

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Загвоздина Любовь Генриховна

Должность: Директор

Дата подписания: 19.09.2022 12:06:52

Уникальный программный ключ:

8ea9eca0be4f6fdd53da06ef676b3f826e1460eb

Министерство образования и науки Челябинской области

Автономная некоммерческая организация профессионального образования

«Челябинский колледж Комитент»

(АНОПО «Челябинский колледж Комитент»)

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

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация выпускника: Техник - технолог

Челябинск 2020

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (утвержденная приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании цикловой методической комиссии дисциплин технологии общественного питания, поварского и кондитерского дела, протокол № 10 от 22.05.2020 г.

Автор-составитель: Вьюнова О.В.

Согласовано с представителем работодателя:
ООО «Малахит», директор

К.О. Хомутианская

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	7
3. Условия реализации программы профессионального модуля	16
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	17

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля

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

1.1. Место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Профессиональный модуль ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции является обязательной частью профессионального цикла образовательной программы специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля:

В результате освоения профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- 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 пороснячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей 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.

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 общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Общие компетенции (ОК):

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.

Профессиональные компетенции (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.

Личностные результаты:

Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЛР 16
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	ЛР 17
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	ЛР 18
Удовлетворяющий гигиенические и эстетические потребности клиента в соответствии с оказываемой услугой и запросами потребителя	ЛР 22

Обеспечивающий соблюдение требований технологической безопасности, производственной санитарии, эстетики и эргономики	ЛР 23
Соблюдающий требования к внешнему виду и культуре поведения работников индустрии красоты	ЛР 24
Активно применять полученные знания на практике	ЛР 25

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, час.								
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Самостоятельная работа, час.	Экзамен по профессиональному модулю, час.
			Обучение по МДК			Практическая подготовка			Консультации, час.		
			Всего час.	В том числе		Лаб. раб./практические занятия	Курсовых работ	Лаб. раб./практические занятия			
Лаб. раб./практические занятия	Курсовых работ	Лаб. раб./практические занятия		Учебная час.	Производственная (по профилю специальности) час.						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3 ЛР 16-18, 22-25	МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарии	201	134	68		68				67	
	УП.01 Учебная практика	72					72				
	ПП.01 Производственная практика (по профилю специальности)	36						36			
	ПМ.01.ЭК Экзамен по профессиональному модулю										
	Всего:	309	134	68		68	72	36		67	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Наименование разделов профессионального о модуля и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	В форме практической подготовк и	Осваиваемые элементы компетенций и личностные результаты
1	2	3	4	5
3 семестр				
Тема 1.1. Оформление заказа на продукты со склада. Прием продуктов со склада и от поставщиков.	Содержание учебного материала	4		ОК 1-9, ПК.1.1-1.3
	Правила оформления заказа на продукты со склада: составление требования - накладной. Приемка продуктов со склада и от поставщиков: составление плана-меню, накладных (приходной и расходной). Хранение и отпуск продуктов	4		
Тема 1.2. Методы определения качества продуктов.	Содержание учебного материала	4		ОК 1-9, ПК.1.1-1.3
	Показатели качества и безопасности продуктов. Метод статистического контроля качества продукции, сенсорный метод, метод гистограмм, метод расслаивания, метод контрольных карт.	4		
Тема 1.3. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов	Содержание учебного материала	4		ОК 1-9, ПК.1.1-1.3
	Сенсорный анализ контроля качества подготовленных полуфабрикатов. Органолептическая оценка качества подготовленных полуфабрикатов. Медико-биологическая оценка безопасности подготовленных полуфабрикатов.	4		
Тема 1.4. Процессы, формирующие качество подготовленных полуфабрикатов.	Содержание учебного материала	4		ОК 1-9, ПК.1.1-1.3
	Влияние технологических процессов на структуру и физико-химические свойства продуктов на протяжении всего технологического цикла. Процессы, происходящие при механической кулинарной обработке, их сущность: изменение белков, изменение углеводов, изменение жиров	4		
Раздел Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов сложной кулинарной продукции.				
Тема 1.5. Характеристика технологического оборудования	Содержание учебного материала	4		ОК 1-9, ПК.1.1-1.3
	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря мясо-рыбного цеха.	4		

мясорыбного цеха				
Тема 1.6. Безопасные приемы работы с оборудованием	Содержание учебного материала	2		ОК 1-9, ПК.1.1-1.3
	Безопасное использование оборудования и производственного инвентаря при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы	2		
Тема 1.7 Пряности и приправы для сложных полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы.	Содержание учебного материала	2		ОК 1-9, ПК.1.1-1.3
	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы.	2		
Тема 1.8. Начинки для фарширования мяса, птицы, рыбы	Содержание учебного материала	24		ОК 1-9, ПК.1.1-1.3
	Ассортимент и технология приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы.	4		
	Практические занятия	20	20	
	Практическое занятие № 1 по теме: Ознакомление с технической документацией ГОСТы, Стандарты и нормативно - техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья кулинарной продукции сложного ассортимента. Практическое занятие № 2 по теме: Работа с нормативной документацией Решение задач по определению процентов отходов при приготовлении сложных полуфабрикатов Лабораторная работа № 1 по теме: Современные приемы и способы нарезки овощей для сложных блюд. Решение задач по определению процентов отходов при приготовлении сложных полуфабрикатов. Составить алгоритм приготовления сложных п/ф из мяса. Составить технологические карты. Освоение современных приемов и способов формы нарезки для блюд из овощей: и кулинарное использование. Современные приемы и способы нарезки овощей для сложных блюд			
Тема 1.9. Методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд	Содержание учебного материала	2		ОК 1-9, ПК.1.1-1.3
	Разделка мелкого и крупного скота для полуфабрикатов сложного приготовления.	2		
Тема 1.10.	Содержание учебного материала	4		ОК 1-9,

Минимизация отходов. Безопасное хранение подготовленного мяса.	Способы минимизации отходов при подготовке мяса. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.	4		ПК.1.1-1.3
Тема 1.11. Полуфабрикаты сложного приготовления из мяса.	Содержание учебного материала	2		ОК 1-9, ПК.1.1-1.3
	Ассортимент и технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса.	2		
Тема 1.12. Характеристики и пищевая ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы	Содержание учебного материала	4		ОК 1-9, ПК.1.1-1.3
	Основные характеристики и пищевая ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы. Требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы	4		
Тема 1.13. Методы обработки и подготовки тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы для приготовления сложных блюд.	Содержание учебного материала	46		ОК 1-9, ПК.1.1-1.3
	Обработка и разделка тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы. Требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы.	2		
	Практические занятия	18	18	
	Практическое занятие № 3 по теме: Работа с нормативной документацией Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса. Решение ситуационных задач Практическое занятие № 4 по теме: Работа с нормативной документацией Расчет количества сырья для приготовления сложных полуфабрикатов. Решение задач по определению процентов отходов при приготовлении сложных полуфабрикатов из мяса Практическое занятие № 5 по теме: Работа с нормативной документацией Работа с технической документацией. Составить алгоритм приготовления сложных п/ф из мяса. Составить технологические карты. Лабораторная работа № 2 по теме: Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложных блюд Произвести расчет сырья для приготовления необходимого количества порций, согласно Сборнику рецептур, заполнить сырьевую ведомость: Подобрать			

	материально-техническое оснащение для приготовления 14 сложных п/ф из мяса. Составить инфраструктурный лист (оборудование, инструменты, инвентарь) Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления. Миньон, тендерлойн, шатобриан Мясо шпигованное Р№628 Зразы рубленые Р№664 Фарш-муслин 2 Процесс приготовления сложных полуфабрикатов из мяса. 3 Определение качества приготовленных полуфабрикатов. Органолептическая оценка качества и безопасности мясного сырья для приготовления сложных п/ф из мяса			
	Самостоятельная работа учащихся	26		
	1. Изучить инструкцию по безопасной эксплуатации технологического оборудования для обработки мяса, рыбы, домашней птицы. 2. Изучить порядок приёмки продукции производственного назначения и товаров народного потребления по количеству и качеству. 3. Ознакомиться с сопроводительными документами, удостоверяющими качество и безопасность продовольственного сырья. 4. Изучить санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест для обработки мяса, рыбы, домашней птицы и приготовления полуфабрикатов для сложных блюд. 5. Составить таблицу пищевой ценности мясного сырья. 6. Ознакомиться с показателями определения доброкачественности мясного сырья. 7. Подобрать пряности и приправы, маринады для приготовления полуфабрикатов из различных видов мясного сырья. 8. Разработать технологические схемы приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. 9. Разработать технику – технологические карты для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд.			
Тема 1.14.	Содержание учебного материала	2		ОК 1-9, ПК.1.1-1.3
Характеристика видов рыб	Виды рыб, технологические свойства, особенности сырья, требования к их качеству для приготовления сложных блюд. Способы минимизации отходов при подготовке рыбы для сложных блюд	2		
Тема 1.15. Методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд.	Содержание учебного материала	2		ОК 1-9, ПК.1.1-1.3
	Ассортимент и технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы.	2		

Тема 1.16. Фаршированные полуфабрикаты из рыбы.	Содержание учебного материала	2		ОК 1-9, ПК.1.1-1.3
	Приготовление полуфабрикатов для фарширования (целиком, батонами, порционными кусками, требования к качеству, режим хранения и реализации	2		
Тема 1.17. Кнельная масса из рыбы	Содержание учебного материала	2		ОК 1-9, ПК.1.1-1.3
	Технологический процесс приготовления кнельной массы из рыбы, нормы вложения продуктов, требования к качеству.	2		
Тема 1.18. Полуфабрикаты из кнельной рыбной массы	Содержание учебного материала	44		ОК 1-9, ПК.1.1-1.3
	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбной кнельной массы. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбной кнельной массы.	2		
	Практические занятия	16	16	
	Практическое занятие № 6 по теме: Работа с нормативной документацией Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы. Решение ситуационных задач Решение задач по определению процентов отходов при приготовлении сложных полуфабрикатов из рыбы. Практическое занятие № 7 по теме: Работа с нормативной документацией Работа с технической документацией. Составить алгоритм приготовления сложных п/ф из мяса. Составить технологические карты Практическое занятие № 8 по теме: Работа с нормативной документацией Расчет количества сырья для приготовления сложных полуфабрикатов из рыбы. Лабораторная работа № 3 по теме: Приготовление полуфабрикатов из рыбы и овощей для сложных блюд Произвести расчет сырья для приготовления необходимого количества порций, согласно Сборнику рецептур, заполнить сырьевую ведомость: Подобрать материально-техническое оснащение для приготовления сложных п/ф из рыбы. Составить инфраструктурный лист (оборудование, инструменты, инвентарь) Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления Приготовление полуфабрикатов из рыбы для фарширования (целиком, батонами, порционными кусками) п/ф гужон п/ф косички из рыбы п/ф «подушечки» из филе рыбы Нарезка корнеплодов (брюнуаз, жульен, кроудете) Нарезка клубнеплодов (бланкет, мирпуа турнед) Определение качества приготовленных полуфабрикатов. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбного сырья для приготовления сложных п/ф из рыбы			
	Самостоятельная работа учащихся	26		

	Разработка компьютерной презентации на тему: «Полуфабрикаты сложного приготовления из рыбы» Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим и лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических и лабораторных работ. Тематика внеаудиторной самостоятельной работ 1. Определить принципы подбора пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. 2. Ознакомиться с органолептическими методами определения свежести рыбы. 3. Разработать рецептуры начинок для приготовления фаршированных полуфабрикатов из рыбы в целом виде и порционными кусками. 4. Разработать технологические схемы приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. 5. Составить таблицу пищевой ценности рыбного сырья. 6. Разработать технико – технологические карты для приготовления полуфабрикатов из рыбы.			
4 семестр				
Тема 1.19 Методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд	Содержание учебного материала	4		ОК 1-9, ПК.1.1-1.3
	Разделка птицы и дичи для полуфабрикатов сложного приготовления. Требования к качеству обработанной домашней птицы. Способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд	4		
Тема 1.20. Полуфабрикаты сложного приготовления из птицы и дичи.	Содержание учебного материала	2		ОК 1-9, ПК.1.1-1.3
	Ассортимент и технологический процесс приготовления сложных полуфабрикатов из домашней птицы. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы.	2		
Тема 1.21. Методы обработки и подготовки утиной и гусиной печени для приготовления сложных блюд.	Содержание учебного материала	2		ОК 1-9, ПК.1.1-1.3
	Основные характеристики и пищевая ценность утиной и гусиной печени. Требования к безопасности хранения утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде. Требования к качеству утиной и гусиной печени.	2		
Тема 1.22. Полуфабрикаты из утиной и гусиной печени	Содержание учебного материала	2		ОК 1-9, ПК.1.1-1.3
	Ассортимент и технологический процесс приготовления полуфабрикатов из гусиной и утиной печени для сложных блюд.	2		

