ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «МОСКОВИЯ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

ПРОФЕССИЯ/СПЕЦИАЛЬНОСТЬ 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2017

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015г. №06-259) и на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012г. №413 (с изменениями, внесенными приказом Минобрнауки России от 29.12.2014г, №1645) и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии/специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014г. №384.

ОДОБРЕНА на заседании предметной цикловой комиссии №3,	**РЕКОМЕНДОВАНА** Методическим Советом ОСП
протокол № 1, от 29.08 2017 г.	протокол № 1, от 29.08 2017 г.
Председатель _____ / Перлева Н.С.	Председатель _____ / Голованова М.А.
протокол №___, от _____ 201__г.	протокол №___, от _____ 201__г.
Председатель _____ /_____/	Председатель _____ /_____/
протокол №___, от _____ 201__г.	протокол №___, от _____ 201__г.
Председатель _____ /_____/	Председатель _____ /_____/

Составитель: **Изотова Наталья Анатольевна** - преподаватель государственного автономного профессионального образовательного учреждения Московской области «Профессиональный колледж «Московия»

Каверина Татьяна Ивановна – преподаватель автономного профессионального учреждения Московской области «Профессиональный колледж «Московия»

Рецензент:

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт рабочей программы профессионального модуля	4
2.	Структура и содержание профессионального модуля	9
3.	Условия реализации рабочей программы профессионального модуля	19
4.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ профессионального модуля

ПМ.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответсвии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Рабочая программа профессионального модуля содействует сохранению единого образовательного пространства и преемственности основных образовательных программ основного общего и среднего общего образования, предоставляет широкие возможности для реализации различных подходов к построению учебного курса и может быть использована при составлении календарно-тематического плана.

1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы

Профессиональный модуль относится к обязательному междесциплинарному курсу МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Содержание профессионального модуля направлено на формирование:

- общих компетенций, включающих в себя способность:

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.

- общих компетенций, включающих в себя способность:

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.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля, требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- рассчеты 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;
- контроль 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 использовать 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 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 ингридиентов 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.

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

- максимальная учебная нагрузка студента 372 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки – 248 часов,
- самостоятельной работы – 124 часов,
- практических работ – 100 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**372**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**248**
в том числе:	
практические работы	100
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**124**
в том числе:	
подготовка к аудиторным занятиям (домашнее задание).	
подготовка презентации	
подготовка доклада	
Итоговая аттестация - в форме дифференцированного зачета – 3 семестр - в форме экзамена – 4 семестр	

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (максимальная 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
			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.	Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	180	123	35		62			
ПК 1.2.	Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	100	69	30		31			
ПК 1.3.	Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	92	56	35		31			
		372	**248**	**100**		**124**			

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторно-практические работы, самостоятельные работы обучающихся, курсовая работа (если предусмотрена)	Объем часов	Уровень освоения
1	*2*	*3*	*4*
ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		372	
МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		372	
ПК 1.1.	Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
	III семестр		
Тема 1.1.1. Организация рабочего места в заготовочном цехе.	*Содержание учебного материала*		
	Организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в заготовочном цехе.	2	1
	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.	2	1
	Машины для обработки мяса, птицы и рыбы и приготовление полуфабрикатов, производственный инвентарь.	2	1
	Эксплуатация весоизмерительного и холодильного оборудования.Техника безопасности при эксплуатации оборудования.	2	1
Тема 1. 1.2. Основные характеристики и пищевая ценность мясного сырья	Общие требования к мясу. Основные характеристики и пищевая ценность мяса, тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы	2	1
	Классификация мяса его органолептическая оценка. Осуществление контроля качества мяса	2	1
	Механическая кулинарная обработка мяса. Методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд	2	1
	Технологический процесс кулинарной обработки мяса	2	1
	Практическая работа 1. Определение органолептических показателей мяса говядины. Обработка и подготовка мяса для приготовления. Решение ситуационных задач	2	2
	Практическая работа 2. Ознакомление с тканями мяса домашних убойных животных.	2	2
	Практическая работа 3. Ознакомление с категориями мяса по возрасту и упитанности.	2	2
	Практическая работа 4. Определение термического состояния мяса.	2	2
	Практическая работа 5. Определение качества мяса.	2	2
	Практическая работа 6. Составление технологических карт первичной обработки мяса. Определение количества отходов и потерь при холодной обработке.	2	2
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся:	12	

