

Рабочая программа профессионального модуляразработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 260807 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, утвержденного [приказом](file:///F:\Документы%20учебных%20заведений\Заочное%20отделение%20ПУ-41\Перечень%20программ%20СПО\ТОП\ПРОГРАММЫ\Приказ%20Министерства%20образования%20и%20науки%20РФ%20от%2017%20ноября%202009 г.%20N 60.docx)Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 июня 2010 г. N 675. Зарегистрирован в Минюсте 11 сентября 2010 года. Регистрационный № 18123

**Организация -составитель:**

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

**«АЛЕЙСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**Составители:**

**Оноприенко Е.П.** – мастер производственного обучения по профессии «Повар, кондитер», первая квалификационная категория.

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНА  На заседании педсовета  КГБПОУ «Алейский  технологический техникум»  Протокол № 6 «02» марта 2015 г  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Рассмотрена и одобрена  предметно – цикловой комиссией  Протокол № 6 «05 » февраля 2015 г.  Председатель  ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Оноприенко Е.П./ |

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** |  |
| **4 условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** |  |

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ**

**ПМ.01ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питанияв части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация полуфабрикатов для сложной кулинарной продукциии 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использованав 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; - технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

-способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

-актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; - правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

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

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ. 01:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося– **435** часов (обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **338** часов и самостоятельной работы обучающегося – 97 часа);

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **338**часов

МДК 01.01 - **194**часов:

в том числе:

практические и лабораторные работы – **97** часа;

учебной и производственной практики – **144 (36+108)** часа.

**2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Организация процесса приготовления и приготовление сложной**

**холодной кулинарной продукции**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| **ПК 1.** | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
| **ПК 2** | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
| **ПК 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. |
| **ОК 10.** | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной**

**кулинарной продукции**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-2)\*** | **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 практика,**  часов | **Производственная практика (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 1-3** | **Раздел 1.** Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | **55** | **29** | **8** |  | **19** |  | **7** |  |
|  | **Раздел 2.**Организация подготовки овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | **67** | **40** | **21** | **20** | **7** |  |
| **ПК 2** | **Раздел 3.** Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | **70** | **43** | **24** | **20** | **7** |  |
| **ПК 1** | **Раздел 4.** Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | **69** | **43** | **24** | **19** | **7** |  |

# Продолжение

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **ПК 3** | **Раздел 5.** Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции | **66** | **39** | **20** |  | **19** |  | **8** |  |
|  | **Учебная практика** | **36** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Производственная практика (по профилю специальности)**, часов *(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)* | **108** |  |  |  |  |  |
|  | **Всего:** | **435** | **194** | **97** | **97** | **36** | **108** |

# **3.2. 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** |
| **ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** |  | |  |  |
| **МДК01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** |  | | **291** |  |
| **Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.** |  | | **48** |  |
| **Тема 1.1.** Организация рабочего места в заготовочном цехе. | **Содержание** | | **3** | 2 |
| 1. | Организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | 3 |
| **Тема 1.2.** Виды технологического оборудования и производственного инвентаря | **Содержание** | | **18** |
| 1. | Универсальные приводы с комплектами сменных механизмов; | 3 |
| 2. | Машины для обработки и нарезки сырых овощей и картофеля; производственный инвентарь | 3 |
| 3 | Машины для обработки рыбы, приготовления рыбных полуфабрикатов, производственный инвентарь. | 3 |

