

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»
(ГАПОУ «Мамадышский ПК»)

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по ТО
Файзреева В.В.
« 26 » марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
**ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**
По специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности, приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 года №384 (Зарегистрировано в Минюсте России 23 июля 2014 г. N 33234)

Обсуждена и одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии мастеров п/о и преподавателей профессиональных дисциплин ГАПОУ «Мамадышский ПК»

протокол № 1
от « 21 » августа 2020 г.

Председатель П(Ц)К Ломака Г.Л.

Разработчик: Ломака Галина Леонидовна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	26

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по ППССЗ 19.02.10 **Технология продукции общественного питания**, 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии 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 углубленной профессиональной подготовки специалистов, способных успешно решать задачи связанной с организацией розничной торговли в рыночных условиях, в дополнительном профессиональном образовании, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля ПМ.01

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 овощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячей 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 ПМ.01:

Всего 240 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 150 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 100 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 50 часов;

учебной практики- 54 часа

производственной практики – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **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
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 01. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Коды профессио- нальных компетен- ций	Наименования разделов профессио- нального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и прак- тики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1-1.2	Раздел 1. Технологические процессы кулинарной обработки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	78	40	16	20	18	
ПК 1.3	Раздел 2. Технологические процессы кулинарной обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	56	24	10	14	18	
ПК 1.4	Раздел 3. Технологические процессы кулинарной обработки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	70	36	12	16	18	
	Производственная практика	36					36
	Всего:	240	100	38	50	54	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ.01)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения						
1	2	3	4							
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			282							
МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			100							
Раздел 1. Технологические процессы кулинарной обработки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			40							
Тема 1.1. Общие сведения о механической кулинарной обработке мяса	Содержание <table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>Морфологический и химический состав мяса. Пищевая ценность мяса. Строение тканей мяса. Их влияние на пищевую ценность мяса и кулинарное использование.</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Классификация мяса, поступающего на ПОП Признаки классификации. Классификационные группы и их характеристика. Признаки доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мяса</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Общая схема механической кулинарной обработки мяса. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки мяса. Последовательность технологических операций. Сущность технологических операций. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</td> </tr> </table>	1	Морфологический и химический состав мяса. Пищевая ценность мяса. Строение тканей мяса. Их влияние на пищевую ценность мяса и кулинарное использование.	2	Классификация мяса, поступающего на ПОП Признаки классификации. Классификационные группы и их характеристика. Признаки доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мяса	3	Общая схема механической кулинарной обработки мяса. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки мяса. Последовательность технологических операций. Сущность технологических операций. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		2	2
1	Морфологический и химический состав мяса. Пищевая ценность мяса. Строение тканей мяса. Их влияние на пищевую ценность мяса и кулинарное использование.									
2	Классификация мяса, поступающего на ПОП Признаки классификации. Классификационные группы и их характеристика. Признаки доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мяса									
3	Общая схема механической кулинарной обработки мяса. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки мяса. Последовательность технологических операций. Сущность технологических операций. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.									
Тема 1.2. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши	Содержание <table border="1"> <tr> <td>1.</td> <td>Сущность разделки полутуш мяса Назначение разделки и обвалки. Последовательность операций разделки. Организация рабочего места для разделки мяса. Технологический процесс разделки полутуш на четвертины. Технологический процесс разделки задней четвертины на отруба. Отруба задней четверти-</td> </tr> </table>	1.	Сущность разделки полутуш мяса Назначение разделки и обвалки. Последовательность операций разделки. Организация рабочего места для разделки мяса. Технологический процесс разделки полутуш на четвертины. Технологический процесс разделки задней четвертины на отруба. Отруба задней четверти-		2	2				
1.	Сущность разделки полутуш мяса Назначение разделки и обвалки. Последовательность операций разделки. Организация рабочего места для разделки мяса. Технологический процесс разделки полутуш на четвертины. Технологический процесс разделки задней четвертины на отруба. Отруба задней четверти-									

		ны. Технологический процесс разделки передней четвертины на отруба. Отруба передней четвертины.		
	2.	Обвалка отрубов, отделение частей Правила обвалки. Требования, предъявляемые к зачистке. Технологический процесс обвалки. Части мяса и кости, выделенные после обвалки.		
	3	Кулинарное назначение частей мяса говядины		
Тема 1.3. Приготовление основных полуфабрикатов из говядины	Содержание		4	
	1.	Общие сведения о полуфабрикатах. Классификация мясных полуфабрикатов. Приемы, используемые при приготовлении п/ф. Сущность приемов, используемых при приготовлении п/ф.		
	2.	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. Ассортимент крупнокусковых п/ф из говядины. Характеристика крупнокусковых полуфабрикатов. Технология приготовления крупнокусковых п/ф. Требования к качеству крупнокусковых п/ф. Условия и сроки хранения крупнокусковых п/ф.		
	3.	Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины. Ассортимент порционных п/ф из говядины. Характеристика порционных полуфабрикатов. Технология приготовления порционных п/ф. Требования к качеству порционных п/ф. Условия и сроки хранения порционных п/ф.		
	4.	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. Ассортимент мелкокусковых п/ф из говядины. Характеристика мелкокусковых полуфабрикатов. Технология приготовления мелкокусковых п/ф. Требования к качеству мелкокусковых п/ф. Условия и сроки хранения мелкокусковых п/ф.		
Тема 1.4. Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши	Содержание		2	
	1.	Разделка бараньей туши. Технологический процесс разделки туш на четвертины. Технологический процесс разделки задней четвертины на отруба. Отруба задней четвертины. Технологический процесс разделки передней четвертины на отруба. Отруба передней четвертины.		
	2.	Обвалка отрубов, отделение частей Технологический процесс обвалки. Части мяса и кости, выделенные после обвалки.		
	3.	Кулинарное назначение частей мяса баранины		
Тема 1.5. Приготовление основных полуфабрикатов из баранины	Содержание		2	
	1.	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины. Ассортимент крупнокусковых п/ф из баранины. Характеристика крупнокусковых полуфабрикатов. Технология приготовления крупнокусковых п/ф. Требования к качеству крупнокусковых п/ф. Условия и сроки хранения крупнокусковых п/ф.		
	2.	Приготовление порционных полуфабрикатов из баранины. Ассортимент порционных п/ф из баранины. Характеристика порционных полуфабрикатов. Технология приготовления порционных п/ф. Требования к качеству порционных п/ф. Условия и сроки хранения порционных п/ф.		

