

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

2021 г

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ. 01 разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация-разработчик: ГАПОУ «Чебоксарский техникум технологий питания и коммерции» Минобразования Чувашии
Разработчики:

Рекомендована _____

Заключение № _____ от « _____ » _____ 20 ____ г.
номер

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	17
6. ПРИЛОЖЕНИЕ №1 ПЕРЕЧЕНЬ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью основной 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 производственной практики может быть использована в профессиональной подготовке рабочих в сфере технологии продукции общественного питания, в дополнительном профессиональном образовании, как программа повышения квалификации и переподготовки.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями в ходе освоения производственной практики обучающийся должен выполнять следующие виды работ и трудовые действия:

- Оценка наличия запасов сырья необходимого для приготовления полуфабрикатов.
- Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы.
- Принятие решений по организации процессов подготовки и приготовлении 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 приготовлении 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.

В результате освоения программы производственной практики обучающийся 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;

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен **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 производственной практики:

всего 72 часа.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики 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 личного 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 ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов производственной практики профессионального модуля ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Всего часов
1	2	3
ПК 1.1.	Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса	12
ПК 1.2.	Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы	12
ПК 1.3.	Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных полуфабрикатов из домашней птицы	12
ПК 1.1.	Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса	12
ПК 1.2.	Раздел 5. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы	12
ПК 1.3.	Раздел 6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных полуфабрикатов из домашней птицы	10
Дифференцированный зачёт		2
Всего:		72

3.2. Содержание программы производственной практики по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов и тем программы производственной практики профессионального модуля (ПМ 01)	Содержание учебного материала		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<p>Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса</p>			12	
<p>Тема 1.1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных полуфабрикатов из мяса крупным куском</p>	<p>Содержание:</p>		12	3
	1	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных полуфабрикатов из мяса крупным куском. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из мяса: седло ягненка целиком, телячьи ножки, каре ягненка. <i>Оценка наличия запасов сырья необходимого для приготовления полуфабрикатов. Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления полуфабрикатов.</i> Принятие решений по организации процессов подготовки и приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса. Проведение расчётов по формулам. <i>Составление заявок на сырьё для получения со склада</i> Заполнение требований и накладных. Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд. Приготовление полуфабрикатов с применением различных способов и приёмов подготовки мяса для сложных блюд. Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса. <i>Контроль хранения и расхода продуктов, используемых для приготовления полуфабрикатов.</i></p>	6	
<p>Тема 1.2. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из фаршированного и нефаршированного мяса.</p>	<p>Содержание:</p>		6	3
	2	<p>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из фаршированного и нефаршированного мяса. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из мяса: фаршированный окорок, фаршированный поросенок (молочный), рулет из фаршированный и нефаршированной лопатки или окорока, рулет фаршированный и нефаршированный из молочного поросенка, фаршированный и нефаршированные рульки телячьего. <i>Оценка наличия запасов сырья необходимого для приготовления полуфабрикатов. Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления полуфабрикатов.</i> Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса. Принятие решений по организации процессов подготовки и приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. Проведение расчётов по формулам. <i>Составление заявок на сырьё для</i></p>		

		<p>получения со склада Ведение документации. Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд. Приготовление полуфабрикатов. Выбор различных способов и приёмов подготовки мяса для сложных блюд. Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса. <i>Контроль хранения и расхода продуктов, используемых для приготовления полуфабрикатов.</i></p>		
Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы			12	
Тема 2.1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из фаршированной и нефаршированной рыбы	Содержание:		6	3
	3	<p>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из фаршированной и нефаршированной рыбы Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов: фаршированная щука, фаршированный судак. <i>Оценка наличия запасов сырья необходимого для приготовления полуфабрикатов. Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления полуфабрикатов.</i> Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы. Принятие решений по организации процессов подготовки и приготовлении полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. Проведение расчётов по формулам. <i>Составление заявок на сырьё для получения со склада</i> Ведение документации. Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд. Выбор различных способов и приёмов подготовки рыбы для сложных блюд. Приготовление полуфабрикатов. Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы. <i>Контроль хранения и расхода продуктов, используемых для приготовления полуфабрикатов.</i></p>		
Тема 2.2. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для из филе рыбы и полуфабрикатов из рубленой рыбной массы.	Содержание:		6	3
	4	<p>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для из филе рыбы и полуфабрикатов из рубленой рыбной массы. Организация процесса приготовления и приготовление рулета из карпаччо и кнельной массы. <i>Оценка наличия запасов сырья необходимого для приготовления полуфабрикатов. Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления полуфабрикатов.</i> Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы. Принятие решений по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. Проведение расчётов по формулам. <i>Составление заявок на сырьё для получения со склада</i> Ведение документации. Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд. Выбор различных способов и приёмов подготовки рыбы для сложных блюд. Приготовление полуфабрикатов. Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы. <i>Контроль хранения и расхода продуктов, используемых для приготовления полуфабрикатов.</i></p>		