	- проработка конспектов занятий; - подготовка докладов и эссе: О том, что не едят вегетарианцы, Что нужно знать о мясе, Смог ли без мяса человек стать человеком.		
	- составление технологических карт - расчет количества отходов и потерь		
Тема 1.1.3. Разделка и обвалка туш говядины, свинины и баранины.	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши	2	1
	Разделка передней и задней четвертины	2	1
	Подразделение говядины на категории	2	1
	Кулинарная разделка и обвалка свиной туши	2	1
	Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши	2	1
	Кулинарная разделка и обвалка поросят, кроликов и мяса диких животных	2	1
	Практическая работа 7. Разделка тушки кролика в соответствии с последовательностью технологического процесса. Составление технологической карты.	2	2
	Практическая работа 8. Обвалка передней части говядины. Составление технологической карты	2	2
	Практическая работа 9. Определение вида, категории упитанности мяса.	2	2
	Практическая работа 10. Обвалка задней части свинины. Составление технологической карты	2	2
	Практическая работа 11. Ознакомление с сортовой разделкой (разрубом) туш убойных животных и определение отрубов по сортам.	2	2
	Практическая работа 12. Определение массы брутто при разделке и обвалке мяса говядины, свинины, баранины и кролика.	2	2
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся: - проработка конспектов занятий; - подготовка докладов и эссе: Ассортимент полуфабрикатов из мяса, Мясные тайны, Мясные рулеты. - составление технологических карт - определение массы брутто	10	
1.1.4. Общие приемы приготовления полуфабрикатов из мяса	Ассортимент полуфабрикатов из мяса говядины для сложных блюд	2	1
	Ассортимент полуфабрикатов из баранины и свиниты	2	1
	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса	2	1
	Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов	2	1
	Натуральные крупнокусковые, порционные полуфабрикаты	2	1
	Мелкокусковые полуфабрикаты	2	1
	Рубленые полуфабрикаты	2	1
	Приготовление крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса	2	1

	Обработка поросят, кроликов и мяса диких животных	2	1
	Обработка субпродуктов	2	1
	Практическая работа 13. Органолептическая оценка качества мяса. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса. Расчет норм и потерь при приготовлении. Оформление лабораторно-практической работы.	2	2
	Практическая работа 14. Органолептическая оценка качества мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса. Расчет норм и потерь при приготовлении. Оформление лабораторно-практической работы	2	2
	Практическая работа 15. Органолептическая оценка качества мяса. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Расчет норм и потерь при приготовлении. Оформление лабораторно-практической работы	2	2
	Практическая работа 16. Органолептическая оценка качества мяса. Приготовление рубленых полуфабрикатов из мяса. Расчет норм и потерь. Оформление лабораторно-практической работы.	2	2
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся: - проработка конспектов занятий; - подготовка докладов и эссе: Субпродукты и праздничный стол, Молочный поросенок на праздничном столе, Свинина и здоровье. - составление технологических карт - организация рабочего места повара при приготовлении мясных полуфабрикатов.	10	
Тема 1.1.5. Обработка дополнительного сырья. Правила хранения мяса.	Обработка костей	2	1
	Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса	2	
	Охлаждение мяса	2	1
	Хранение охлажденного мяса	2	1
	Замораживание и хранение замороженного мяса	2	1
	Условия и режимы замораживания	2	1
	Дефростация (размораживание) мяса	2	
	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса	2	1
	Практическая работа 17. Выбор оптимального способа зарморозки при различных условиях. Расчет потерь при дефростации. Оформление лабораторно-практической работы.	2	2
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся: - проработка конспектов занятий; - подготовка докладов и эссе: Способы передачи тепла при приготовлении пищи, Варка без воды, жаренье без жира – реальность или фантастика?	10	

	Стер-фай (оборудование, предварительная подготовка продуктов)		
	Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее	2	1
	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее	2	1
	Технология приготовления начинок для фарширования мяса.	2	1
Тема 1.1.6. Приготовление полуфабрикатов из рубленной массы.	Правила фарширования	2	1
	Пряности и приправы при использовании мясного сырья	2	1
	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса	2	1
	Практическая работа 18. Приготовление полуфабриката из рубленой массы с учетом рационального расходования сырья. Оценка качества полуфабрикатова.	2	2
	Практическая работа 19. Приготовление полуфабриката из котлетной массы с учетом рационального расходования сырья. Оценка качества полуфабрикатова.	2	2
	Практическая работа 20. Приготовление мясной начинки с добавлением приправ и специй с учетом рационального расходования сырья. Оценка качества полуфабрикатова.	2	2
	Практическая работа 21. Приготовление мясной начинки с добавлением приправ и специй с учетом рационального расходования сырья. Оценка качества полуфабрикатова.	2	2
	Практическая работа 22. Приготовление мясной начинки с добавлением приправ и специй с учетом рационального расходования сырья. Оценка качества полуфабрикатова.	2	2
	Практическая работа 23. Приготовление мясной начинки с добавлением приправ и специй с учетом рационального расходования сырья. Оценка качества полуфабрикатова.	2	2
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся: - проработка конспектов занятий; - подготовка докладов и эссе: Приготовление фаршированных блюд Приготовление праздничных фаршированных блюд Современные способы приготовления панировочных полуфабрикатов - расчет норм потерь при приготовлении панировочных полуфабрикатов	10	
Тема 1.1.7. Сроки хранения мяса и полуфабрикатов. Механическое оборудование при производстве полуфабрикатов	Способы минимизации отходов	2	1
	Сроки хранения мяса. Сроки хранения полуфабрикатов из мяса	2	1
	Механическое оборудование, применяемое при изготовлении полуфабрикатов из рубленого мяса и котлетной массы	2	1
	Организация технологической линии в основном производстве мясного цеха.	2	1
	Практическая работа 24. Изучение принципа действия и правил эксплуатации мясорубки МИМ - 82М. Составить технологическую схему расстановки оборудования мясного цеха.	2	2
	Практическая работа 25. Организация рабочего места повара, размещение оборудования и инвентаря мясного цеха, согласно санитарных нормам и правилам.	2	2

	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся: - проработка конспектов занятий; - подготовка докладов и эссе: Современное оборудование мясных цехов на предприятиях общественного питания.	10	
Дифференцированный зачет			
	IV семестр		
ПК 1.2.	Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		
	Содержание учебного материала		
Тема 1.2.1. Первичная обработка рыбы и приготовление сложных полуфабрикатов	Инструктаж на рабочем месте «Охрана труда при проведении занятий в кабинетах математического и гуманитарного цикла.	2	1
	Общие требования к рыбе. Виды рыб	2	1
	Практическая работа 26. Изучение строения рыбы. Определение видов и семейств промысловых рыб. Основные характеристики и пищевая ценность рыбы.	2	2
	Классификация рыбы. Показатели качества и органолептическая оценка рыб.	2	1
	Практическая работа 27. Осуществление контроля качества рыбы	2	2
	Особенности хранения рыбы: замораживание, соление. Условия и сроки ее хранения.	2	1
	Способы размораживания рыбы. Условия и сроки хранения.	2	1
	Механическое оборудование, инвентарь и посуда для обработки рыбы. Новые виды оборудования и инвентаря, производимые в нашей стране для рыбной отрасли.	2	1
	Санитарно-гигиенические требования к технологическому оборудованию, инвентврю, посуде и таре при производстве полуфабрикатов из рыбы.	2	1
	Практическая работа 28. Органолептическая оценка некоторых видов рыб.	2	2
	Практическая работа 29. Расчет пищевой и энергетической ценности блюд из различных видов рыб	2	2
	Практическая работа 30. Пищевое оборудование рыбной отрасли	2	2
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся: - проработка конспектов занятий; - подготовка докладов и эссе: Рыба – универсальная, вкусная и здоровая пища. Угощение Нептуна Что нужно знать о рыбе - подготовка к практической работе 2. Выбор некоторых видов рыб для расчета пищевой и энергетической ценности блюд.	10	
Тема 1.2.2.	*Содержание учебного материала*		

Особенности обрабоки рыбы.	Обработка чешуйчатой рыбы. Обработка бесчешуйчатой рыбы	2	1
	Особенности обработки нерыбных продуктов водного промысла.	2	1
	Практическая работа 31. Холодная обработка рыбы	2	2
	Вымачивание соленой рыбы. Обработка осетровой рыбы	2	1
	Практическая работа 32. Обработка рыбы для фарширования	2	2
	Практическая работа 33. Обработка чашуйчатой рыбы. Расчеты норм и потерь при обработке.	2	2
	Практическая работа 34 Обработка замороженной рыбы.	2	2
	Практическая работа 35. Обработка трески, пикши. Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из трески и пикши.	2	2
	Практическая работа 36. Обработка бесчешуйчатой рыбы. Расчеты норм и потерь при обработке.	2	2
	Практическая работа 37. Обработка сельди соленой. Расчеты норм и потерь при солении сельди.	2	2
	Ассортимент и особенности приготовления крупных и порционных полуфабрикатов из рыбы	2	1
	Практическая работа 38. Обработка рыбы для фарширования и кулинарное ее использование	2	2
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся: проработка конспектов занятий; - подготовка докладов и эссе: Консервированая и соленая рыба. Экзотическая рыба (рыба из тропических вод) Кулинарное использование соленой рыбы. - оформление лабораторно-практических работ	10	
Тема 1. 2.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы	*Содержание учебного материала*		
	Ассортимент и особенности приготовления нерыбных продуктов водного промысла	2	1
	Ассортимент и особенности приготовления котлетной и кнельной рыбной массы .	2	1
	Виды пищевых рыбных отходов их обработка и кулинарное использование.	2	1
	Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки их хранения.	2	1
	Практическая работа 39. Приготовление крупных полуфабрикатов из рыбы и их кулинарное использование. Расчеты норм и потерь при приготовлении крупных полуфабрикатов из рыбы.	2	2
	Практическая работа 40. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы и их кулинарное использование. Расчеты норм и потерь при приготовлении порционных полуфабрикатов из рыбы.	2	2
	Практическая работа 41. Приготовление котлетной рыбной массы и их кулинарное использование.	2	2
	Практическая работа 42. Расчеты норм и потерь при приготовлении котлетной рыбной массы.	2	2
	Практическая работа 43. Приготовление кнельной рыбной массы и их кулинарное использование.	2	2
	Практическая работа 44. Расчеты норм и потерь при приготовлении кнельной рыбной массы.	2	2

	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся: - оформление лабораторно-практических работ - проработка конспектов и лекций.	11	
ПК 1.3.	**Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.**		
Тема 1.3.1. Первичная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи	*Содержание учебного материала*		
	Обработка костей птицы. Общие требования к сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.	2	1
	Практическая работа 45. Процесс определения доброкачественности мяса птицы и пернатой дичи. Пищевая ценность сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.	2	2
	Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи	2	1
	Практическая работа 46. Технология заправки птицы и дичи.	2	2
	Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю и посуде	2	1
	Организация работы птицегольевого цеха, оснащение оборудованием и инвентарем.	2	1
	Практическая работа 47. Выбор оптимального способа заморозки. Определение доброкачественности мяса курицы и перепелов Механическая обработка тушек курицы.	2	2
	Практическая работа 48. Приготовления полуфабрикатов из рубленой массы. Способы расчета массы птицы для изготовления полуфабрикатов	2	2
	Практическая работа 49. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Разработка ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд.	2	2
	Практическая работа 50. Технологические расчеты выхода полуфабрикатов, масса брутто, нетто сырья, отходов при обработке мяса кур.	2	2
	Технологические расчеты количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса домашней птицы.	2	1
	Кнельная масса . Пищевые отходы. Сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи.	2	1
	Приготовление полуфабрикатов целыми тушками. Нормы выхода полуфабрикатов. Требования к качеству.	2	1
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся: - оформление лабораторно-практических работ - проработка конспектов и лекций. - определение органолептических свойств мяса кур, перепелов.	16	