	3.	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из баранины. Ассортимент мелкокусковых п/ф из баранины. Характеристика мелкокусковых полуфабрикатов. Технология приготовления мелкокусковых п/ф. Требования к качеству мелкокусковых п/ф. Условия и сроки хранения мелкокусковых п/ф.		
Тема 1.6. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши	Содержание		2	
	1.	Разделка свиной туши. Технологический процесс разделки туш на четвертины. Технологический процесс разделки задней четвертины на отруба. Отруба задней четвертины. Технологический процесс разделки передней четвертины на отруба. Отруба передней четвертины.		
	2.	Обвалка отрубов, отделение частей Технологический процесс обвалки. Части мяса и кости, выделенные после обвалки.		
	3.	Кулинарное назначение частей мяса свинины		
Тема 1.7. Приготовление основных полуфабрикатов из свинины	Содержание		2	2
	1.	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины. Ассортимент крупнокусковых п/ф из свинины. Характеристика крупнокусковых полуфабрикатов. Технология приготовления крупнокусковых п/ф. Требования к качеству крупнокусковых п/ф. Условия и сроки хранения крупнокусковых п/ф.		
	2.	Приготовление порционных полуфабрикатов из свинины. Ассортимент порционных п/ф из свинины. Характеристика порционных полуфабрикатов. Технология приготовления порционных п/ф. Требования к качеству порционных п/ф. Условия и сроки хранения порционных п/ф.		
	3.	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины. Ассортимент мелкокусковых п/ф из свинины. Характеристика мелкокусковых полуфабрикатов. Технология приготовления мелкокусковых п/ф. Требования к качеству мелкокусковых п/ф. Условия и сроки хранения мелкокусковых п/ф.		
Тема 1.8. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неё	Содержание		1	
	1.	Приготовление рубленой массы Части мяса, используемые для приготовления рубленой массы. Компоненты рубленой массы. Технология приготовления рубленой массы. Требования к качеству рубленой массы. Условия и сроки хранения рубленой массы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
	2.	Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы Ассортимент полуфабрикатов из рубленой массы. Характеристика полуфабрикатов из рубленой массы (форма, вид панировки, масса полуфабриката, количество на порцию, вид тепловой обработки, отличительные особенности). Технология приготовления полуфабрикатов из рубленой массы. Требования к качеству полуфабрикатов из рубленой массы. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из рубленой массы.		
Тема 1.9. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё	Содержание		1	
	1.	Приготовление котлетной массы		

тов из неё		Части мяса, используемые для приготовления котлетной массы. Компоненты котлетной массы. Технология приготовления котлетной массы. Требования к качеству котлетной массы. Условия и сроки хранения котлетной массы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
	2.	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы Ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы. Характеристика полуфабрикатов из котлетной массы (форма, вид панировки, масса полуфабриката, количество на порцию, вид тепловой обработки, отличительные особенности). Технология приготовления полуфабрикатов из котлетной массы. Требования к качеству полуфабрикатов из котлетной массы. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из котлетной массы.		
Тема 1.10. Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из неё	Содержание		1	2
	1.	Приготовление кнельной массы Части мяса, используемые для приготовления кнельной массы. Компоненты кнельной массы. Технология приготовления кнельной массы. Требования к качеству кнельной массы. Условия и сроки хранения кнельной массы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
	2.	Приготовление полуфабрикатов из кнельной массы Ассортимент полуфабрикатов из кнельной массы. Характеристика полуфабрикатов из кнельной массы (форма, вид панировки, масса полуфабриката, количество на порцию, вид тепловой обработки, отличительные особенности). Технология приготовления полуфабрикатов из кнельной массы. Требования к качеству полуфабрикатов из кнельной массы. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из кнельной массы.		
Тема 1.11. Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Содержание		2	
	1.	Методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд. Сущность технологических операций мяса для приготовления сложных блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
	2.	Пряности и приправы для мяса. Ассортимент пряностей и приправ для мяса. Варианты подбора пряностей и приправ для мяса. Правила подготовки пряностей и приправ для мяса.		
	3.	Технология приготовления маринадов для мяса. Ассортимент маринадов для мяса. Компоненты маринадов. Технология приготовления маринадов. Требования к качеству маринадов. Условия и сроки маринования.		
	4.	Технология приготовления начинок для фарширования. Ассортимент начинок для фарширования мяса. Компоненты начинок. Технология приготовления начинок. Требования к качеству начинок. Условия и сроки реализации.		
	5.	Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Ассортимент п/ф для сложных блюд из мяса. Характеристика полуфабрикатов.. Требования к		

