

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«АЛАПАЕВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрена на заседании
методического совета техникума
Протокол № 1 от 27.08.2020 г.

Утверждаю
Директор ГАПОУ СО «АМТ»
«*И. И. Кургузкина*» 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

**по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования
- программе подготовки специалистов среднего звена**

19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

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 (далее - СПО) **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Организация-разработчик: ГБПОУ СО «Алапаевский многопрофильный техникум»

Разработчики:

Попова Елена Викторовна, преподаватель ВКК,

Братцева Ольга Леонидовна, преподаватель ИКК,

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

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 полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников для предприятий общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования; ограничений по опыту работы и возрасту нет.

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

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

иметь практический опыт:

разработки ассортимента полуфабрикатов из продукции 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, 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 продукции 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 в 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 туши 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - **294** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **244** часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **100** часов;

самостоятельной работы обучающегося - **50** часов;

учебной и производственной практики - 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и Технология приготовления полуфабрикатов для детского питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

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

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		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 1.1- 1.3	Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	24	16	4		8				
ПК 1.2	Раздел 2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	39	26	10		13				
ПК 1.1	Раздел 3. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	57	38	12		19				
ПК 1.3	Раздел 4. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	30	20	10		10				
	Производственная практика (по профилю специальности),	144						72		72
	Всего:	294	100	36	0	50	0	72		72

2. Содержание обучения по профессиональному модулю « Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения																				
1	2	3	4																				
МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		294																					
Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		24																					
Тема 1.1. Организация рабочего места в заготовочном цехе.	<table border="1"> <tr> <th align="center" colspan="2">Содержание</th> </tr> <tr> <td align="center">1,2</td> <td>Организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</td> </tr> </table>	Содержание		1,2	Организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	2	2																
Содержание																							
1,2	Организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.																						
Тема 1.2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря	<table border="1"> <tr> <th align="center" colspan="2">Содержание</th> </tr> <tr> <td align="center">3</td> <td>Универсальные приводы с комплектами сменных механизмов;</td> </tr> <tr> <td align="center">4</td> <td>Машины для обработки и нарезки сырых овощей и картофеля; производственный инвентарь</td> </tr> <tr> <td align="center">5</td> <td>Машины для обработки рыбы, приготовления рыбных полуфабрикатов, производственный инвентарь.</td> </tr> <tr> <td align="center">6</td> <td>Машины для обработки мяса, птицы и приготовления полуфабрикатов, производственный инвентарь.</td> </tr> <tr> <td align="center">7,8</td> <td>Эксплуатация весоизмерительного оборудования.</td> </tr> <tr> <td align="center">9,10</td> <td>Эксплуатация холодильного оборудования.</td> </tr> <tr> <td align="center">11,12</td> <td>Техника безопасности при эксплуатации оборудования</td> </tr> <tr> <th align="center" colspan="2">Лабораторно-практические работы</th> </tr> <tr> <td align="center">13-16</td> <td>Изучение устройства и принципа действия машин; сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации.</td> </tr> </table>	Содержание		3	Универсальные приводы с комплектами сменных механизмов;	4	Машины для обработки и нарезки сырых овощей и картофеля; производственный инвентарь	5	Машины для обработки рыбы, приготовления рыбных полуфабрикатов, производственный инвентарь.	6	Машины для обработки мяса, птицы и приготовления полуфабрикатов, производственный инвентарь.	7,8	Эксплуатация весоизмерительного оборудования.	9,10	Эксплуатация холодильного оборудования.	11,12	Техника безопасности при эксплуатации оборудования	Лабораторно-практические работы		13-16	Изучение устройства и принципа действия машин; сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации.	10	
Содержание																							
3	Универсальные приводы с комплектами сменных механизмов;																						
4	Машины для обработки и нарезки сырых овощей и картофеля; производственный инвентарь																						
5	Машины для обработки рыбы, приготовления рыбных полуфабрикатов, производственный инвентарь.																						
6	Машины для обработки мяса, птицы и приготовления полуфабрикатов, производственный инвентарь.																						
7,8	Эксплуатация весоизмерительного оборудования.																						
9,10	Эксплуатация холодильного оборудования.																						
11,12	Техника безопасности при эксплуатации оборудования																						
Лабораторно-практические работы																							
13-16	Изучение устройства и принципа действия машин; сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации.																						
Самостоятельная внеаудиторная работа Работа с технико-эксплуатационной документацией Оценка эксплуатационных характеристик различных типов машин. Примерная тематика самостоятельной работы Подготовка сообщений и рефератов по новому оборудованию; Решение ситуационных задач: оценка эксплуатационных характеристик различных типов машин. Составление схемы размещения оборудования в заготовочном цехе.		8	2																				
Раздел 2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		39																					
Тема 2.1. Подготовка рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд	<table border="1"> <tr> <th align="center" colspan="2">Содержание</th> </tr> <tr> <td align="center">17-20</td> <td>Характеристика сырья, пищевая ценность. Ассортимент рыбы для приготовления сложных блюд Виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;</td> </tr> <tr> <td align="center">21-22</td> <td>Методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд</td> </tr> </table>	Содержание		17-20	Характеристика сырья, пищевая ценность. Ассортимент рыбы для приготовления сложных блюд Виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;	21-22	Методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд	6	1,2														
Содержание																							
17-20	Характеристика сырья, пищевая ценность. Ассортимент рыбы для приготовления сложных блюд Виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;																						
21-22	Методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд																						
Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	<table border="1"> <tr> <th align="center" colspan="2">Содержание</th> </tr> <tr> <td align="center">23,24</td> <td>Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции</td> </tr> <tr> <td align="center">25-27</td> <td>Технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</td> </tr> <tr> <td align="center">28-30</td> <td>Способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд.</td> </tr> <tr> <td align="center">31,32</td> <td>Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы</td> </tr> </table>	Содержание		23,24	Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	25-27	Технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;	28-30	Способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд.	31,32	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы	10											
Содержание																							
23,24	Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции																						
25-27	Технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;																						
28-30	Способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд.																						
31,32	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы																						