Продолжение

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | | | **3** | **4** |
|  | 4 | | Машины для обработки мяса, птицы и приготовления полуфабрикатов, производственный инвентарь. | 3 |  |
| 5 | | Эксплуатация весоизмерительного и холодильного оборудования. | 3 |
| 6 | | Техника безопасности при эксплуатации оборудования | 3 |
| **Практическая работа** | | | **4** | 3 |
| 1. | Подбор и расчет технологического оборудования, инвертаря для приготовления полуфабрикатов | | 4 |  |
| **Лабораторныеработы** | | | **4** | 3 |
| 1. | | Изучение устройства и принципа действия машин; сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации. | 4 |
| **Самостоятельная внеаудиторная работа**  Работа с технико-эксплуатационной документацией  Оценка эксплуатационных характеристик различных типов машин. | | | | **19** |  |
| **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. | | | |  |
| **Раздел 2. Организация подготовки овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** |  | | | **60** |
| **Тема 2.1.** Подготовка овощей и грибов для приготовления сложных кулинарных блюд | **Содержание** | | | **6** | 2 |
| 1. | Товароведная характеристика сырья, пищевая ценность овощей и грибов. Сроки реализации, температура и условия хранения овощей. Классификация овощей и грибов. Требования к их качеству для приготовления сложных блюд; | | 3 |  |
| 2. | Методы обработки и подготовки овощей и грибов для приготовления сложных кулинарных блюд | | 3 |  |

Продолжение

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | | **3** | 4 |
| **Тема 2.2.**Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов для сложной кулинарной продукции | **Содержание** | | **10** | 2 |
| 1. | Технология приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов для сложной кулинарной продукции | 2 |  |
| 2 | Технология приготовления начинок для фарширования овощей и грибов. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из овощей и грибов; | 3 |  |
| 3 | Способы минимизации отходов при подготовке овощей для приготовления сложных блюд. | 3 |  |
| 4. | Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей и грибов. | 2 |  |
|  | **Практические занятия** | | **9** | 3 |
| 1. | Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы овощей. Разработка ассортимента. | 3 |  |
| 2. | Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья. | 3 |  |
| 3. | Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья. | 3 |  |
|  | **Лабораторные работы** | | **12** | 3 |
| 1. | Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов для приготовления сложной кулинарной продукции; оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов. | 12 |  |
|  |  | **Контрольная работа** | **3** |  |
| **Самостоятельная внеаудиторная работа**  Работа со сборником рецептур, справочной литературой;  Составление таблиц, схем, алгоритмов;  Решение технологических задач | | | **20** |  |
| **Тематика самостоятельной работы**  Составление таблиц «Сравнительный анализ пищевой ценности различных овощей»  Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из овощей; сроки реализации»;  Расчет сырья, определение количества порций; | | |  |  |

Продолжение

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | | | **3** | 4 |
| **Раздел 3. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** |  | | | **63** |  |
| **Тема 3.1.** Подготовка рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд | **Содержание** | | | **8** | 2 |
| 1. | | Характеристика сырья, пищевая ценность. Ассортимент рыбы для приготовления сложных блюд Виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; | 4 |  |
| 2. | | Методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд | 4 |  |
| **Тема 3.2.**Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции | **Содержание** | | | **11** | 2 |
| 1. | | Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции | 3 |  |
| 2 | | Технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы; | 3 |  |
| 3. | | Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы | 4 |  |
| **Практические занятия** | | | **10** | 3 |
| 1. | Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы. Разработка ассортимента. | | 2 |  |
| 2. | Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья. | | 4 |
| 3. | Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья. | | 4 |
| **Лабораторные работы** | | | **14** |
| 1 | Приготовление полуфабрикатов из рыбы для приготовления сложной кулинарной продукции; оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов. | | 7 |

Продолжение

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | | | **3** | **4** |
|  | 2 | | Приготовление рубленных полуфабрикатов из рыбы для приготовления сложной кулинарной продукции; оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов. | 7 |  |
| **Самостоятельная внеаудиторная работа**  Работа со сборником рецептур, справочной литературой;  Составление таблиц, схем, алгоритмов;  Решение технологических задач | | | | **20** |
| **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. | | | |  |
| **Раздел 4. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.** | |  | | **62** |  |
| **Тема 4.1** Подготовка мяса | | **Содержание** | | **10** | 2 |
| 1. | Основные характеристики и пищевая ценность туш говядины, свинины, молочных поросят и поросячьей головы, телятины, баранины, ягнят. | 2 |  |
| 2. | Методы обработки и подготовки мяса туш говядины для приготовления сложной кулинарной продукции. Ассортимент полуфабрикатов из говядины | 2 |  |
| 3 | 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. | 2 |  |