	качеству крупнокусковых п/ф. Условия и сроки хранения крупнокусковых п/ф.		
Тема 1.12. Обработка субпродуктов	Содержание	1	
	1. Роль субпродуктов в питании человека. Пищевая ценность субпродуктов. Кулинарное использование субпродуктов.		
	2. Классификация субпродуктов, поступающих на ПОП Признаки классификации. Классификационные группы и их характеристика. Признаки доброкачественности субпродуктов. Условия и сроки хранения субпродуктов.		
	3. Механическая кулинарная обработка субпродуктов. Технологический процесс обработки субпродуктов. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки субпродуктов. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
	Лабораторно-практические занятия	16	
	1. Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке мяса. Расчет выхода частей туши, массы нетто мяса при механической кулинарной обработке. Расчет массы брутто мяса при механической кулинарной обработке	4	
	2. Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке субпродуктов. Расчет массы нетто мяса при механической кулинарной обработке субпродуктов. Расчет массы брутто субпродуктов при механической кулинарной обработке	2	
	3. Механическая кулинарная обработка мяса	4	
	4. Органолептическая оценка качества мяса и мясопродуктов.	2	
	5. Организации технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд	2	
	6. Документальное оформление заказа на продукты со склада	2	
Самостоятельная работа		20	
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и нормативно-технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий и рабочих тетрадей, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение правил выполнения технологических расчетов и составления технологической документации Составление алгоритмов деятельности по приготовлению полуфабрикатов из мяса Работа с конспектом задачником		
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы			
	1. Составление технологических схем обработки сырья и приготовления полуфабрикатов (сырец и полуфабрикат указываются преподавателем) 2. Разработка инструкционно - технологических карт обработки сырья и приготовления полуфабрикатов 3. Решение технологических задач по расчетам при механической кулинарной обработке мяса и субпродуктов Разработка и оформление технологических карт		
Учебная практика		36	
Виды работ			
- определять органолептическим способом качество мяса и субпродуктов;			

<ul style="list-style-type: none"> - подбирать части мяса для приготовления полуфабрикатов из мяса, котлетной и рубленой массы; - подбирать сырье для приготовления котлетной и рубленой массы; - осуществлять расчет необходимого количества сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса, котлетной, рубленой и кнельной массы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из мяса, котлетной, рубленой и кнельной массы; - осуществлять обработку мяса и субпродуктов; - готовить полуфабрикаты из мяса, - готовить рубленую, котлетную и кнельную массы - готовить полуфабрикаты из котлетной, рубленой и кнельной массы; - оценивать качество полуфабрикатов из мяса, рубленой и котлетной массы, полуфабрикатов из котлетной и рубленой массы; - оформлять технологическую документацию. 																				
Производственная практика																				
Виды работ																				
<ul style="list-style-type: none"> - обработка мяса и субпродуктов; - приготовления полуфабрикатов из мяса; - приготовление рубленой и котлетной массы из мяса; - приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы 																				
Раздел 2.	24																			
Технологические процессы кулинарной обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции																				
Тема 2.1 Общие сведения о механической кулинарной обработке рыбы	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2">Содержание</th> <th style="text-align: center;">2</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="width: 5%;">1.</td><td>Морфологический и химический состав рыбы. Пищевая ценность рыбы. Строение тканей рыбы. Их влияние на пищевую ценность рыбы и кулинарное использование.</td><td></td></tr> <tr> <td>2.</td><td>Классификация рыбы, поступающей на ПОП Признаки классификации. Классификационные группы и их характеристика. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбы</td><td></td></tr> <tr> <td>3.</td><td>Общая схема механической кулинарной обработки рыбы. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки рыбы. Последовательность технологических операций. Сущность технологических операций. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</td><td></td></tr> <tr> <td>4.</td><td>Способы оттаивания мороженой рыбы Рекомендации по применению способов оттаивания. Технологический процесс оттаивания. Преимущества и недостатки способов оттаивания</td><td></td></tr> <tr> <td>5.</td><td>Вымачивание соленой рыбы Рекомендации по применению вымачивания соленой рыбы. Обработка рыбы перед вымачиванием. Способы вымачивания соленой рыбы и их сущность. Кулинарное использование вы-</td><td></td></tr> </tbody> </table>	Содержание		2	1.	Морфологический и химический состав рыбы. Пищевая ценность рыбы. Строение тканей рыбы. Их влияние на пищевую ценность рыбы и кулинарное использование.		2.	Классификация рыбы, поступающей на ПОП Признаки классификации. Классификационные группы и их характеристика. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбы		3.	Общая схема механической кулинарной обработки рыбы. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки рыбы. Последовательность технологических операций. Сущность технологических операций. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		4.	Способы оттаивания мороженой рыбы Рекомендации по применению способов оттаивания. Технологический процесс оттаивания. Преимущества и недостатки способов оттаивания		5.	Вымачивание соленой рыбы Рекомендации по применению вымачивания соленой рыбы. Обработка рыбы перед вымачиванием. Способы вымачивания соленой рыбы и их сущность. Кулинарное использование вы-		
Содержание		2																		
1.	Морфологический и химический состав рыбы. Пищевая ценность рыбы. Строение тканей рыбы. Их влияние на пищевую ценность рыбы и кулинарное использование.																			
2.	Классификация рыбы, поступающей на ПОП Признаки классификации. Классификационные группы и их характеристика. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбы																			
3.	Общая схема механической кулинарной обработки рыбы. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки рыбы. Последовательность технологических операций. Сущность технологических операций. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.																			
4.	Способы оттаивания мороженой рыбы Рекомендации по применению способов оттаивания. Технологический процесс оттаивания. Преимущества и недостатки способов оттаивания																			
5.	Вымачивание соленой рыбы Рекомендации по применению вымачивания соленой рыбы. Обработка рыбы перед вымачиванием. Способы вымачивания соленой рыбы и их сущность. Кулинарное использование вы-																			