<p>Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных полуфабрикатов из домашней птицы</p>		12	
<p>Тема 3.1. Организация процесса приготовления и приготовление фаршированных и нефаршированных сложных полуфабрикатов из птицы.</p>	<p>Содержание:</p> <p>5 Организация процесса приготовления и приготовление фаршированных и нефаршированных сложных полуфабрикатов из птицы. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы: фаршированная домашняя птица целиком, рулет из фаршированной и нефаршированной мякоти птицы. <i>Оценка наличия запасов сырья необходимого для приготовления полуфабрикатов. Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления полуфабрикатов.</i> Принятие решений по организации процессов подготовки и приготовлению полуфабрикатов из птицы для сложных блюд: фаршированная домашняя птица целиком, рулет из фаршированной и нефаршированной мякоти птицы. Проведение расчётов по формулам. <i>Составление заявок на сырьё для получения со склада</i> Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд. Выбор различных способов и приёмов подготовки птицы для сложных блюд. Подготовка птицы и приготовление полуфабрикатов. Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы. <i>Контроль хранения и расхода продуктов, используемых для приготовления полуфабрикатов.</i></p>	6	3
<p>Тема 3.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных полуфабрикатов из птицы; панированных и не панированных полуфабрикатов из куриной рубленой массы.</p>	<p>Содержание:</p> <p>6 Организация процесса приготовления и приготовление сложных полуфабрикатов из птицы; панированных и не панированных полуфабрикатов из куриной рубленой массы. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы: кнельная масса и изделий из нее, стейк из фуа-гра, фуа-гра для паштета. <i>Оценка наличия запасов сырья необходимого для приготовления полуфабрикатов. Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления полуфабрикатов.</i> Принятие решений по организации процессов подготовки и приготовлению полуфабрикатов из птицы для сложных блюд. Проведение расчётов по формулам. <i>Составление заявок на сырьё для получения со склада</i> Ведение документации. Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд. Выбор различных способов и приёмов подготовки птицы для сложных блюд. Приготовление полуфабрикатов. Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени. <i>Контроль хранения и расхода продуктов, используемых для приготовления полуфабрикатов.</i></p>	6	3
<p>Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной</p>		12	

продукции из мяса				
<p>Тема 1.1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных полуфабрикатов из мяса крупным куском</p>	<p>Содержание:</p>		6	3
	7	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных полуфабрикатов из мяса крупным куском Разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. <i>Оценка наличия запасов сырья необходимого для приготовления полуфабрикатов. Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления полуфабрикатов.</i> Расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов: ростбиф, буженина, корейка, окорок. <i>Составление заявок на сырьё для получения со склада</i> Организация технологического процесса подготовки мяса для приготовления сложных блюд. Подготовка мяса тушек ягнят и молочных поросят, для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь. Контроль качества и безопасности подготовленного мяса. Приготовление полуфабрикатов и оформление документации. <i>Контроль хранения и расхода продуктов, используемых для приготовления полуфабрикатов.</i></p>		
<p>Тема 1.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных полуфабрикатов из фаршированного и нефаршированного мяса.</p>	<p>Содержание:</p>		6	3
	8	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных полуфабрикатов из фаршированного и нефаршированного мяса. Разработка ассортимента сложных полуфабрикатов из мяса. <i>Оценка наличия запасов сырья необходимого для приготовления полуфабрикатов. Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления полуфабрикатов.</i> Расчёт массы мяса для изготовления полуфабрикатов. Заполнение документации. <i>Составление заявок на сырьё для получения со склада</i> Организация технологического процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложных блюд. Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложных блюд, используя различные технологии и методы, оборудование и инвентарь. Контроль качества и безопасности подготовленного мяса. <i>Контроль хранения и расхода продуктов, используемых для приготовления полуфабрикатов.</i></p>		
<p>Раздел 5. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы</p>			12	
<p>Тема 2.1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных полуфабрикатов из фаршированной и нефаршированной рыбы</p>	<p>Содержание:</p>		6	3
	9	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных полуфабрикатов из фаршированной и нефаршированной рыбы Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы. <i>Оценка наличия запасов сырья необходимого для приготовления полуфабрикатов. Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления полуфабрикатов.</i> Расчёт массы рыбы для изготовления полуфабрикатов. <i>Составление заявок на сырьё для получения со склада</i> Организация технологического процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов</p>		

