

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ

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

для специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания
профиль подготовки: естественнонаучный

на базе основного общего образования

ОДОБРЕНА
Предметно - цикловой комиссией
Председатель: М.П. Елисеева

СОГЛАСОВАНО
1 Зам.директора по МКиИР:
О.С. Макарова

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10. Технология продукции общественного питания, рег. № 384 от 22.04.14г. зарегистрировано в Министерстве юстиции от 23.07.2014 № 33234.

Разработчики:

ГАПОУ «НГТК» (место работы)	преподаватель (занимаемая должность)	Н.В Москаева (инициалы, фамилия)
--------------------------------	---	-------------------------------------

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК» (место работы)	председатель ПЦК (занимаемая должность)	М.П. Елисеева (инициалы, фамилия)
--------------------------------	--	--------------------------------------

ГАПОУ «НГТК» (место работы)	преподаватель (занимаемая должность)	Л.С.Сумнительнова (инициалы, фамилия)
--------------------------------	---	--

ИП Сураев И.И (место работы)	директор (занимаемая должность)	И.И. Сураев (инициалы, фамилия)
---------------------------------	------------------------------------	------------------------------------

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	24

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** (базовый уровень) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК1.3. Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована по дополнительному профессиональному образованию и профессиональной подготовке работников в сфере общественного питания

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

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

иметь практический опыт:

– разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

– расчета массы мяса, рыбы и птицы для приготовления полуфабрикатов;

– организации технологического процесса 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 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 и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;

- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

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

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

- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **366** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **258** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **86** часов;

учебной и производственной практики – **108** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять типовые методы решения 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), за результат выполненных заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 1.1-1.3	Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	258	172	102	-	86	-			
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	108							108	
	Всего:	366	172	102	-	86	-		108	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		258	
МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		258	
Тема 1.1 Организация процесса и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	Содержание	26	2
	1. Основные характеристики, и пищевая ценность мяса говядины, телятины, свинины, баранины для приготовления сложной кулинарной продукции. Организация работы повара в мясном цехе для приготовления сложной кулинарной продукции. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при подготовке мяса для приготовления сложных блюд.	2	
	2. Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при подготовке мяса для приготовления сложных блюд с учетом требований техники безопасности при: размораживании, обработке, удалении костей, снятии мякоти с костей, мариновании, сворачивании рулетом, фаршировании, шпиговании, панировании, перевязывании, измельчении мяса, взбивании и отсаживании кнельной массы из кондитерского мешка.	2	
	3. Организация разделки туши баранины, ягненка для приготовления сложной кулинарной продукции. Процессы приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	2	
	4. Требования к качеству, условия хранения, сроки реализации полуфабрикатов из баранины, ягненка	2	
	5. Организация разделки туши говядины для приготовления сложной кулинарной продукции. Процессы приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	2	

6.	Требования к качеству, условия хранения, сроки реализации полуфабрикатов из мяса говядины, телятины для сложной кулинарной продукции.	2	
7.	Организация разделки туши свинины, молочных поросят, пороссячьей головы для приготовления сложной кулинарной продукции.	2	
8.	Процессы приготовления полуфабрикатов для из молочных поросят и пороссячьих голов для сложной кулинарной продукции.	2	
9.	Подготовка крупнокусковых полуфабрикатов из мяса диких животных для приготовления сложных блюд: шпигование, маринование.	2	
10.	Способы подготовки мяса. Приготовление полуфабрикатов	2	
11.	Правила охлаждения и замораживания, полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Требования к качеству, условия хранения, сроки реализации полуфабрикатов из мяса	2	
12.	Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков Правила и условия хранения готовых полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Основные критерии оценки качества готовых полуфабрикатов.	2	
Практические занятия 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13		26	
1.	Расчет массы мяса для полуфабрикатов, в зависимости от вида и категории упитанности.	2	
2.	Решение ситуационных задач для приготовления сложной кулинарной продукции.	2	
3.	Расчета необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, для сложной кулинарной продукции	2	
4.	Разделка туши говядины для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.(передняя полутуша)	2	
5.	Разделка туши говядины для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.(задняя полутуша)	2	
6.	Приготовление крупнокусковых телячьей ножки, рулька телячьей	2	
7.	Разделка туши ягненка для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. (передняя)	2	
8.	Разделка туши ягненка для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. (задняя)	2	
9.	Приготовление рулет для карпаччо.	2	

	10.	Выполнение органолептической оценки качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	2	
	11.	Технология приготовления начинок для фарширования мяса. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса,	2	
	12.	Приготовление рубленой и кнельной массы из мяса, полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2	
	Контрольная работа		2	
Тема 1.2. Подготовки свежей рыбы для приготовления сложных блюд	Содержание		22	2-3
	1.	Основные характеристики видов рыб. Пищевая ценность рыбы для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Организация работы повара в рыбном цехе для приготовления сложной кулинарной продукции из рыбы.	2	
	2.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд.	2	
	3.	Техника выполнения действий в соответствии с типом рыбы: потрошения без разрезания брюшка, снятия кожи, фарширования, начинки, сворачивания рулетом, маринования, перевязывания, измельчения мякоти	2	
	4.	Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд с учетом требований техники безопасности при: размораживании, потрошении без разрезания брюшка, снятии кожи, фаршировании, начинке, сворачивании рулетом, мариновании, перевязывании, измельчении мякоти, протирании через сито, взбивании и отсаживании кнельной массы из кондитерского мешка.	2	
	5.	Методы обработки и подготовки рыбы для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, фарширование, начинка, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание, измельчение мякоти, протирание через сито, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	2	
	6.	Техника выполнения действий в соответствии с типом рыбы: протирания через сито, взбивания и отсаживания кнельной массы из кондитерского мешка. Последовательность и правила подготовки рыбы для приготовления сложных блюд: крупной рыбы фаршированной и нефаршированной в целом виде; фаршированной щуки; фаршированного судака.	2	

	7.	Последовательность и правила подготовки рыбы для приготовления сложных блюд: фаршированного карпа; фаршированных порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы фаршированного и нефаршированного; рулета из лосося для карпаччо; кнельной массы, тельного.	2	
	8.	Технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Технология приготовления маринадов для экзотических видов рыб.	2	
	9.	Способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд. Последовательность и правила подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыб экзотических видов: хвостовой части целиком; филе без кожи и костей; рулета из мякоти и кнельной массы; рыбы, нарезанной для суши и сашими	2	
	10.	Последовательность и правила обработки и подготовки улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; рулетов из гребешков и осминогов для карпаччо; вскрытых раковин устриц. Способы минимизации отходов при обработке моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения и замораживания рыбы, подготовленной для приготовления сложной кулинарной продукции. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде	2	
	Практические занятия 14,15,16,17,18,19,20,21,22,23,24,25		24	
	1.	Расчет массы рыбы для полуфабрикатов в зависимости от вида и категории упитанности. Решение ситуационных задач.	2	
	2.	Расчет необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы, для сложной кулинарной продукции.	2	
	3.	Разделка рыбы для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	2	
	4.	Приготовление рыбы фаршированной.	2	
	5.	Приготовление рыбы судак заливной.	2	
	6.	Составление технологических схем и карт.	2	
	7.	Приготовление рулет из лосося для карпаччо,	2	

	8.	Приготовление рулет из филе рыбы фаршированный и нефаршированный	2	
	9.	Оценка качества и органолептическая оценка готовых полуфабрикатов	2	
	10.	Приготовление начинок для фарширования рыбы. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	2	
	11.	Приготовления маринадов для экзотических видов рыб.	2	
	12.	Приготовление моллюсков и ракообразных	2	
	Контрольная работа		2	
Тема 1.3.	Содержание		22	
Подготовка домашней птицы для приготовления сложных блюд	1.	Основные характеристики и пищевая ценность, мяса птицы, утиной гусятиной печени, дичи. Организация работы повара в мясном цехе для приготовления сложной кулинарной продукции из птицы, утиной, гусятиной печени. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд.	2	2-3
	2.	Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд с учетом требований техники безопасности при: размораживании, фаршировании филе и тушек, заправке под кожу воздуха и сливочного масла, сворачивании рулетом, перевязывании	2	
	3.	Организация разделки птицы и обработки для приготовления сложной кулинарной продукции.	2	
	4.	Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд с учетом требований техники безопасности при: мариновании, измельчении мякоти, взбивании и отсаживании кнельной массы из кондитерского мешка, обработке печени	2	
	5.	Последовательность и правила подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд: фаршированных куриных ножек; фаршированных тушек домашней птицы целиком; домашней птицы с заправленным под кожу воздухом; домашней птицы с заправленным под кожу сливочным маслом;	2	
	6.	Последовательность и правила подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд: подготовленной домашней птицы для галантина; фаршированного рулета из мякоти птицы; нефаршированного рулета из мякоти птицы; кнельной массы и изделий из нее; стейков из фуа-гра; фуа-гра для паштета.	2	

	7.	Организация разделки и обработки печени для приготовления сложной кулинарной продукции. Процессы приготовления утиной и гусиной печени. Требования к качеству, условия хранения, сроки реализации.	2	
	8.	Методы подготовки кроликов и зайцев для приготовления сложных блюд: удаление костей, зачистка окорока и лопатки, маринование, шпигование.	2	
	9.	Методы подготовки пернатой дичи для приготовления сложных блюд: выделение и зачистка филе, снятие пленки с филе, формование котлет, маринование, начинение и фарширование в целом виде, снятие кожи чулком, измельчение мяса дичи для кнельной массы.	2	
	10.	Требования к безопасности хранения утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде. Основные критерии оценки качества подготовленных п/ф из мяса птицы, утиной гусиной печени. Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из птицы	2	
		Практические занятия 26,27,28,29,30,31,32,33,34,35,36,37,38,39,40,41,42,43,44,45,46,47,48,49,50,51	52	
	1.	Расчет массы птицы в зависимости от вида и категории упитанности; решение ситуационных задач.	2	
	2.	Определение веса домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ней	2	
	3.	Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от веса дичи	2	
	4.	Составление технологической карты и заявки на продукты на полуфабрикат-тушка дичи целиком	2	
	5.	Приготовление полуфабрикатов из кролика для сложных блюд: фаршированные тушки дичи целиком	2	
	6.	Составление технологической карты и заявки на продукты на полуфабрикат-фаршированный рулет.	2	
	7.	Приготовление полуфабрикатов из птицы для сложных блюд фаршированного рулет.	2	
	8.	Приготовление полуфабрикатов из птицы для сложных блюд нефаршированного рулета из мякоти птицы.	2	
	9.	Приготовление начинок для фарширования дичи	2	
	10.	Приготовление кнельной массы из домашней птицы	2	
	11.	Приготовление окорока и лопатки кролика или зайца без костей; зайца шпигованного, маринованной дичи	2	

	12.	Приготовление шпигованного крупнокускового мяса диких животных.	2	
	13.	Приготовление фаршированных тушек пернатой дичи целиком.	2	
	14.	Приготовление натуральных (фаршированных и нефаршированных) котлет из филе пернатой дичи.	2	
	15.	Приготовление окорока и лопатки кролика или зайца без костей.	2	
	16.	Приготовление зайца шпигованного, маринованной дичи.	2	
	17.	Приготовление шо-фруа из дичи.	2	
	18.	Приготовление утиной и гусиной печени. Требования к качеству, условия хранения, сроки реализации.	2	
	19.	Приготовление сложных блюд: фаршированных куриных ножек домашней птицы с заправленным под кожу сливочным маслом;	2	
	20.	Приготовление фаршированных тушек домашней птицы целиком.	2	
	21.	Приготовление домашней птицы с заправленным под кожу воздухом.	2	
	22.	Приготовление сложных блюд: фаршированных куриных ножек домашней птицы с заправленным под кожу сливочным маслом.	2	
	23.	Составление технико-технологической карты на фирменное блюдо.	2	
	24.	Составление технологической карты на кнельную массу.	2	
	25.	Приготовление сложных блюд: кнельной массы и изделий из нее; окорока и лопатки кролика или зайца без костей; зайца шпигованного, маринованной дичи, шо-фруа из дичи.	2	
	Дифференцированный зачет		2	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ01.			86	
<p align="center">Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составление инструкционной карты «Приготовление кнельной массы» 2. Составление таблицы «Требования к качеству и сроки реализации полуфабрикатов». 3. Презентация «Новые технологии в приготовление сложных полуфабрикатов из дичи». 4. Составление инструкционной карты «Обработка утиной или гусиной печени». 5. Составление инструкционной карты «Приготовление полуфабриката карпаччо из баранины» 6. Презентация на тему «Приготовление чучела из перьев дичи». 7. Составление инструкционной карты «Обработка крупной пернатой дичи» 8. Презентация на тему «Снятие с пернатой дичи кожи с перьями чулком » 9. Составление инструкционной карты «Приготовление начинок для фарширования рыбы». 				

<ul style="list-style-type: none"> 10. Презентация «Начинки для фарширования птицы». 11. Презентация на тему «Современные способы обработки мяса» 12. Презентация на тему «Новые виды сырья. Богатые незнакомцы». 13. Составление инструкционных карт «Приготовление сложных полуфабрикатов из рыбы». 14. Презентация на тему «Современные способы обработки рыбы». 15. Составление инструкционной карты «Приготовление сложных полуфабрикатов из экзотических видов рыб» 16. Презентация на тему: «Современные способы обработки птицы». 17. Составление инструкционной карты :«Обработка ракообразных». 18. Составление инструкционной карты «Обработка моллюсков». 19. Составление инструкционной карты «Обработка рыб осетровых пород» 20. Составление инструкционной карты «Обработка кролика» 		
<p>Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ</p>	108	
<p>Технология приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Подготовка мяса для приготовления полуфабрикатов. Подготовка мяса тушек ягнят и молочных поросят. 2. Последовательность и правила обработки мяса говядины и телятины для сложных блюд. 3. Последовательность и правила обработки мяса баранины и свинины для сложных блюд. Приготовление кнельной массы из мяса: баранины, говядины, телятины, свинины и полуфабрикатов из нее. 4. Подготовка домашней птицы для приготовления сложных блюд .Обработка утиной/гусиной печени для приготовления сложных блюд. 5. Подготовка домашней птицы для приготовления сложных блюд. Приготовление кнельной массы из домашней птицы и полуфабрикатов из нее. 6. Подготовка дичи для приготовления сложных блюд. 7. Подготовка рыбы для приготовления сложных блюд. 8. Обработка моллюсков и ракообразных. 9. Обработка и подготовка экзотических видов рыб. 10. Подготовка мяса для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд. Подготовка мяса тушек ягнят и молочных поросят. 11. .Последовательность и правила обработки мяса говядины и телятины для полуфабрикатов. 12. Последовательность и правила обработки мяса баранины и свинины для сложных блюд Приготовление кнельной массы из мяса: баранины, говядины, телятины, свинины и полуфабрикатов из нее. 13. Подготовка домашней птицы для приготовления сложных блюд Обработка утиной/гусиной печени для приготовления сложных блюд. 14. Подготовка домашней птицы для приготовления сложных блюд Обработка утиной/гусиной печени для приготовления сложных блюд. 15. Подготовка домашней птицы для приготовления сложных блюд Обработка утиной/гусиной печени для приготовления сложных блюд. 16. Подготовка домашней птицы для приготовления сложных блюд Обработка утиной/гусиной печени для приготовления сложных блюд. 17. Подготовка домашней птицы для приготовления сложных блюд Обработка утиной/гусиной печени для приготовления сложных блюд. 		

<p>18. Подготовка домашней птицы для приготовления сложных блюд Приготовление кнельной массы из домашней птицы и полуфабрикатов из нее.</p> <p>19. Подготовка дичи для приготовления сложных блюд.</p> <p>20. Подготовка рыбы для приготовления сложных блюд.</p> <p>21. Обработка и подготовка экзотических видов рыб.</p> <p>22. Обработка моллюсков и ракообразных.</p>		
Всего	366	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- технологии продукции общественного питания;
- оборудования предприятий общественного питания;
- товароведение продукции общественного питания;
- организации и обслуживания ПОП;

лабораторий:

- кулинарного производства;

залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- ноутбук с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;
- колонки;
- экран;
- интерактивная доска.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- автоматизированное рабочее место преподавателя
- автоматизированные рабочие места по числу обучающихся.

Технические средства обучения:

- ПК с лицензионным программным обеспечением;
- локальная сеть с выходом в Internet;
- принтеры;
- сканеры;
- мультимедиапроектор;
- интерактивная доска;
- копировальная техника;

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную, производственную практику по профилю специальности, которую рекомендуется проводить концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Нормативно-правовые акты:

1. Федеральный Закон от 7 января 1991 г. 3 2300-1 О защите прав потребителей. С доп. И изм. От 9 января 1993 г. № 2-ФЗ.
2. Федеральный закон ФЗ-29 Российской Федерации О качестве и безопасности пищевых продуктов. Утв. 02.01.2000г. (с последующими изменениями и дополнениями).
3. Федеральный закон от 9 января 1996 г. № 2-ФЗ О внесении изменений и дополнений в Закон РФ О защите прав потребителей и Кодекс РСФСР Об административных правонарушениях (с последующими изменениями и дополнениями).
4. Положение о государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г. № 987 (с последующими изменениями и дополнениями). Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97. № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
5. Федеральный закон от 30 марта 2001 г. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения
6. ГОСТ 50647-94 Общественное питание. Термины и определения
7. ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий
8. ГОСТ Р 50935 – 96 Общественное питание, требования к обслуживающему персоналу
9. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия
10. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования
11. ГОСТ 53106 – 2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
12. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
13. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов
14. СанПин 2.3.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
15. СанПин 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
16. Справочник технолога общественного питания. М.: Колос, 2014

17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- Киев, «А.С.К.», 2013.
18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанов.- Астрейкова А.А., Матвеев П.Д., Ананич Т.П.- Минск: Харвест, 2014.
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ под ред. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. – К.: ООО ИЗД. Арий, 2013
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. Образования/ Н.Э. Харченко.- 6-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2013

Основные источники:

1. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. - М.: Издательский центр «Академия», 2014.
3. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
5. Зайко Г.М., Джун Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Магистр, 2014.
6. Кирпичников В.П., Ботов М.И. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2014.
7. Кшикель Е.Н. Социология и психология управления. – М.: Высшая школа, 2014.
8. Ковалев Н.И., Куткина М.И., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: ИД Деловая литература, 2013.
9. Липатова Л.П. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум. – М.: ФОРУМ, 2015.
10. Павлова Л.В., Смирнова В.А., Практические занятия по технологии приготовления пищи.- М., Экономика, 2015.
11. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из мяса. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
12. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
13. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из рыбы и морепродуктов. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
14. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Соусы. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
15. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Супы. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
16. Профессиональные стандарты индустрии питания. -.М.: ЗАО Изд.дом «Ресторанные ведомости», 2014.

17. Стрельцов А.Н., Шишов В.В. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2015.
18. Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания», М. ОЦИКРТ, 2014.
19. Усов В.В. Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка. М.: Издательский центр «Академия». 2014.
20. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
21. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
22. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании : учеб. практич. пособие. 3-е изд. Ростов н/Д Феникс, 2014.
23. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. – М. Издательский центр «Академия», 2015.
24. Шипулов В.Г. Основы управленческой деятельности. – М.: Высшая школа, 2014.

Дополнительные источники:

1. Гастрономъ. – М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь»
2. Школа гастрнома. М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь»
3. РесторановедЪ. – СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса»
4. Торговое оборудование. - СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса»

Интернет – ресурсы:

1. Сайт Министерства Образования
2. Сайт НГГТК
3. Электронная Мультимедиа обучающая система: «Повар, кондитер»
4. www.consultant.ru
5. www.gastromag.ru
6. www.culinar-russia.ru
7. www.restoran-business.ru
8. www.restoved.ru
9. www.catalog.honeca.ru
10. www.arsenal-moscow.ru
11. www.restoranoved.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Программа профессионального модуля организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции имеет три раздела, по формированию профессиональных компетенций