	<p>Лабораторно-практические работы</p> <p>33-42 Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Органолептическая оценка качества продуктов при приготовлении полуфабрикатов из рыбы Органолептическая оценка готовых полуфабрикатов из рыбы Организация процессов подготовки рыбы для приготовления полуфабрикатов Организация приготовления полуфабрикатов из рыбы Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции Санитарные требования к организации приготовления полуфабрикатов Первичная обработка рыбы для приготовления сложных блюд; Расчеты по формулам (количество отходов при механической кулинарной обработке рыбы) Расчеты по формулам (количество отходов при механической кулинарной обработке) Подбор и использование производственного инвентаря при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд Подбор и использование технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов из рыбы Охлаждение и сроки хранения рыбы Замораживание полуфабрикатов из рыбы Сроки хранения полуфабрикатов из рыбы Санитарные требования к технологическому оборудованию при приготовлении полуфабрикатов из рыбы</p>	10	2,3
<p>Самостоятельная внеаудиторная работа Работа со сборником рецептур, справочной литературой; Составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач</p> <p>Примерная тематика самостоятельной работы Составление таблиц «Сравнительный анализ пищевой ценности различных сортов рыб» Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы; сроки реализации»; Расчет сырья, определение количества порций; Составление алгоритмов, схем по приготовлению и использованию полуфабрикатов из рыбы; Разработка новых видов полуфабрикатов из рыбы.</p>		13	
<p>Раздел 3 Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>		57	
<p>Тема 3.1 Подготовка мяса</p>	<p>Содержание</p> <p>43-44 Основные характеристики и пищевая ценность туш говядины, свинины, молочных поросят и поросячьей головы, телятины, баранины, ягнят.</p> <p>45-47 Методы обработки и подготовки мяса туш говядины для приготовления сложной кулинарной продукции. Ассортимент полуфабрикатов из говядины</p> <p>48-50 Методы обработки и подготовки мяса туш свинины, молочных поросят, поросячьей головы для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Ассортимент полуфабрикатов из свинины, молочных поросят, поросячьей головы.</p> <p>51-53 Методы обработки и подготовки мяса туш баранины, козлятины, телятины, ягнят для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Ассортимент полуфабрикатов из баранины, козлятины, телятины, ягнят.</p>	14	1,2

	54-56	Методы обработки и подготовки мяса туш диких животных, кроликов для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки субпродуктов и костей.		
Тема 3.2. Приготовление полуфабрикатов из мяса.	Содержание		12	1,2
	57-60	Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рубленного мяса. Технология приготовления начинок для фарширования мяса.		
	61-64	Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины; из мяса телят, ягнят, молочных поросят, поросячьей головы. Основные критерии оценки качества.		
	65-68	Требования к безопасности хранения туш свинины, говядины, ягнят, молочных поросят и поросячьей головы в охлажденном и мороженом виде. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса.		
	Лабораторно-практические работы		12	
69-80	Подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса Организация процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса Организация процессов и приготовления полуфабрикатов из мяса Первичная обработка мяса для приготовления сложных блюд Расчеты по формулам (выход частей туши, количество отходов при механической кулинарной обработке мяса и мясопродуктов) Расчеты по формулам (количество отходов при механической кулинарной обработке мяса) Подбор и использование производственного инвентаря Подбор технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд Охлаждение мяса Замораживание мяса Хранение мяса для приготовления блюд для сложной кулинарной продукции Техника безопасности при изготовлении полуфабрикатов для сложных блюд Требования к организации работы мясного цеха Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Мероприятия по снижению норм отходов Санитарные требования к организации работы мясного цеха Техника безопасности при использовании технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Органолептическая оценка готовых полуфабрикатов из мяса Санитарные требования к технологическому оборудованию при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
Самостоятельная внеаудиторная работа Работа со сборником рецептов, справочной литературой; Составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач Примерная тематика самостоятельной работы Составление таблиц «Сравнительный анализ пищевой ценности туш говядины, свинины, баранины, ягнят, поросят, поросячьей головы».			19	

Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из рубленного мяса; сроки реализации»;				
Расчет сырья, определение количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья;				
Составление алгоритмов, схем по приготовлению и использованию полуфабрикатов из рубленного мяса;				
Разработка новых видов полуфабрикатов из рубленного мяса.				
Раздел 4. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции		30		
Тема 4.1. Подготовка домашней птицы, утиной, гусиной печени.	Содержание	2		
	81			Основная характеристика и пищевая ценность домашней птицы, утиной и гусиной печени. Методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд.
	82			
	Способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы Требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени.			
Тема 4.2. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.	Содержание	8	1,2	
	83-84			Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса домашней птицы. Ассортимент полуфабрикатов из мяса домашней птицы, гусиной и утиной печени.
	85-86			Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы.
	87-88			Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из птицы, утиной, гусиной печени; требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.
	89-90			Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной, утиной печени;
	Лабораторно-практические занятия	10	2,3	
	91-100 Подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции Органолептическая оценка качества продуктов при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Органолептическая оценка готовых полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени Организация процессов подготовки полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Организация процессов приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени Первичная обработка домашней птицы, утиной и гусиной печени для приготовления сложных блюд; Расчеты по формулам (выход частей домашней птицы, количество отходов при механической кулинарной обработке домашней птицы, утиной и гусиной печени) Расчеты по формулам (выход частей домашней птицы, количество отходов при механической кулинарной обработке домашней птицы, утиной и гусиной печени) Подбор и использование производственного инвентаря при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд Подбор и использование технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд Охлаждение, замораживание домашней птицы, утиной и гусиной печени. Размораживание и хранение домашней птицы Санитарные требования к технологическому оборудованию при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд			

Сроки хранения полуфабрикатов для сложных блюд		
<p>Самостоятельная внеаудиторная работа Работа со сборником рецептов, справочной литературой; Составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач</p> <p>Примерная тематика самостоятельной работы Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы; сроки реализации»; Расчет сырья, определение количества порций из заданного количества сырья; Составление алгоритмов, схем по приготовлению и использованию полуфабрикатов из домашней птицы; Разработка новых видов полуфабрикатов из домашней птицы.</p>	10	
<p>Учебная практика Виды работ Обработка овощей и грибов для сложной кулинарной продукции, подготовка овощей для фарширования Выполнение простые формы нарезки овощей для сложной кулинарной продукции. Выполнять сложные формы нарезки овощей для сложной кулинарной продукции. Разделка различных видов мяса Выполнять приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, для сложной кулинарной продукции Выполнение приготовления котлетной, рубленой массы из мяса и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Выполнение механической кулинарной обработки различных видов рыб, подготовка рыбы для фарширования. Выполнение приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из рыбы, для сложной кулинарной продукции Выполнение приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Выполнение механической кулинарной обработки домашней птицы для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Выполнение приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, для сложной кулинарной продукции Выполнение приготовления котлетной массы из домашней птицы и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	72	
<p>Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ Ознакомление с типом предприятия, организацией работы мясного, рыбного (мясо-рыбного) цеха Ознакомление с ассортиментом полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, вырабатываемой на предприятии Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Подготовка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	72	
Всего	294	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинета Технология приготовления пищи и кондитерского производства

Учебное оборудование: ученические столы - 15; стулья - 30; кафедра - 1; доска классная - 1

Комплект дидактических материалов к урокам (пищевые вещества и их значения, возрастные особенности и нормы питания, основы микробиологии пищевых продуктов, личная гигиена работников п.о.п. карточки- задания обучающего и контролирующего характера, опорные схемы-конспекты).

Комплект оценочных средств (тесты; тестовые задания и контрольные работы) Видео- и аудиоматериалы

Учебная кулинарная и кондитерская мастерская

Учебное оборудование: столы для обучающихся (обеденные) шт; стулья для обучающихся-стол15; стол преподавателя - 1; стул преподавателя-1 шт.; доска классная - 1 шт.; шкаф для хранения дидактического материала-2 шт; шкаф для спецодежды- 1 шт.; шкаф для сменной обуви-1 шт.; противопожарные средства-1шт.; аптечка-1шт..