Продолжение

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | | **3** | **4** |
|  | 4 | Методы обработки и подготовки мяса туш баранины, козлятины, телятины, ягнят для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции.  Ассортимент полуфабрикатов из баранины, козлятины, телятины, ягнят. | 2 |  |
| 5 | Методы обработки и подготовки мяса туш диких животных, кроликов для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции.  Методы обработки и подготовки субпродуктов и костей. | 2 |  |
| **Тема 4.2.** Приготовление полуфабрикатов из мяса. | **Содержание** | | **6** | 2 |
| 1. | Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины; из мяса телят, ягнят, молочных поросят, поросячьей головы. Основные критерии оценки качества. | 2 |  |
| 2. | Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рубленного мяса. Технология приготовления начинок для фарширования мяса. | 2 |  |
| 3 | 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. | 2 |  |
| **Практические занятия** | | **10** | 3 |
| 1. | Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса. Разработка ассортимента. | 2 |
| 2. | Определение массы отходов, нетто и брутто при механической обработке мяса. | 2 |
| 3. | Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья с учетом вида и кондиции мяса. | 3 |
| 4. | Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья с учетом вида и кондиции мяса. | 3 |

Продолжение

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | | **2** | | **3** | **4** |
|  | | **Лабораторные работы** | | **14** |  |
| 1. | Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, хранение, требования к качеству. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению. | 5 |
| 2 | Приготовление полуфабрикатов из мяса свинины, молочных поросят, поросячьей головы, хранение, контроль качества, требования к качеству. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению. | 5 |  |
| 3 | Приготовление полуфабрикатов из мяса ягнят, телят, хранение, требования к качеству. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению. | 4 |
|  | |  | **Контрольная работа** | **3** |
| **Самостоятельная внеаудиторная работа**  Работа со сборником рецептур, справочной литературой;  Составление таблиц, схем, алгоритмов;  Решение технологических задач | | | | **19** |
| **Тематика самостоятельной работы**  Составление таблиц «Сравнительный анализ пищевой ценности туш говядины, свинины, баранины, ягнят, поросят, поросячьей головы».  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 5. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции** |  | | | **66** |  |

Продолжение

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | | | **3** | **4** |
| **Тема 5.1.** Подготовка домашней птицы, утиной, гусиной печени. | **Содержание** | | | **7** | 2 |
| 1. | Основная характеристика и пищевая ценность домашней птицы, утиной и гусиной печени. Методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд. | | 4 |  |
| 2. | Требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени. | | 3 |  |
| **Тема 5.2.** Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. | **Содержание** | | | **9** | 2 |
| 1. | Особенности при приготовлении полуфабрикатов из мяса домашней птицы. Ассортимент полуфабрикатов из мяса домашней птицы, гусиной и утиной печени. | | 3 |  |
| 2. | Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы. | | 3 |  |
| 3. | Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из птицы, утиной, гусиной печени; требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной, утиной печени; | | 3 |  |
| **Практические занятия** | | | **8** | 3  3 |
| 1. | | Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса домашней птицы. Разработка ассортимента. |  |
| 2. | | Определение количества отходов, массы нетто, брутто; количества порций из заданного количества сырья; расчет массы пищевых отходов по формулам. |  |
| **Лабораторные работы** | | | **12** |
| 1. | | Оценка качества сырья. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению. |  |