	моченой рыбы.		
Тема 2.2. Обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом	Содержание 1. Обработка чешуйчатой рыбы Ассортимент чешуйчатой рыбы. Особенности чешуйчатой рыбы. Последовательность обработки рыбы. Способы разделки рыбы. Технологический процесс обработки рыбы. Кулинарное использование. 2. Обработка бесчешуйчатой рыбы Ассортимент бесчешуйчатой рыбы. Особенности бесчешуйчатой рыбы. Последовательность обработки рыбы. Технологический процесс обработки рыбы. Кулинарное использование. 3. Обработка осетровой рыбы Ассортимент осетровой рыбы. Особенности осетровой рыбы. Последовательность обработки осетровой рыбы. Технологический процесс обработки рыбы. Кулинарное использование.	2	
Тема 2.3. Приготовление основных полуфабрикатов из рыбы	Содержание 1. Общие сведения о полуфабрикатах. Классификация полуфабрикатов из рыбы. Приемы, используемые при приготовлении п/ф. Сущность приемов, используемых при приготовлении п/ф. 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки. Ассортимент п/ф из рыбы для варки. Характеристика полуфабрикатов. Технология приготовления п/ф. Требования к качеству п/ф. Условия и сроки хранения п/ф. 3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для припускания. Ассортимент п/ф из рыбы для припускания. Характеристика полуфабрикатов. Технология приготовления п/ф. Требования к качеству п/ф. Условия и сроки хранения п/ф. 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом. Ассортимент п/ф из рыбы для жарки основным способом.. Характеристика полуфабрикатов. Технология приготовления п/ф. Требования к качеству п/ф. Условия и сроки хранения п/ф. 5. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки во фритюре. Ассортимент п/ф из рыбы для жарки во фритюре. Характеристика полуфабрикатов. Технология приготовления п/ф. Требования к качеству п/ф. Условия и сроки хранения п/ф.	2	
Тема 2.4. Приемы кулинарной обработки рыбы	Содержание 1. Панирование. Сущность панирования. Значение панирования. Виды панировки. Технология приготовления. Требования к качеству. Способы панирования. Кулинарное использование. 2. Маринование. Ассортимент маринадов для рыбы. Компоненты маринадов. Технология приготовления маринадов. Требования к качеству маринадов. Условия и сроки маринования.	1	
Тема 2.5. Приготовление котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из неё	Содержание 1. Приготовление котлетной массы Виды рыб, используемые для приготовления котлетной массы. Компоненты котлетной массы. Технология приготовления котлетной массы. Требования к качеству котлетной массы. Усло-	2	

		вия и сроки хранения котлетной массы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
	2.	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы Ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы. Характеристика полуфабрикатов из котлетной массы (форма, вид панировки, масса полуфабриката, количество на порцию, вид тепловой обработки, отличительные особенности). Технология приготовления полуфабрикатов из котлетной массы. Требования к качеству полуфабрикатов из котлетной массы. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из котлетной массы.		
	3.	Приготовление кнельной массы Виды рыб, используемые для приготовления кнельной массы. Компоненты кнельной массы. Технология приготовления кнельной массы. Требования к качеству кнельной массы. Условия и сроки хранения кнельной массы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
	4.	Приготовление полуфабрикатов из кнельной массы Ассортимент полуфабрикатов из кнельной массы. Характеристика полуфабрикатов из кнельной массы (форма, вид панировки, масса полуфабриката, количество на порцию, вид тепловой обработки, отличительные особенности). Технология приготовления полуфабрикатов из кнельной массы. Требования к качеству полуфабрикатов из кнельной массы. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из кнельной массы.		
Тема 2.6. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Содержание		2	
	1.	Методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд. Сущность технологических операций рыбы для приготовления сложных блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
	2.	Пряности и приправы для рыбы. Ассортимент пряностей и приправ для рыбы. Варианты подбора пряностей и приправ для рыбы. Правила подготовки пряностей и приправ для рыбы.		
	3.	Технология приготовления начинок для фарширования. Ассортимент начинок для фарширования рыбы. Компоненты начинок. Технология приготовления начинок. Требования к качеству начинок. Условия и сроки реализации		
	4.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. Ассортимент п/ф для сложных блюд из рыбы. Способы подготовки рыбы к фаршированию. Характеристика полуфабрикатов. Требования к качеству п/ф. Условия и сроки хранения п/ф.		
Тема 2.7. Общие сведения о механической кулинарной обработке нерыбных морепродуктов	Содержание		1	
	1.	Морфологический и химический состав нерыбных морепродуктов. Пищевая ценность нерыбных морепродуктов. Строение тканей нерыбных морепродуктов. Их влияние на пищевую ценность нерыбных морепродуктов и кулинарное использование.		
	1.	Классификация нерыбных морепродуктов, поступающей на ПОП		

		Признаки классификации. Классификационные группы и их характеристика. Признаки доброкачественности нерыбных морепродуктов. Условия и сроки хранения нерыбных морепродуктов.		
	2.	Обработка нерыбных морепродуктов Технологический процесс обработки нерыбных морепродуктов. Кулинарное использование нерыбных морепродуктов.		
Тема 2.8. Приготовление полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов для сложной кулинарной продукции	Содержание		1	
	1.	Приготовление полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов Ассортимент п/ф из нерыбных морепродуктов. Характеристика полуфабрикатов нерыбных морепродуктов. Требования к качеству п/ф нерыбных морепродуктов. Условия и сроки хранения п/ф.		
	Лабораторно-практические занятия		10	
	1.	Расчеты при механической кулинарной обработке рыбы с костным скелетом Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы с костным скелетом. Определение массы сырья нетто или полуфабриката при механической кулинарной обработке рыбы с костным скелетом. Расчет массы брутто при механической кулинарной обработке рыбы с костным скелетом.	4	
	2.	Расчеты при механической кулинарной обработке с хрящевым скелетом Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы с хрящевым скелетом. Определение массы сырья нетто или полуфабриката при механической кулинарной обработке рыбы с хрящевым скелетом. Расчет массы брутто при механической кулинарной обработке рыбы с хрящевым скелетом.	2	
	3	Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы	2	
	4	Технологический расчет и подбор оборудования рыбного цеха Документальное оформление заказа на продукты со склада	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 2. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и нормативно-технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий и рабочих тетрадей, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение правил выполнения технологических расчетов и составления технологической документации. Работа над письменной экзаменационной работой.		14		
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы				
1. Составление технологических схем обработки сырья и приготовления полуфабрикатов (сырец и полуфабрикат указываются преподавателем) 2. Разработка инструкционно - технологических карт обработки сырья и приготовления полуфабрикатов 3. Решение технологических задач по расчетам при механической кулинарной обработке рыбы и нерыбных морепродуктов Разработка и оформление технологических карт				
Учебная практика			30	

<p>Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять органолептическим способом качество рыбы и нерыбных морепродуктов; - подбирать виды рыб для приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбных морепродуктов, котлетной и рубленой массы; - подбирать сырье для приготовления котлетной и рубленой массы; - осуществлять расчет необходимого количества сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбных морепродуктов, котлетной, рубленой и кнельной массы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбных морепродуктов, котлетной, рубленой и кнельной массы; - осуществлять обработку рыбы и нерыбных морепродуктов; - готовить полуфабрикаты из рыбы и нерыбных морепродуктов, - готовить рубленую, котлетную и кнельную массы - готовить полуфабрикаты из котлетной, рубленой и кнельной массы; - оценивать качество полуфабрикатов из рыбы и нерыбных морепродуктов, рубленой и котлетной массы, полуфабрикатов из котлетной и рубленой массы; - оформлять технологическую документацию. 											
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> - обработка рыбы и нерыбных морепродуктов; - приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбных морепродуктов; - приготовление рубленой и котлетной массы из рыбы и нерыбных морепродуктов; - приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы 											
<p>Раздел 3.</p> <p>Технологические процессы кулинарной обработки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	36										
<p>Тема 3.1. Общие сведения о механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: left; padding: 5px;">Содержание</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="width: 10px; text-align: right; padding: 5px;">1</td><td style="padding: 5px;">Роль мяса сельскохозяйственной птицы в питании человека. Пищевая ценность мяса сельскохозяйственной птицы. Кулинарное использование мяса сельскохозяйственной птицы.</td></tr> <tr> <td style="width: 10px; text-align: right; padding: 5px;">2</td><td style="padding: 5px;">Классификация сельскохозяйственной птицы, поступающей на ПОП Признаки классификации и их сущность. Виды и категории сельскохозяйственной птицы. Признаки доброкачественности сельскохозяйственной птицы. Условия и сроки хранения сельскохозяйственной птицы.</td></tr> <tr> <td style="width: 10px; text-align: right; padding: 5px;">3</td><td style="padding: 5px;">Общая схема механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы. Последовательность технологических операций. Сущность технологических операций. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</td></tr> </tbody> </table>	Содержание		1	Роль мяса сельскохозяйственной птицы в питании человека. Пищевая ценность мяса сельскохозяйственной птицы. Кулинарное использование мяса сельскохозяйственной птицы.	2	Классификация сельскохозяйственной птицы, поступающей на ПОП Признаки классификации и их сущность. Виды и категории сельскохозяйственной птицы. Признаки доброкачественности сельскохозяйственной птицы. Условия и сроки хранения сельскохозяйственной птицы.	3	Общая схема механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы. Последовательность технологических операций. Сущность технологических операций. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	4	2
Содержание											
1	Роль мяса сельскохозяйственной птицы в питании человека. Пищевая ценность мяса сельскохозяйственной птицы. Кулинарное использование мяса сельскохозяйственной птицы.										
2	Классификация сельскохозяйственной птицы, поступающей на ПОП Признаки классификации и их сущность. Виды и категории сельскохозяйственной птицы. Признаки доброкачественности сельскохозяйственной птицы. Условия и сроки хранения сельскохозяйственной птицы.										
3	Общая схема механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы. Последовательность технологических операций. Сущность технологических операций. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.										
<p>Тема 3.2. Приготовление основных полуфабрикатов из</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: left; padding: 5px;">Содержание</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="width: 10px; text-align: right; padding: 5px;">1.</td><td style="padding: 5px;">Общие сведения о полуфабрикатах.</td></tr> </tbody> </table>	Содержание		1.	Общие сведения о полуфабрикатах.	4	2				
Содержание											
1.	Общие сведения о полуфабрикатах.										

сельскохозяйственной птицы		Классификация полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Приемы, используемые при приготовлении п/ф из сельскохозяйственной птицы. Сущность приемов, используемых при приготовлении п/ф из сельскохозяйственной птицы.		
	2.	Заправка сельскохозяйственной птицы. Сущность заправки сельскохозяйственной птицы. Способы заправки сельскохозяйственной птицы и их кулинарное использование. Технологический процесс заправки сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
	3.	Приготовление порционных полуфабрикатов из филе сельскохозяйственной птицы. Технологический процесс снятия и зачистки филе. Ассортимент п/ф из филе сельскохозяйственной птицы. Характеристика порционных полуфабрикатов из филе сельскохозяйственной птицы. Технология приготовления порционных п/ф. Требования к качеству порционных п/ф из филе сельскохозяйственной птицы. Условия и сроки хранения порционных п/ф из филе сельскохозяйственной птицы..		
	4.	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Ассортимент мелкокусковых п/ф из сельскохозяйственной птицы. Характеристика мелкокусковых полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Технология приготовления мелкокусковых п/ф из сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству мелкокусковых п/ф из сельскохозяйственной птицы. Условия и сроки хранения мелкокусковых п/ф из сельскохозяйственной птицы.		
	Содержание		2	
Тема 3.3. Приготовление котлетной массы из сельскохозяйственной птицы и полуфабрикатов из неё	1.	Приготовление котлетной массы из мяса сельскохозяйственной птицы. Компоненты котлетной массы. Технология приготовления котлетной массы. Требования к качеству котлетной массы. Условия и сроки хранения котлетной массы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
	2.	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы из мяса сельскохозяйственной птицы. Ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы. Характеристика полуфабрикатов из котлетной массы (форма, вид панировки, масса полуфабриката, количество на порцию, вид тепловой обработки, отличительные особенности). Технология приготовления полуфабрикатов из котлетной массы. Требования к качеству полуфабрикатов из котлетной массы. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из котлетной массы.		
Тема 3.4. Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из неё	Содержание		2	
	1.	Приготовление кнельной массы Части мяса сельскохозяйственной птицы, используемые для приготовления кнельной массы. Компоненты кнельной массы. Технология приготовления кнельной массы. Требования к качеству кнельной массы. Условия и сроки хранения кнельной массы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		

	2.	Приготовление полуфабрикатов из кнельной массы Ассортимент полуфабрикатов из кнельной массы. Характеристика полуфабрикатов из кнельной массы (форма, вид панировки, масса полуфабриката, количество на порцию, вид тепловой обработки, отличительные особенности). Технология приготовления полуфабрикатов из кнельной массы. Требования к качеству полуфабрикатов из кнельной массы. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из кнельной массы.		
Тема 3.5. Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы для сложной кулинарной продукции	Содержание		4	
	1.	Методы обработки и подготовки из сельскохозяйственной птицы для приготовления сложных блюд. Сущность технологических операций из сельскохозяйственной птицы для приготовления сложных блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
	2.	Пряности и приправы для сельскохозяйственной птицы. Ассортимент пряностей и приправ для сельскохозяйственной птицы. Варианты подбора пряностей и приправ для сельскохозяйственной птицы. Правила подготовки пряностей и приправ для сельскохозяйственной птицы.		
	3.	Технология приготовления начинок для фарширования сельскохозяйственной птицы. Ассортимент начинок для фарширования сельскохозяйственной птицы. Компоненты начинок. Технология приготовления начинок. Требования к качеству начинок. Условия и сроки реализации		
	4.	Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы для сложной кулинарной продукции. Ассортимент п/ф для сложных блюд из сельскохозяйственной птицы. Способы подготовки сельскохозяйственной птицы к фаршированию. Характеристика полуфабрикатов. Требования к качеству п/ф. Условия и сроки хранения п/ф.		
Тема 3.6. Обработка субпродуктов птицы	Содержание		2	
	1.	Роль субпродуктов сельскохозяйственной птицы в питании человека. Пищевая ценность субпродуктов сельскохозяйственной птицы. Кулинарное использование субпродуктов сельскохозяйственной птицы. Признаки доброкачественности субпродуктов сельскохозяйственной птицы. Условия и сроки хранения субпродуктов сельскохозяйственной птицы.		
	2.	Механическая кулинарная обработка субпродуктов сельскохозяйственной птицы. Технологический процесс обработки субпродуктов сельскохозяйственной птицы. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки субпродуктов сельскохозяйственной птицы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
Тема 3.7. Обработка дичи и кролика	Содержание		4	
		Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса дичи и кролика. Первичная обработка мяса: размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, ножек, по-		

		трошение, промывание, заправка и разделка. Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика: филе, окорочка, голень, субпродукты и их использование. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов		
		Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, выпускаемых промышленностью. Требования к качеству, режим хранения, транспортировка.		
		Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кролика		
		Режимы хранения, реализации и транспортировки полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика		
		Лабораторно- практические занятия	12	
	1	Органолептическая оценка качества домашней птицы.	2	
	2	Расчеты массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов и отходов. Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению полуфабрикатов.	4	
	3	Организации технологического процесса подготовки домашней птицы для сложных блюд	2	
	4	Оформление заказа на домашнюю птицу со склада	2	
	5	Механическая кулинарная обработка домашней птицы	2	
		Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и нормативно-технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий и рабочих тетрадей, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение правил выполнения технологических расчетов и составления технологической документации.	16	
		Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Составление технологических схем обработки сырья и приготовления полуфабрикатов (сырец и полуфабрикат указываются преподавателем) 2. Разработка инструкционно - технологических карт обработки сырья и приготовления полуфабрикатов 3. Решение технологических задач по расчетам при механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы и субпродуктов Разработка и оформление технологических карт		
		Учебная практика Виды работ - определять органолептическим способом качество сельскохозяйственной птицы и субпродуктов; - подбирать сырье для приготовления полуфабрикатов и котлетной массы из мяса сельскохозяйственной птицы; - осуществлять расчет необходимого количества сырья для приготовления полуфабрикатов и котлетной массы из мяса сельскохозяйственной птицы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и котлетной массы из мяса сельскохозяйственной птицы; - осуществлять обработку сельскохозяйственной птицы и субпродуктов; - готовить полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы, - готовить котлетную массу из сельскохозяйственной птицы,	30	

- готовить полуфабрикаты из котлетной массы; - оценивать качество полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, котлетной массы, полуфабрикатов из котлетной массы; - оформлять технологическую документацию.		
Производственная практика Виды работ - обработка сельскохозяйственной птицы и субпродуктов; - приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы; - приготовление котлетной массы из мяса сельскохозяйственной птицы и полуфабрикатов из неё		
	Всего	240

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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает: материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП должна обеспечивать:

выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

Образовательное учреждение должно быть обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства организации хранения и контроля запасов сырья организации обслуживания

Учебная лаборатория №102 учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)

Спортивный комплекс.

Залы: библиотека, читальный зал; актовый зал.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1. Рабочее место преподавателя
2. Рабочие места студентов
3. Таблицы, схемы, технологические карты

Технические средства обучения:

1. Проектор ViewSonic PA503S
2. Компьютер ICL 400
3. Монитор ACER
4. Интерактивная доска PolyVision
5. Документ камера-сканер Aver Vision CP 135
6. Принтер лазерный Xerox Phaser 3140
7. Ноутбук портативный ПВЭМ RAYbookBI1010 ICL

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. Электроплита 4-конфорочная с эл.жар.шкафом, кв.конфорки,лиц.нерж.сталь
2. Плита индукционная WOK,настольная, 1 зона нагрева
3. Плита индукционная настольная, 1 зона нагрева
4. Пароконвектомат Unox XV 593
5. Конвекционная печь с расстоячным шкафом
6. Печь электрическая подовая для пиццы ML4
7. Печь электрическая конвекционная кондитерская
8. Фритюрница 4л Starfood FRI-4L
9. Кипятильник, 10л WB 10A StarFood
10. Овошерезка CL50 Слайсер
11. Комплект протирки для приготовления картофельного пюре CL50E 1,5 мм 28185 Robot coupe
12. Соковыжималка для овощей и фруктов J80Ultra
13. Охлаждаемый стол для пиццы, столешница - камень
14. Блендер, 1,5 л лексановый стакан, 1 скорость DRAGONE chrome Normale (art. 65255002) Sirman S.p.A.
15. Стик-блендер с насадкой венчиком Mini MP 190 Combi
16. Мясорубка MEM 12E
17. Взбивальная машинка
18. Машина тестомесильная (миксер) планетарного типа, настольная 5KSM150PSEWH

19. Машина тестомесительная, спирального типа, съемная дежа, односкоростной HTD 20
20. Тестораскатка электрическая, ширина теста 220мм SE220Аппарат контактной обработки
21. Шкаф расстоечный на 12 противней XL405
22. Фламбе, нерж.сталь
23. Водонагреватель ATLANT ROUND 80
24. Весы электронные настольные порционные AD-5
25. Производственные столы
26. Производственные столы с буковым покрытием
27. Ванна моечная из нерж.ст. ВМн 2/600
28. Раковина для мытья рук
29. Стеллажи
30. Стол производственный с полкой усиленная столешница
31. Стол кондитерский с буковой столешницей, с тремя бортами
32. Стол "Статус" (дуолит, основа серебр.металл). Модель СТ6 (Россия)
33. Стол рабочий морозильный с распашными дверями, 2 двери
34. Стол рабочий холодильный с распашными дверями, 2 двери
35. Льдогенератор заливного типа, пулевобразный
36. Стол-тумба с бортом с дверцами-купе

Технологическое оснащение рабочих мест:

1. Ножи
2. Сотейники
3. Кастрюли
4. Разделочные доски
5. Сковороды разных объемов
6. Блинные сковороды
7. Пиццерийные сковороды
8. Миски из нержавейки разных ёмкостей
9. Гастроемкости разных объемов
10. Кондитерские мешки , наконечники
11. Поварской инвентарь и инструменты
12. Посуда для подачи блюд

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.:Хлебпродинформ, 1996,1997.Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 1981
5. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
6. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

8. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
9. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
10. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
11. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
12. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

Основные источники:

13. Анфимова Н.А., Кулинария: учебник для студ.учреждений сред.проф. образования/- 11-е изд., стер...- М.: Изд. центр «Академия», 2016.-400с
14. Матюхина З.П., Товароведение пищевых продуктов – М.: Изд. центр «Академия», 2013. - 318с.
15. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. - М.: Изд.центр «Академия», 2014. – 192с.
16. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ.учреждений сред.проф. образования/- М.: Изд. центр «Академия», 2018.-4256с.
17. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: Изд.центр «Академия», 2013. – 432с.
18. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ.учреждений сред.проф. образования/- 11-е изд., стер...- М.: Изд. центр «Академия», 2017.-512с.
19. Шильман Л.З., Технология кулинарной продукции. – М.: Изд.центр «Академия», 2014.- 176с.

Дополнительные источники:

20. Богушева В.И. «Технология приготовления пищи». - ИКЦ «МарТ», Ростов н/Д., 2005. – 360с.
21. Бурашников Ю.М., Максимов А.С., Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле.- М.: Изд.центр «Академия», 2006. – 240с.
22. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие. – М.: Мастерство, 2001. – 272 с.
23. Зайко Г.М., Джум Т.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Изд.центр МАГИСТР ИНФРА-М, 2011.- 560с.
24. Золин В.Л., Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М.: Изд.центр «Академия», 2009. – 320с.
25. Козлова С.Н, Фединишина Е.Б. «Кулинарная характеристика блюд». -М.: Изд.центр «Академия», 2011. -192с.
26. Потапова И.И. Калькуляция и учет.- М.: Изд.центр «Академия», 2009. – 160с.
27. Потапова И.И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь. – М.: Изд.центр «Академия», 2011.- 160с.
28. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Феникс», 2006.- 304с.
29. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю., Кулинария: Контрольные материалы. – М.: Изд.центр «Академия», 2011. -192с.

Интернет-ресурсы:

1. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.horeca.ru>
2. Готовим дома. Кулинарные рецепты с фотографиями, кулинария. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://gotovim-doma.ru/>. Единый тарифно-квалификационный справочник. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.etks.info/>. свободный.
- 3 <https://znanium.com/> – Электронно-библиотечная система

- 4 Кулинарка. Кулинарная энциклопедия. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.kuharka.ru/>, свободный.
- 5 «Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kulina.ru>., <http://povary.ru>., <http://vkus.by>.
- 6 Кулинарный словарь. Описание редких и общеупотребимых кулинарных терминов, названий блюд и продуктов, а также краткие исторические справки, касающиеся кулинарии. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gotovim.ru/dictionary/>, свободный.
- 7 <http://www.pitportal.ru> - информационный портал “Весь общепит России” – доступ не ограничен, не требует регистрации.
- 8 <http://supercook.ru> - информационный портал (кулинария, кухни народов мира, рецепты, полезные сведения) – доступ не ограничен, не требует регистрации
- 9 <http://supercook.ru> - Большой Кулинарный Словарь - доступ не ограничен, не требует регистрации.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Теоретические занятия по освоению модуля проводятся в соответствии с расписанием учебных занятий в кабинетах и лабораториях образовательного учреждения. Учебная практика по модулю проходит в учебном кондитерском цехе или лаборатории образовательного учреждения. Производственную практику обучающиеся проходят на предприятиях индустрии питания. Производственная практика может быть организована после освоения каждого раздела модуля, а может быть проведена концентрированно по результатам освоения всего модуля.

Учебным планом должны быть предусмотрены консультации для обучающихся по освоению модуля: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). 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

Результаты (освоенные профессио- нальные компетенции)	Основные показатели оценки результа- та	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; умение работать с товаровопроводительными документами; умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов; осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд; подготовка мяса для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроль качества и безопасность подготовленного мяса.	фронтальная проверка знаний; ролевые игры урок – игра «Слабое звено на тему «Обработка мяса»; тестирование «Первичная обработка мяса», «Первичная обработка рыбы», Тема: «Подготовка и приготовление полуфабрикатов из рыбы сложной кулинарной продукции» «Первичная обработка с/х птицы», «полуфабрикаты из с/х птицы» написание докладов «Роль мяса в питании», «Польза и вред мяса», «Роль рыбы в питании», «Роль морепродуктов в питании», «Роль птицы в питании», написание рефератов «Подготовка рыбы для фарширования»; «Мясо дичи- использование в кулинарии» контрольные работы; самостоятельная работа: презентация «Полуфабрикаты из говядины » «Полуфабрикаты из рыбы», «Полуфабрикаты из с\х птицы Составление алгоритмов по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса, рыбы, птицы Проведение исследо-
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; умение работать с товаровопроводительными документами; умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов; осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд; подготовка рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроль качества и безопасность подготовленной рыбы.	написание рефератов «Подготовка рыбы для фарширования»; «Мясо дичи- использование в кулинарии» контрольные работы; самостоятельная работа: презентация «Полуфабрикаты из говядины » «Полуфабрикаты из рыбы», «Полуфабрикаты из с\х птицы Составление алгоритмов по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса, рыбы, птицы Проведение исследо-
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд; умение работать с товаровопроводительными документами; умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;	написание рефератов «Подготовка рыбы для фарширования»; «Мясо дичи- использование в кулинарии» контрольные работы; самостоятельная работа: презентация «Полуфабрикаты из говядины » «Полуфабрикаты из рыбы», «Полуфабрикаты из с\х птицы Составление алгоритмов по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса, рыбы, птицы Проведение исследо-

	<p>использование основных методов проверки качества сырья;</p> <p>выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</p> <p>расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов;</p> <p> осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</p> <p>организация технологического процесса подготовки домашней птицы для сложных блюд;</p> <p>подготовка домашней птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>контроль качества и безопасность подготовленной домашней птицы.</p>	<p>ваний «Изменение структуры мяса при мариновании», «Изменение структуры мяса при отбивании» практические работы;</p> <p>лабораторные работы № 1-11;</p> <p>накопительная система оценки;</p> <p>Подбор информации по темам: «Особенности обработки мяса диких животных «Приемы, применяемые при приготовлении полуфабрикатов», «Правила снижения количества отходов при обработке мяса», «Правила снижения количества отходов при обработке рыбы», «Правила снижения количества отходов при обработке птицы»</p> <p>Решение ситуационных задач</p> <p>Ученическая конференция «Шаг в будущее»</p>
--	--	---

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 компе- тенции)	Основные показатели оцен- ки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии. Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в	Экспертное наблюдение на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике Участие в конкурсах профмастерства, Вордскилс «Поварское дело». Олимпиаде по специальности Технология продукции общественного питания

	студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение. Участие в конкурсах профмастерства, Вордскилс «Поварское дело». Олимпиаде по специальности Технология продукции общественного питания
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик. Участие в конкурсах профмастерства, Вордскилс «Поварское дело». Олимпиаде по специальности Технология продукции общественного питания
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	Экспертное наблюдение