Оборудование:

ВНЦ-3 шт.; ванна производственная ВСМ-1шт.; раковина для мытья кухонной посуды-3 шт.; микроволновая печь-1шт.; шкаф жарочный электрический-2 шт.; шкаф холодильный среднетемпературный-1 шт.; универсальный привод «Белка»-1шт.; электромясорубка-1 шт.; машина протирочно-резательная-1шт.; плита электрическая без жарочного шкафа-2 шт.; стеллаж для растойки-1шт.; стол разделочно - производственный-6 шт.; производственный стол-тумба с дверцами «купе»; ванна для обработки яиц-1 шт.; овоскоп-1 шт; стеллаж для посуды-1 шт.

Инструмент, приспособления, инвентарь.

Комплект учебно-методического обеспечения и средств оценивания

Средства вычислительной техники.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основные источники

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для сред. проф. образования / Н.А.Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: ИЦ «Академия», 2005.

2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для сред. проф.образования / Г.Г. Дубцов. - М.: ИЦ «Академия», 2002.

3. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.Г. Дубцов. - М.:ИЦ «Академия», 2004.

4. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие /С.Н. Козлова. - М.: ИЦ « Академия», 2006.

5. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. - М.: ИЦ « Академия», 2004.

6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий /Н.Э. Харченко. - М.: Академия, 2006. -

Дополнительные источники:

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебное пособие /В.И. Богушева. - Ростов н/Д: Феникс, 2007.

2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебное пособие /З.П. Матюхина.- М.: ИЦ «Академия», 2006.

3. Крамм Д Холодные и горячие закуски.- М.: Изд-во «Мой мир».

4. Семиряжко Т.К. Кулинария. Контрольные материалы: учебное пособие /Т.К. Семиряжко.- М.: ИЦ «Академия». 2008.

5. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. - М.: ИЦ «Академия», 2005.

6. . Сборник изысканных рецептур 20 века для предприятий общественного питания. -СПб: Изд-во «ПРОФИКС», 2007.

7. Профессиональный журнал «Питание и общество»

Интернет-ресурсы:

1 . Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>

2 .Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебной недели 6 дней. Учебные занятия проходят парами с уроками по 45 минут с перерывами по 5 минут между уроками и по 10 минут между парами.

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный опрос, контрольные работы. Промежуточная аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Консультации проводятся согласно графику проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

Производственная практика проводится концентрированно в специально выделенный период в соответствии с запросом работодателей.

Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;

- Физиология питания;

- Организация хранения и контроль запасов и сырья;
- Профессиональный модуль «Выполнение работ по профессии «Повар».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: наличие высшего и среднего профессионального образования соответствующего профиля.

Мастера: наличие среднего или высшего профессионального образования соответствующего профиля.

**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
Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	-рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур; - правильный расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; - оптимальная организация технологического процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы в соответствии с алгоритмом; - качественная подготовка рыбы и полуфабрикатов из нее, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - эффективный контроль качества и безопасности подготовленной рыбы в соответствии со стандартом.	-зачет по практической работе; - зачет по практической работе - зачет по лабораторной работе, по практике; -зачет по лабораторной работе, по практике. -зачет по лабораторной работе, по практике. Квалификационный экзамен.
Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	-рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур; - правильный расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; - оптимальная организация технологического процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов из мяса в соответствии с алгоритмом; - качественная подготовка мяса и полуфабрикатов из нее, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - эффективный контроль качества и безопасности подготовленного мяса в соответствии со стандартом.	-зачет по практической работе; - зачет по практической работе - зачет по лабораторной работе, по практике; -зачет по лабораторной работе, по практике. -зачет по лабораторной работе, по практике. Квалификационный экзамен.
Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	- рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы, дичи для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур; - правильный расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; - оптимальная организация технологического процесса подготовки птицы и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с алгоритмом; -качественная подготовка птицы для сложной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -эффективный контроль качества и безопасности	-зачет по практической работе; -зачет по практической работе; - зачет по лабораторной работе, по практике; - зачет по лабораторной работе и практике; - зачет по лабораторной работе и практике; 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
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-активная демонстрация интереса к будущей профессии через конкурсы профессионального мастерства, фестивали, тематические дни, уроки спецдисциплин.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Организовывать собственную	- обоснование выбора методов и	Наблюдение и оценка достижений

деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - самооценка эффективности и качества выполнения работ;	деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-рациональное принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области производства полуфабрикатов	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	-эффективный поиск необходимой информации; -эффективное использование различных источников, включая электронные	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-рациональное и эффективное использование различных технических средств в профессиональной деятельности для обмена информацией; -умение грамотно пользоваться интернет-ресурсами.	Наблюдение на практических занятиях по дисциплине «Информационные технологии»
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	-качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы - проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности;	наблюдение, отчет по выполнению командных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	-оптимальная организация самостоятельных работы при изучении профессионального модуля - планирование обучающимися квалификационного и личностного уровня	-отчет по выполненным рефератам, отчет по поиску необходимой информации
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	-качественный анализ инноваций в сфере общественного питания	-отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи