработки рыбы» Подготовить реферат «Ассортимент чешуйчатой рыбы. Особенности чешуйчатой рыбы» Составить технологическую схему процесса обработки рыбы Оформить отчет по практическому занятию « Составление ТК приготовления п/ф из рыбы» Подготовить реферат «Особенности осетровой рыбы» Оформить отчет по практическому занятию «Разработка технологического процесса обработки осетровой рыбы. Составление схемы первичной обработки» Подготовить реферат «Общие сведения о рыбных полуфабрикатах» Оформить отчет по практическому занятию «Определение количества отходов при подготовке п/ф для варки, припускания» Оформить отчет по практическому занятию «Расчет сырья для приготовления п/ф для жарки основным способом, жарки во фритюре» Составить таблицу сроков и условий хранения п/ф из рыбы Оформить отчет по практическому занятию «Составление бракеражной таблицы на полуфабрикаты из рыбы» Подготовить презентацию «Новые способы маринования и панирования при приготовлении полуфабрикатов из рыбы» Оформить отчет по практическому занятию «Разработка нормативной документации на полуфабрикаты их кнельной массы» Оформить отчет по практическому занятию «Разработка технологического процесса приготовления начинок для фарширования рыбы» Подготовить реферат «Морепродукты, их характеристика»</p>	
<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 полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд; подготовки птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного домашней птицы.</p>	<p>Виды работ: Разработка ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; расчет массы птицы для полуфабрикатов; организация технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд; подготовка птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроль качества и безопасности подготовленного домашней птицы.</p>

<p>Уметь:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы;</p> <p>принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</p> <p>выбирать различные способы и приемы подготовки птицы для сложных блюд;</p> <p>обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении птицы, утиной и гусиной печени.</p>	<p>Тематика практических занятий</p> <p>ПЗ Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы</p> <p>ПЗ 16 Расчет сырья для приготовления п/ф из мяса птицы</p> <p>ПЗ. 17 Расчет отходов и выхода полуфабрикатов из мяса домашней птицы, расчет количества порций</p> <p>ПЗ. 18 Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из домашней птицы</p> <p>ПЗ. 19 Разработка ассортимента сложных блюд из мяса и мясопродуктов</p>
<p>Знать:</p> <p>ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</p> <p>основные характеристики и пищевую ценность утиной и гусиной печени;</p> <p>требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;</p> <p>требования к безопасности хранения утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;</p> <p>способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы и печени;</p> <p>методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>технологии приготовления начинок для фарширования домашней птицы;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы;</p> <p>способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p>	<p>Перечень тем</p> <p>Ассортимент и характеристика полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд</p> <p>Основные характеристики и пищевая ценность мяса домашней птицы</p> <p>Ассортимент, характеристика и пищевая ценность утиной и гусиной печени</p> <p>Требования к качеству мяса домашней птицы, утиной, гусиной печени для приготовления сложных кулинарных блюд</p> <p>Подготовка тушек домашней птицы, к приготовлению полуфабрикатов</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из курицы, уток, гусей, индейки</p> <p>Технология приготовления блюд из печени птицы</p> <p>Требование к качеству полуфабрикатов из тушек домашней птицы</p> <p>Правила хранения и реализации полуфабрикатов из мяса птицы</p> <p>Ассортимент начинок и фаршей для фарширования домашней птицы</p> <p>Варианты подбора специй и пряностей для приготовления полуфабрикатов из мяса птицы</p> <p>Органолептическая оценка качества п/ф из домашней птицы</p> <p>Технология приготовления полуфабрикатов из птицы: целыми тушками, из филе(порционные).</p> <p>Технология приготовления полуфабрикатов из птицы мелкокусковой</p> <p>Разработка ассортимента из котлетной и кнельной массы</p> <p>Технология приготовления изделий из котлетной массы</p> <p>Технология приготовления изделий из кнельной массы</p>

<p>актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса птицы; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса птицы.</p>	<p>Разработка ассортимента полуфабрикатов из птицы целыми тушками Виды технологического оборудования и производственный инвентарь, для разделки домашней птицы Способы минимизации отходов при приготовлении полуфабрикатов из птицы Правила охлаждения, замораживания подготовленных полуфабрикатов Обработка пищевых отходов птицы Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов Требования к безопасности хранения подготовленного мяса домашней птицы в охлажденном и замороженном виде. Контроль качества безопасности подготовленных полуфабрикатов из мяса птицы. Бракераж.</p>
<p>Самостоятельная работа студента Подготовить доклад «Ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы» Составить таблицу требования к качеству сырья Подготовить реферат на тему: «Первичная обработка птицы» Оформить отчет по практической работе «Расчет массы птицы, расчет отходов» Оформить отчет по практической работе «Разработка технологических процессов приготовления полуфабрикатов из домашней птицы» Составить технологические схемы приготовления полуфабрикатов из печени птицы Подготовить доклад «Сроки хранения и реализации полуфабрикатов из мяса птицы» Разработать технологические карты для приготовления начинок и фаршей для фарширования птицы Подготовить доклад «Использование новейшего оборудования при приготовлении п/ф из мяса птицы» Составить таблицу «Ассортимент и классификация полуфабрикатов из рубленой, котлетной и кнельной массы» Подготовить сообщение «Современное оборудование для обработки и приготовления полуфабрикатов» Подготовить реферат на тему «Способы минимизации отходов при приготовлении полуфабрикатов из мяса птицы» Составить таблицу «Требования к качеству сырья и п/ф из мяса птицы» Составить таблицу критерий оценки качества подготовленных полуфабрикатов Подготовить реферат на тему «Требования к качеству хранения полуфабрикатов из мяса птицы»</p>	

**7 ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В
РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ**

№ изменения	Дата внесения изменения:	№ страницы с изменением
БЫЛО	СТАЛО	
Основание:		
Подпись лица внесшего изменения:		

Приложение 1

(обязательное)

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ И МЕТОДОВ
ОБУЧЕНИЯ**

**по МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для
сложной кулинарной продукции**

№	Тема учебного занятия	Кол-во часов	Активные и интерактивные формы и методы обучения на уроке	Код формируемых компетенций
1	Классификация, ассортимент и кулинарное назначение п/ф для кулинарной продукции	2	Мини-лекция	ОК 1- 5 ПК 1.1
2	Контроль качества сырья для приготовления сложной кулинарной продукции	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ОК 1- 6 ПК 1.1
3	ПЗ Составления схем технологических процессов обработки сырья	2	Моделирование производственных процессов и ситуаций	ОК 1- 9 ПК 1.1
4	Способы минимизации отходов при приготовлении полуфабрикатов из мяса	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ОК 1- 5 ПК 1.1
5	ПЗ Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для мясного цеха	2	Моделирование производственных процессов и ситуаций	ОК 1- 9 ПК 1.1
6	Характеристика рыбного сырья, строение и состав мышечной ткани рыбы	2	Лекция. Презентация с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ОК 1- 5 ПК 1.2
7	Ассортимент полуфабрикатов из рыбы для сложных кулинарных блюд	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ОК 1- 6 ПК 1.2
8	Виды рыбы. Требования к качеству рыбы для приготовления сложной кулинарной продукции	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ОК 1- 6 ПК 1.2
9	Механическая кулинарная обработка нерыбных морепродуктов и приготовление из них полуфабрикатов	2	Мини-лекция Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ОК 1- 6 ПК 1.2
10	Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража п/ф из рыбы	2	Мини-лекция Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ОК 1-6 ПК 1.2
11	ПЗ Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы	2	Моделирование производственных процессов и ситуаций	ОК 1- 10 ПК 1.2
12	ПЗ Разработка технологического процесса приготовления полуфабрикатов из фаршированной рыбы	2	Моделирование производственных процессов и ситуаций	ОК 1- 9 ПК 1.2

13	Ассортимент, характеристика и пищевая ценность утиной и гусиной печени	2	Мини-лекция Обратная связь	ОК 1- 5 ПК 1.3
14	ПЗ Расчет сырья для приготовления п/ф из мяса птицы	2	Моделирование производственных процессов и ситуаций	ОК 1-9 ПК 1.3
15	ПЗ. Разработка ассортимента сложных блюд из мяса и мясопродуктов	2	Моделирование производственных процессов и ситуаций	ОК 1- 9 ПК 1.3
16	Требование к качеству полуфабрикатов из тушек домашней птицы	2	Мини-лекция Творческие задания Работа в малых группах	ОК 1- 6 ПК 1.3
17	Контроль качества безопасности подготовленных полуфабрикатов из мяса птицы. Бракераж.	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ОК 1- 6 ПК 1.3

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.

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий и профессиональной деятельности.

Преподаватель _____/Ливицкая Л.Н./
_____ 2015 г.

Приложение 2
(обязательное)
ТЕХНОЛОГИИ ФОРМИРОВАНИЯ ОК ПМ 01

Название ОК	Технология формирования ОК (на учебных занятиях)
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Поиск в Интернете и оформление заданной информации в рамках изучаемой дисциплины
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Имитационная игра
ОК 3 Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализ и разработка предложений по заданной ситуации
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач профессионального и личностного развития.	Подготовка рефератов, докладов. Конспектирование текста
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Выполнение практических работ Выполнение самостоятельных работ
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Коллективное осуждение вместе с обучающимися выполненных профессиональных ситуаций
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Выполнение практических работ Выполнение самостоятельных работ
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации.	Решение вариативных задач и упражнений
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий и профессиональной деятельности.	Выполнение практических работ Выполнение самостоятельных работ