Тема 1.23. Оценка качества полуфабрикатов из гусяной и утиной печени.	Содержание учебного материала	35		ОК 1-9, ПК.1.1-1.3
	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из гусяной и утиной печени.	4		
	Практические занятия	16	16	
	Практическое занятие № 9 по теме: Работа с нормативной документацией Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы. Решение ситуационных задач Практическое занятие № 10 по теме: Работа с нормативной документацией Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы печени. Решение ситуационных задач Лабораторная работа № 4 по теме: Приготовление полуфабрикатов из птицы для сложных блюд Произвести расчет сырья для приготовления необходимого количества порций, согласно Сборнику рецептур, заполнить сырьевую ведомость: Подобрать материально-техническое оснащение для приготовления сложных п/ф из птицы. Составить инфраструктурный лист (оборудование, инструменты, инвентарь) Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления. 2 Приготовление фаршированных полуфабрикатов целиком и порционными кусками из птицы. п/ф птица по-столичному Р№722 п/ф кнели из кур Р№742 п/ф сюррем Котлеты по-киевски Р№720 Определение качества приготовленных полуфабрикатов. Органолептическая оценка качества и безопасности сырья для приготовления сложных п/ф из птицы			
	Самостоятельная работа учащихся	15		
	Самостоятельная работа при изучении раздела Разработка компьютерной презентации на тему: «Полуфабрикаты сложного приготовления из птицы и дичи.» Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических и лабораторных работ. 15 Тематика внеаудиторной самостоятельной работ: 1. Определить принципы подбора пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, утиной и гусяной печени для сложных блюд. 2. Ознакомиться с органолептическими методами определения свежести домашней птицы, дичи, утиной и гусяной печени. 3. Разработать рецептуры начинок для приготовления фаршированных полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, утиной и гусяной печени. 4. Разработать технологические схемы приготовления полуфабрикатов из			

	домашней птицы, дичи, утиной и гусиной печени для сложных блюд. 5. Составить таблицу пищевой ценности домашней птицы, дичи, утиной и гусиной печени. 6. Разработать технико – технологические карты для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, утиной и гусиной печени.			
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет			ОК 1-9, ПК.1.1-1.3
Всего		201	68	
Практическая подготовка	3 семестр			ОК 1-9, ПК.1.1-1.3
	УП.01 Учебная практика	36	36	
	4 семестр			
	УП.01 Учебная практика	36	36	
	ПП.01 Производственная практика (по профилю специальности)	36	36	
Промежуточная аттестация	Экзамен по профессиональному модулю			ОК01-10, ПК.1.1-1.3
	Итого:	309	176	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины должно быть предусмотрено следующее специальное помещение: **Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.** Помещение кабинета должно соответствовать требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование учебного кабинета:

Парты (2-х местная)

Стулья

Стол преподавателя

Стул преподавателя

Компьютер

Доска меловая

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения

Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет

Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:

Автоматизированное рабочее место библиотекаря

Автоматизированное рабочее место читателей

Автоматизированное рабочее место для лиц с ОВЗ

Принтер

Сканер

Стеллажи для книг

Кафедра

Выставочный стеллаж

Каталожный шкафа

Посадочные места (столы и стулья для самостоятельной работы)

Помещение для самостоятельной работы

Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:

Автоматизированные рабочие места обучающихся

Парты (2-х местные)

Стулья

Автоматизированные рабочие места обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду АНОПО «Челябинский колледж Комитент», с выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1 Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3.

2. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания / Е.Б. Мрыхина. - М.: Форум, Инфра-М, 2018. - 176 с.

3. Мюллер, Ф. Пособие для работников общественного питания / Ф. Мюллер. - М.: Экономика, 2019. - 136 с.

Дополнительная литература:

1.Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / Н. И. Андронова ; Т. А. Качурина. Москва : Академия, 2018. – 256 с.

2.Качурина, Т. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник / Т. А. Качурина. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.

Журналы:

1. Наша кухня. Выпечка. Режим доступа:<https://pressa-vsem.ru/zhurnalyi/17647-nasha-kuhnya-vypechka-7-iyul-.html>

2.«Просто вкусно и полезно» Режим доступа:<https://pressa-vsem.ru/culinary/15039-prosto-vkusno-i-polezno-specvypusk-8-avgust-.html>

3.. «Кулинарная школа Скатерти –Самобранки» <https://pressa-vsem.ru/culinary/12941-kulinarnaya-shkola-skaterti-samobranki-2-.html>

4. «Питание и общество» <https://pressa-vsem.ru/culinary/12978-2.html> 5.

5. Журнал «Санитария и гигиена» - <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; - организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - 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; <i>уметь:</i> - 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;	Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними дискуссионными навыками и приемами, активно проявляет себя в групповой работе; Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении дискуссионных вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения, способен проявлять себя в групповой работе; Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только	Оценка результатов выполнения практических работ, лабораторных работ. Выполненных заданий Устный опрос Заслушивание и оценивание сообщений, обсуждение и размышления. Дифференцированный зачет. Экзамен по профессиональному модулю.

- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени; <i>знать:</i> - 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 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	основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении поставленных задач, не активен в групповой работе; Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает поставленных задачи или не справляется с ними самостоятельно, не принимает участие в групповой работе.	
--	--	--

приготовлении полуфабрикатов из мяса; - правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; - требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.		
--	--	--