

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

2021 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик:

ГАПОУ СПО «Чебоксарский техникум технологий питания и коммерции» Минобразования Чувашии.

Разработчик:

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	17
6. ПРИЛОЖЕНИЕ №1 ПЕРЕЧЕНЬ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, в программах повышения квалификации и переподготовки кадров.

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовка 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 техническим 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;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля по заочной форме обучения:

всего 197 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося– 125 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 18 часов;

самостоятельной работы обучающегося– 107 час;

производственной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения 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. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., консультаций		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1.	Раздел 1. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	42	6	2 пр.з.	-	36		-	-
ПК 1.2.	Раздел 2. Организация процесса подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	42	6	2 пр.з.		36		-	-
ПК 1.3.	Раздел 3. Организация процесса подготовки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	39	4	2 пр.з.		35		-	
Дифференцированный зачёт по МДК 01.01.		2	2						
итого		125	18	6		107			
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Производственная практика	72							72
- по ПП 01.01. – дифференцированный зачёт - по ПМ 01. – экзамен (квалификационный)									
Всего:		197	18	6	-	107	-	-	72

*

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.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
Раздел 1. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
Тема 1.1. Товароведная характеристика сырья. Организация и планирование работы производства	Содержание:		
	1. Товароведная характеристика сырья. Организация и планирование работы производства Тушки ягнят, молочных поросят и поросычьи головы, утиная и гусиная печень: основные характеристики и пищевая ценность; требования к качеству; требования к безопасности хранения в охлажденном и мороженом виде. Методы определения качества. Организация производства мясного цеха. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Организация приёма товаров. Способы расчёта количества продуктов. Правила оформления заказа на продукты со склада и приёмка продуктов со склада от поставщиков. Методы определения их качества. Организация и планирование работы производства. Планирование работы производства. <i>Оценка наличия запасов сырья и необходимых для приготовления полуфабрикатов.</i> Проведение расчётов по формулам. <i>Составление заявок на сырьё для получения со склада.</i> Оформление нормативно – технических документов. Контроль хранения и расхода продуктов. Приёмка товаров по количеству и качеству. Контроль хранения и расхода продуктов	2	2
Тема 1.3.	Содержание:		

<p style="text-align: center;">Механическая кулинарная обработка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>2. Механическая кулинарная обработка мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции Классификация и ассортимент полуфабрикатов из мяса. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса. Полуфабрикаты из мяса для сложных блюд. Механическая обработка мяса, приготовление начинок для фарширования. Методы обработки и подготовки мяса: тушки молочных поросят, поросячьи головы. Оттаивание медленное и быстрое, обмывание, обсушивание. Обработка молочного поросёнка для фарширования целиком (весом до 4 кг.) Обработка поросёнка (весом свыше 4 кг.) Обвалка молочного поросёнка. Зачистка частей, кулинарное назначение. Обработка поросячьей головы: для приготовления целиком и для фарширования. Требования к качеству обработанных молочных поросят, поросячьих голов. Способы минимизации отходов при подготовке мяса. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлаждённом и замороженном виде. Технология приготовления начинок для фарширования мяса. Обработка тушек ягнят. Обработка ягнёнка для приготовления целиком. Обвалка ягнёнка, приготовление седла ягнёнка целиком. Способы минимизации отходов при подготовке мяса. Требования к качеству обработанных тушек ягнят. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлаждённом и замороженном виде. Фаршированная грудинка, лопатка, окорок. Технология приготовления. Способы расчёта количества необходимых ингредиентов в зависимости от массы мяса. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов. Требования к безопасности хранения полуфабрикатов. Рулеты из фаршированной и нефаршированной грудинки, лопатки, окорока. Рулька мясная. Технология приготовления. Способы расчёта количества необходимых ингредиентов в зависимости от массы мяса. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов. Хранение полуфабрикатов. Телячьи ножки. Каре ягнёнка. Технология приготовления. Способы расчёта количества необходимых ингредиентов в зависимости от массы мяса. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов. Хранение полуфабрикатов. Мясная кнельная масса. Мясо шпигованное. Технология приготовления. Способы расчёта количества необходимых ингредиентов в зависимости от массы мяса. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов. Хранение полуфабрикатов</p>	<p style="text-align: center;">2</p>	<p style="text-align: center;">2</p>
--	--	--------------------------------------	--------------------------------------