Продолжение

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | | **3** | **4** |
|  | 2. | Приготовление начинок для фарширования домашней птицы. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению. |  |  |
| 3 | Приготовление полуфабрикатов из гусиной, утиной печени. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению. |  |
|  |  | **Контрольная работа** | **1** |
|  |  | **Дифференцированный зачет** | **2** |
| **Самостоятельная внеаудиторная работа**  Работа со сборником рецептур, справочной литературой;  Составление таблиц, схем, алгоритмов;  Решение технологических задач | | | **19** |
| **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. | | |  |  |
| **Учебная практика**  **Виды работ**  Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента полуфабрикатов; оценка качества сырья органолептическим методом;  Определение последовательности технологических операций подготовки рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы.  Приготовление полуфабрикатов из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы;оценка качества продукции органолептическим методом, хранение в охлажденном и замороженном виде; | | | **36** |
| **Производственная практика(по профилю специальности)**  **Виды работ**  Разработка ассортимента полуфабрикатов; проверка качества продуктов для приготовления полуфабрикатов; организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов, используя различные технологии; безопасное использование оборудования и инвентаря; проведение контроля качества и безопасности полуфабрикатов органолептическим и другими методами. Хранение подготовленного мяса, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде. | | | **108** |  |
| **Всего** | | | **435** |  |

# **4. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Технология продукции общественного питания», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»; в кулинарной лаборатории.

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология продукции общественного питания»:**

- муляжи блюд;

- наглядные пособия (планшеты, плакаты);

- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);

- комплект учебно-методической документации;

- сборники рецептур;

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»:**

- макет с деталями оборудования;

- выставочное оборудование;

- наглядные пособия (планшеты, плакаты);

- компьютерное обеспечение (презентации);

- комплект учебно-методической документации;

**Оборудование кулинарной лаборатории на 16 рабочих мест:**

- производственный инвентарь, посуда, холодильное оборудование, весоизмерительное оборудование; овощерезка, картофелеочистительная машина, электромясорубка, кухонный процессор, молоточки для отбивания мяса, механические рыбочистки, ручные скребки, сита, ступки, тяпки, рыбные котлы (коробины) с решеткой, противни, лотки, ведра, маркировочные доски

Технические средства обучения: ноутбук, проектор, экран, рабочее место преподавателя.

Реализация программы модуля включает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно на предприятиях общественного питания города.

# **4.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

**Основные источники:**

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. «Технология приготовления пищи»: Учебник для СПО: М.:Деловая литература, 2010. – 467 с.

2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб.для нач. проф. образования: 8-е издание/ В.П.Золин. – М.: ИЦ Академия, 2010. – 320 с.

3. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии:  Учеб.пособие для сред. проф. образования. – 3-е издание, дополненное/ З.П.Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2009. – 256 с.

4. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. – 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: ИЦ Академия, 2006. – 272с.

5. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания»: Учебник, Ростов-на-Дону: Феникс, 2008.- 352 с. (СПО).

6. Панова Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания (в экзаменационных вопросах и ответах): Учебное пособие, М.: Дашков и Кº, 2008. – 314 с.

**Справочники:**

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э.  Харченко.  – М; ИЦ Академия, 2006. – 496 с.

2. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для поп. Киев. Арий. - 2013, 680 с.

3. Скурихина И.М. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 328 с.

4. Приданцева Е.И., Щепин Л.Н. Справочник работника общественного питания. М.: Экономика, 1973. – 287 с.

5. Антонов А.П. и т.д. Справочник руководителя предпрятия общественного питания. – Мин. торговли РФ, М.:Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000 – 664 с.

**Дополнительные источники:**

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб.пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стереотип/ Н.А.  Анфимова. – М.:  Академия, 2008. – 352с.

2. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания:Учебное пособие для СПО. М.: ИЦ «Академия», 2011.- 192 с.

3. Хлебников В.И. «Технология производства продовольственных товаров»: Учебник для СПО, М.: ИЦ «Академия», 2007.- 348 с.

4. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии Повар. Уч.пособие для НПО/ В.П. Андросов. – 2008.- 96с.

1.Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно – методическое пособие –М.: ИКЦ «МарТ»; Ростов/ Д: Издательский центр «МарТ», 2005. -320с (Серия «Технология сервиса»).