ОП 01. Микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

ОП 02. Физиология питания
ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП 05. Метрология, стандартизация и подтверждение качества
ОП 08. Охрана труда
ОП 09. Безопасность жизнедеятельности
Введение в профессию: общие компетенции профессионала

В рамках профессионального модуля **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной горячей кулинарной продукции** проходит освоение обучающимися программы производственной практики (по профилю специальности). Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрировано на базовых предприятиях общественного питания. Во время самостоятельной работы и при подготовке к аудиторным занятиям обучающиеся имеют доступ к базам данных, библиотечным фондам и Интернет.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам:

Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной горячей кулинарной продукции** и специальности **Технология продукции общественного питания**.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты, преподаватели междисциплинарных курсов, мастера профессионального обучения должны иметь рабочую квалификацию повар 5 разряда, 1 раз в 3 года проходить стажировку на предприятиях общественного питания. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным

Заместитель руководителя образовательного учреждения осуществляет общее руководство практикой студентов и назначает руководителей практики от учреждения.

Руководители практики от предприятия:

- осуществляет подбор непосредственных руководителей практики от предприятия;
- согласовывают с руководителями практики от учебного заведения графики прохождения практики;
- несут личную ответственность за проведение практики;
- представляют в соответствии с программой производственной (профессиональной) практики места практик;

- организуют инструктаж и проверку знаний по правилам и нормам охраны труда, технике безопасности и противопожарной защиты;
- представляют студентам-практикантам возможность пользоваться имеющейся литературой, технической и другой документацией;
- обеспечивают студентов на время прохождения практики защитной одеждой, обувью и другими индивидуальными средствами защиты по нормам, установленным для соответствующих работников данного предприятия, учреждения, организации.

Непосредственное руководство практикой на местах (в отделах) возлагается на постоянно работающих в них квалифицированных специалистов, в обязанности которых входит:

- распределить практикантов по рабочим местам в соответствии с графиком прохождения практики;
- проводить инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на рабочем месте при выполнении конкретных обязанностей;
- знакомить практикантов с организацией работ на рабочем месте;
- осуществлять постоянный контроль за работой практикантов, обеспечивая выполнение студентами программы практики, знакомить их с передовыми методами труда;
- оценивать качество работы практикантов, составлять производственную характеристику с отражением в ней выполнения программы практики, качества профессиональных знаний и умений, нестандартного, оригинального подхода к решению производственных вопросов, организаторских способностей

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
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Выполнять технологический режим приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции	Практическое задание Тест задание Формализованное наблюдение Сравнение с эталоном Экспертная оценка
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Выполнять технологический режим приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции	Текущий контроль тестирование экспертная оценка практического задания
ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Выполнять технологический режим приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции	Текущий контроль тестирование экспертная оценка практического задания

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
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии,	Презентация (эссе, сочинение) на тему «Моя будущая профессия».	Экспертная оценка.

проявлять к ней устойчивый интерес.		
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<p>Планирование и организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>Выбор способа достижения цели в соответствии с критериями качества и эффективности приготовления блюд.</p>	<p>Практическое задание.</p> <p>Практическое задание.</p>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Проводит анализ причин брака, дефектов и способов их корректировки и устранения в соответствии с критериями качества.	Практическое задание.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<p>Поиск информации в нормативно- технологической, справочной документации, а так же использование интернет ресурсов.</p> <p>Разработка нормативно- технологической документации.</p>	<p>Практическое задание.</p> <p>Практическое задание.</p>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<p>Использование программного обеспечения.</p> <p>Работа со спец. программами.</p>	Экспертная оценка практического задания.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Создание продукта письменной коммуникации сложной структуры.	Анализ производственной практики (отчет, дневник)
ОК 7. Брать на себя ответственность за	Демонстрация навыков организации технологического	Интерпретация результатов

<p>работу членов команды (подчиненных), за результат выполненных заданий.</p>	<p>процесса членами команды/бригады.</p>	<p>наблюдений за деятельностью обучающегося на производственной практике</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Корректировка технологического процесса в соответствии с новыми технологиями.</p>	<p>Практическое задание</p>