	<p>3. Практическое занятие. Разработка технологии приготовления полуфабрикатов из мяса. Выполнение расчётов. Определение % отходов, выхода готового п/ф. Анализ ассортимента вырабатываемых на производстве полуфабрикатов из мяса. Принятие решения по <i>изменению ассортимента</i> вырабатываемых полуфабрикатов, по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса. Составление технологических схем. Расчёт рецептур. Расчёт сырья для приготовления полуфабрикатов. Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса. Определение % отходов. Определение выхода готовой продукции. Составление заявки на сырьё для получения со склада. Технологическая документация. Составление технологической документации. Составление ТТК (технико-технологических карт)</p>	2	3
<p>Раздел 2. Организация процесса подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>			
<p>Тема 2.1. Товароведная характеристика сырья</p>	<p>Содержание:</p> <p>4. Товароведная характеристика рыбного сырья. Виды рыб (лосось, сёмга, осётр, белуга, севрюга, щука, угорь, карп, судак), их основные характеристики; пищевая ценность; требования к качеству; требования к безопасности хранения в охлажденном и мороженом виде. Методы определения качества. Организация производства рыбного цеха. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы. Организация приёма товаров. Способы расчёта количества продуктов. Правила оформления заказа на продукты со склада и приёмка продуктов со склада от поставщиков. Методы определения их качества. Организация и планирование работы производства. Планирование работы производства. <i>Оценка наличия запасов сырья и необходимых для приготовления полуфабрикатов.</i> Организация работы производства. Проведение расчётов по формулам. <i>Составление заявок на сырьё</i> для получения со склада. Оформление нормативно – технических документов. Контроль хранения и расхода продуктов. Приёмка товаров по количеству и качеству. Контроль хранения и расхода продуктов Решение производственных задач.</p>	2	2
<p>Тема 2.3.</p>	<p>Содержание:</p>		

Механическая кулинарная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	5. Полуфабрикаты из рыбы. Классификация и ассортимент полуфабрикатов из рыбы. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы. Методы обработки и подготовки рыбы. Размораживание крупных видов рыб. Удаление внутренностей из крупной рыбы (не разрезая брюшко) для приготовления в целом виде. Снятие кожи чулком (щука, угорь). Потрошение через спинные плавники (судак). Удаление мелких костей из филе. Способы минимизации отходов при подготовке рыбы. Требования к безопасности хранения подготовленной рыбы в охлаждённом и замороженном виде. Фаршированная рыба. Технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Фарширование рыбы целиком и порционными кусками. Сворачивание рулетом филе рыбы с начинками. Варианты подбора пряностей и приправ при мариновании крупных видов рыб. Способы минимизации отходов при подготовке рыбы. Требования к безопасности хранения подготовленной рыбы в охлаждённом и замороженном виде. Кнельная масса. Тельное. Технология приготовления. Способы минимизации отходов при подготовке рыбы. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении кнельной массы. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов. Требования к безопасности хранения подготовленной рыбы в охлаждённом и замороженном виде.	2	2
	6. Практическое занятие. Разработка технологии приготовления полуфабрикатов из рыбы. Выполнение расчётов % отходов рыбы. Расчёт необходимых ингредиентов в зависимости от массы рыбы. Расчёт на взаимозаменяемость рыбы. Анализ ассортимента вырабатываемых на производстве полуфабрикатов из рыбы. Принятие решения по изменению ассортимента вырабатываемых полуфабрикатов, по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Составление технологических схем. Расчёт сырья для приготовления полуфабрикатов. Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы. Определение выхода готовой продукции. Составление заявки на продукты. Составление технологической документации. Составление ТТК (технико-технологических карт)	2	3
Раздел 3. Организация процесса подготовки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		37	
Тема 3.1. Технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы	Содержание:		
	7. Технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд. Классификация и ассортимент полуфабрикатов. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из птицы, утиной и гусиной печени. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из птицы, утиной и гусиной печени Механическая кулинарная обработка сырья. Обработка утиной и гусиной печени, петушиных гребешков. Основная характеристика и пищевая ценность утиной и гусиной печени. Методы обработки и подготовки утиной и гусиной печени, петушиных гребешков. Размораживание, зачистка, обмывание, обсушивание. Обработка тушки домашней птицы для фарширования целиком. Снятие кожи с тушек домашней птицы, с куриных ножек. Требования к качеству Способы	2	2

	<p>минимизации отходов при подготовке домашней птицы, утиной и гусиной печени. Требования к безопасности хранения подготовленной птицы, утиной и гусиной печени в охлаждённом и замороженном виде.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из курицы. Курица, фаршированная целиком, курица галантин, фаршированные куриные ножки. Технология приготовления. Способы расчёта количества необходимых ингредиентов в зависимости от массы птицы. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов. Хранение полуфабрикатов.</p> <p>Полуфабрикаты из филе птицы. Котлеты из филе, шницель из филе. Снятие филе с обработанной тушки птицы, зачистка филе (малое филе), (большое филе). Технология приготовления. Способы расчёта количества необходимых ингредиентов в зависимости от массы птицы. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>Рулеты, фаршированные и не фаршированные из мякоти птицы. Технология приготовления. Способы расчёта количества необходимых ингредиентов в зависимости от массы птицы. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>Кнельная масса и изделия из неё. Приготовление фуа – гра. Технология приготовления. Способы расчёта количества необходимых ингредиентов в зависимости от массы птицы. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>Хранение полуфабрикатов. Приготовление фуа - гра. Стейк из фуа-гра, фуа-гра для паштета. Технология приготовления. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов. Хранение полуфабрикатов</p>		
8.	<p>Практическое занятие. Полуфабрикаты из домашней птицы.</p> <p>Выполнение расчётов % отходов при обработке птицы. Расчёт необходимых ингредиентов в зависимости от массы птицы. Проведение расчётов по формулам.</p> <p>Планирование работы производства. <i>Оценка наличия запасов сырья и необходимых для приготовления полуфабрикатов.</i></p> <p>Организация работы производства. Проведение расчётов по формулам. <i>Составление заявок на сырьё</i> для получения со склада. Оформление нормативно – технических документов. Приёмка товаров по количеству и качеству. <i>Контроль хранения и расхода продуктов.</i> Анализ ассортимента вырабатываемых на производстве полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>Принятие решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса домашней птицы.</p> <p>Составление технологических схем. Расчёт сырья для приготовления полуфабрикатов. Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса домашней птицы. Определение выхода готовой продукции.</p> <p>Составление заявки на продукты. Составление технологической документации. Составление ТТК (технито-технологических карт)</p>	2	3
9.	Дифференцированный зачёт	2	2-3
	<p>Итого по МДК 01.01.</p> <p>максимальной учебной нагрузки обучающегося– 125 часов, включая:</p> <p>обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 18 часов (в том числе практических занятий – 6 ч);</p> <p>самостоятельной работы обучающегося– 107 часов;</p>		
	<p>Производственная практика.</p> <p>Виды работ и трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Оценка наличия запасов сырья необходимого для приготовления полуфабрикатов.</i> - <i>Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы.</i> 	72	3

<ul style="list-style-type: none"> - Принятие решений по организации процессов подготовки и приготвлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд. - Проведение расчётов по формулам. - Составление заявок на сырьё для получения со склада. - Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы. - Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготвлении полуфабрикатов для сложных блюд. - Выбор различных способов и приёмов подготовки мяса, рыбы, птицы для сложных блюд. - Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени. - Разработка ассортимента и рецептур полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд. - Расчёт массы мяса, рыбы, птицы для изготовления полуфабрикатов. - Организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд. - Подготовка мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, с использованием различных методов, оборудования и инвентаря. - Контроль качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы. - Контроль хранения и расхода продуктов, используемых для приготовления полуфабрикатов. 		
<p>всего 197 часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося– 125 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 18 часов (в том числе практических занятий – 6 ч); самостоятельной работы обучающегося– 107 часов; производственной практики – 72 часа.</p>		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологии кулинарного производства, кабинет товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания, лаборатории технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебных кабинетов:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска меловая

Технические средства обучения: калькулятор, проектор, мультимедийные доски, компьютер.

Оборудование, инструменты, инвентарь лаборатории технического оснащения и организации рабочего места: доски разделочные, ножи, образцы механического оборудования для обработки мяса, домашней птицы, рыбы

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники.

Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 400 с.

Качурина, Т. А. Кулинария [Электронный ресурс] : учеб. пособие для учреждений СПО / Т. А. Качурина. – 7-е изд., стер. – М.: Академия, 2014 – 272 с. – Режим доступа:

<http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/?online=1>

Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 192 с.

Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Т. Ю. Шитякова, Т. А. Качурина, Т. А. Сопачева. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 176 с.

Самородова, И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 192 с.

Нормативная литература:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб: Профи, 2011. - 296 с.