5. Качурина, Т. А. Контрольные вопросы по профессии «Повар»: Учебное пособие для НАч.проф.образования – М.: ИЦ Академия, 2011. – 170 с.

6. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические задания по технологии приготовления

пищи: Учеб.пособие для сред. проф. Образования М.: Экономика, 1998. – 190 с.

7. Питание и общество, Профессиональное образование, ГастрономЪ – ежемесячные журналы

8. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";

9. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";

10. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;

11. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;

12. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276)

**Электронные образовательные ресурсы:**

1. Мультимедийная обучающая программа по профессии «Повар, кондитер».

2. Мультимедийная обучающая программа «организация обслуживания на предприятиях общественного питания».

**Интернет-ресурсы:**

1.<http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария

2.<http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - Технология ПОП - лекции

3.<http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ

4.<http://lojechka.ru/> - здоровое питание детей

5.<http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности

6.<http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу

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

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

9.<http://school.edu.ru> -Российский общеобразовательный портал, где содержатся образовательные ресурсы для учеников, учителей, родителей, администраторов. Учебные, научно-популярные, познавательные и другие материалы по основным школьным дисциплинам. Вопросы здоровья и психологии школьников. Газета "Первое сентября" и приложения к ней. Правовая база. Национальные образовательные порталы. Единая образовательная среда школы.

10.<http://аboutstudy.ru> - Образовательный портал представляет собой фундаментальный образовательный ресурс, содержащий в себе массу полезной информации: базу данных образовательных учреждений, информацию об образовательных системах стран мира, стипендиях и грантах, библиотеках, а также аналитические статьи о высшем, среднем и бизнес-образовании, новости науки и образования.

11.<http://www.heliosway.ru> - На сайте - всё для школьников, абитуриентов и студентов: всесторонняя помощь, информация. Новости в образовании. Электронные учебники. Организация репетиционных занятий, решение курсчовых, подготовка рефератов, подготовка к контрольным работам и экзаменам.

12.<http://www.rsl.ru/> - Сайт Российской государственной библиотеки (электронный каталог изданий, поиск по каталогу, полезные ссылки, информация для посетителей библиотеки)

13.<http://www.informika.ru/text/inftech/edu/> - Ссылки на компьютерные обучающие системы, программы, тесты, а также учебные материалы по различным дисциплинам

14.<http://encycl.yandex.ru/> - Яндекс энциклопедия. Включает в себя содержание около 15 энциклопедий и 218041 статей, касающихся, практических, всех предметов. Поисковая система позволяет искать статьи по интересующему вопросу

# **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** |
| **1** | **2** | **3** |
| Организовыватьподготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы 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. |
| Организовыватьподготовку мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса 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; | -зачет по практической работе;  - зачет по практической работе  -зачет по лабораторной работе, по практике;  -зачет по лабораторной работе, по практике. |

Продолжение

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** |
|  | -эффективный контроль качества и безопасности подготовленного мяса в соответствии со стандартом. | -зачет по лабораторной работе, по практике.  Квалификационный экзамен. |
| Организовывать подготовку домашней птицы для 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 подготовленной продукции | -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** |
| **1** | **2** | **3** |
| Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | -активная демонстрация интереса к будущей профессии через конкурсы профессионального мастерства, фестивали, тематические дни. | Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках |
| Организация собственной деятельность, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценивание их эффективности и качества | - обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;  - самооценка эффективности и качества выполнения работ; | Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках |
| Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и быть за них ответственным. | -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 |
| Осуществление поиска 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 |
| Использование информационно-коммуникационных технологий 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 «Информационныетехнологии» |

Продолжение

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** |
| Работа в коллективе и команде, эффективно общение 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 |
| Быть ответственным за работу членов команды (подчиненных)и иметь 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 |
| Самостоятельное определение задач профессионального и личностного развития, самообразования, осознанное планирование повышения 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 |
| Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | -эффективное получение специальности, навыков, которые могут быть использованы при прохождении военной службы | Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках |

1. [↑](#footnote-ref-2)