		для сложных блюд. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложных блюд: фаршированная и нефаршированная рыба в целом виде, фаршированный карп, фаршированные порционные куски рыбы, используя различные методы, оборудование и инвентарь. Контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов из рыбы. <i>Контроль хранения и расхода продуктов, используемых для приготовления полуфабрикатов.</i>		
Тема 2.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных полуфабрикатов из филе рыбы и рыбной рубленой массы.	Содержание:		6	3
	10	Организация процесса приготовления и приготовление сложных полуфабрикатов из филе рыбы и рыбной рубленой массы. Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы. <i>Оценка наличия запасов сырья необходимого для приготовления полуфабрикатов. Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления полуфабрикатов.</i> Расчёт массы рыбы для изготовления полуфабрикатов. <i>Составление заявок на сырьё для получения со склада</i> Организация технологического процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложных блюд. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложных блюд (рулет из филе фаршированного и нефаршированного, тельное), используя различные методы, оборудование и инвентарь. Контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов из рыбы. <i>Контроль хранения и расхода продуктов, используемых для приготовления полуфабрикатов.</i>		
Раздел 6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных полуфабрикатов из домашней птицы			10	
Тема 3. 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных фаршированных и нефаршированных полуфабрикатов из птицы	Содержание:		6	3
	11	Организация процесса приготовления и приготовление сложных фаршированных и нефаршированных полуфабрикатов из птицы Разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы. <i>Оценка наличия запасов сырья необходимого для приготовления полуфабрикатов. Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления полуфабрикатов.</i> Расчёт массы птицы для изготовления полуфабрикатов. <i>Составление заявок на сырьё для получения со склада</i> Организация технологического процесса подготовки птицы и приготовление полуфабрикатов для сложных блюд (фаршированные куриные ножки, домашняя птица для галантина). Подготовка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь. Контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов из птицы <i>Контроль хранения и расхода продуктов, используемых для приготовления полуфабрикатов.</i>		
Тема 3.2.	Содержание:		4	3

<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных полуфабрикатов из птицы; панированных и не панированных полуфабрикатов из куриной рубленой массы.</p>	<p>12</p>	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных полуфабрикатов из птицы; панированных и не панированных полуфабрикатов из куриной рубленой массы. Разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы. <i>Оценка наличия запасов сырья необходимого для приготовления полуфабрикатов. Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления полуфабрикатов.</i> Расчёт массы птицы для изготовления полуфабрикатов. <i>Составление заявок на сырьё для получения со склада</i> Организация технологического процесса подготовки птицы и приготовления полуфабрикатов для сложных блюд: натуральные и панированные фаршированные и нефаршированные, котлет из филе, шницель из филе. Подготовка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь. Контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов из птицы. <i>Контроль хранения и расхода продуктов, используемых для приготовления полуфабрикатов.</i></p>		
<p>13. Дифференцированный зачёт</p>		<p>2</p>	<p>2-3</p>	
<p>Итого:</p>		<p>72</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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики обеспечивается на базовых учебных предприятиях на основании договоров с работодателями и предполагает наличие рабочих мест, оснащенных производственными столами, оборудованием (механическое, весовое, холодильное, тепловое), посудой, производственным инвентарём и инструментами для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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 рецептов 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.100menu.ru>

<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

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

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по производственной практике: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля.

Руководители практики 5-6 разряда по профессии повар, с обязательной стажировкой в профессиональной организации не реже одного раза в 3 года, опыт деятельности в организациях с соответствием профессиональной деятельности является обязательным.

5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (вида профессиональной деятельности)

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется руководителями практики в процессе проведения занятий, текущего и промежуточного контроля,

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)					
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. Характеристика.	Бальная оценка знаний и умений и навыков (2-5) Бальная или дихотомическая оценка ОК, ПК
			Промежуточный контроль	Дифференцированный зачёт	Задание для зачёта	Учебный журнал. Ведомость дифференцированного зачёта Ведомость оценки ОК, ПК. Зачётная книжка	
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.	Промежуточный контроль	Экзамен (квалификационный)	Экзаменационный билет	Учебный журнал. Ведомость экзамена (квалификационного) Ведомость оценки ОК, ПК Зачётная книжка.	Бальная оценка знаний и умений и навыков (2-5) Бальная или дихотомическая 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

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 телячья
- 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) котлет 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