Дополнительные источники:

Журнал "Современный ресторан" Автор/создатель: Издательский дом "Панорама" <http://restoran.panor.ru>

Интернет ресурсы:

<http://www.gastronom.ru>

<http://www.restoranoff.ru>

<http://www.frio.ru>

<http://kuking.net>

<http://lacucinaitaliana.ru>

<http://supercook.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Производственная практика организована на базовых предприятиях общественного питания на основании договоров с работодателями.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы профессионального модуля должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующие профилю преподаваемого профессионального модуля. Педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны иметь 5-6 разряд по профессии рабочего. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

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

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателями в процессе проведения учебных занятий, практических и лабораторных работ, текущего и промежуточного контроля, в процессе прохождения производственной практики, а также выполнения обучающимися домашней контрольной работы.

Раздел и/или тема	Результаты освоения дисциплины		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
МДК 01.01.							
Раздел 1.							
Темы 1.1 - 1.3.	1,2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 1.1.- 1.3.	Текущий	Устный. Выполнение практических работ и ВСР	Вопросы для устного опроса. Задания для выполнения практической работы.	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
Темы 2.1 – 2.3.	1,2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 1.1.- 1.3.	Текущий	Устный опрос. Выполнение практических работ	Тест. Вопросы для устного опроса. Задания для выполнения практической работы.	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
Тема 3.1.	1,2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 1.1.- 1.3.	Текущий	Устный. Выполнение практических работ	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практической работы.	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
МДК 01.01.	1	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7.	Промежуточный	Домашняя контрольная работа	Задания для выполнения домашней контрольной работы	Ведомость домашней контрольной работы Ведомость оценки ОК, ПК	Зачет/незачет

		ОК 8. ОК 9. ПК 1.1.-1.3.					
МДК 01.01.	1	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 1.1.-1.3.	Промежу точный	Дифференци рованный зачёт	Задания для дифференциро ванного зачёта	Ведомость дифференциро ванного зачёта. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний, умений. (2-5) Дихотомическа я оценка ОК, ПК
П.П. 01.01.							
ПП 01.01.	1,2,3	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 1.1.- 1.3.	Текущий контроль	Отработка блюд.	Задания на практику	Учебный журнал Дневник практики. Отчёт. Характеристик а.	Бальная оценка знаний и умений и навыков (2-5) Бальная или дихотомическа я оценка ОК, ПК
			Промежу точный контроль	Дифференци рованный зачёт	Задание для зачёта	Ведомость дифференциро ванного зачёта Ведомость оценки ОК, ПК Учебный журнал Зачётная книжка.	
ПМ 01.							
ПМ 01.	1,2,3	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 1.1.- 1.3.	Промежу точный контроль	Экзамен	Задания экзамена	Экзаменационн ая ведомость Ведомость оценки ОК, ПК Учебный журнал. Зачётная книжка	Бальная оценка знаний и умений и навыков (2-5) Бальная или дихотомическа я оценка ОК, ПК

*Результаты усвоения дисциплины:

1 – знания

2 – умения

3 - навыки

Оценка результатов **

1) ЗУН - в баллах (2-5)

2) дихотомическая оценка ОК, ПК:

1 – оценка положительная, т.е. ОК (ПК) сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК (ПК) не сформированы

ПЕРЕЧЕНЬ

ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Из мяса

- 1) Ростбиф
- 2) Буженина
- 3) Корейка
- 4) Окорок
- 5) Фаршированная лопатка
- 6) Фаршированный окорок
- 7) Рулет из фаршированный и нефаршированной лопатки или окорока
- 8) Грудинка в натуральном и фаршированном виде
- 9) Телячья ножки
- 10) Каре ягненка
- 11) Фаршированный поросенок (молочный)
- 12) Рулет фаршированный и нефаршированный из молочного поросенка
- 13) Фаршированный и нефаршированные рульки телячьи
- 14) Седла ягненка целиком
- 15) Рулет для карпаччо

Из рыбы

- 1) Фаршированная и нефаршированная рыба в целом виде
- 2) Фаршированная щука
- 3) Фаршированный судак
- 4) Фаршированный карп
- 5) Фаршированные порционные куски рыбы
- 6) Рулет из филе (фаршированного и нефаршированного)
- 7) Рулет из карпаччо
- 8) Кнельная масса
- 9) Тельное

Из птицы

- 1) Натуральные и панированные (фаршированные и нефаршированные) котлеты из филе
- 2) Шницель из филе
- 3) Фаршированные куриные ножки
- 4) Фаршированная домашняя птица целиком
- 5) Домашняя птица для галантина
- 6) Рулет из фаршированной и нефаршированной мякоти птицы
- 7) Кнельная масса и изделий из нее
- 8) Стейк из фуа-гра
- 9) Фуа-гра для паштета