Тема 1.3.2. Характеристика сырья, организация технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд	Ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд.	2	1
	Технология приготовления котлетной и кнельной массы и котлет из филе птицы. Обработка пищевых отходов.	2	1
	Технология приготовления полуфабрикатов из филе (порционные), мелкокусковых полуфабрикатов.	2	1
	Технологические нормы выходов полуфабрикатов, требования к качеству, режим хранения и реализации.	2	1
	Технология подготовки ингридиентов и составление технологической последовательности приготовления полуфабриката «Шницель столичный», «Котлеты по-киевски».	2	1
	Технология разработки ассортимента блюд и приготовление полуфабрикатов из целых тушек кур, из филе и мелкокусковых полуфабрикатов.	2	1
	Ознакомление с ассортиментом и показателями качества мяса битой птицы.	2	1
	Ознакомление с ассортиментом, приемка, оценка качества мясных консервов из птицы.	2	1
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся: - проработка конспектов занятий, учебной и специальной технологической литературы, - работа со сборником рецептур и другой нормативно-технологической документацией, - составление таблицы «Требования к качеству куриных полуфабрикатов, сроки реализации»	15	
Итоговое занятие		**2**	**1**
	ВСЕГО:	**372**	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
1. – ознакомительный (узнавание изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции, методическим рекомендациям или под руководством преподавателя);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных, ситуационных заданий).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ профессионального модуля

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля требует наличия учебного кабинета «Технология продукции общественного питания».

Наличие лаборатории «Технология продукции общественнного питания».

- учебный кулинарный цех;
- учебный кондитерский цех.

3.1.1. Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места студентов;
- учебно-наглядные пособия (*плакаты и таблицы).*
- комплект бланков технологической документации;
- наглядные пособия;
- ПАК (программно-аппаратный комплекс)

3.1.2. Оборудование для лаборатории:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места студентов;
- производственно-технологическое оборудование;
- посуда, оборудование и инвентарь для организации процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

3.2. Учебно-методический комплекс профессионального модуля, систематизированный по компонентам

3.2.1. Нормативный компонент:

- ФКГСОО (профессионального модуля);
- извлечение из ФГОС СПО по специальности;
- примерная программа профессионального модуля;
- рабочая программа профессионального модуля;
- календарно-тематический план.

3.2.2. Общеметодический компонент:

Методические рекомендации:

- по организации самостоятельной внеаудиторной работой студентов.

3.2.3. Методический компонент темы профессионального модуля:

- план-конспект учебного занятия;
- вопросы для актуализации опорных знаний по ранее изученным темам;
- вопросы для закрепления и проверки знаний по теме;
- задания для самостоятельной работы студентов на занятиях (варианты);
- методические разработки сценариев проведения различных видов учебных занятий;
- основная и дополнительная литература для изучения темы;
- перечень тем рефератов, докладов, сообщений.

3.2.4. Методический компонент системы контроля знаний и умений студентов:

- задания для контрольных работ;
- перечень контрольных вопросов к дифференцированному зачету;
- вопросы для подготовки к экзамену.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.3.1. Основная литература:

Т.А. Качурина «Кулинария» Учебник для СПО – М.: Издательский центр «Академия», 2005г..
Н.А. Анфимова «Кулинария» : учебник для нач. проф.образования /Н.А.Анфимова.-7-еизд.,стер.-М.:Издательский центр «Академия», 2012.-400 с.
Л.Г.Шатун «Кулинария» :учеб.пособие для студ.учреждений СПО/Л.Г.Шатун.-6-е изд.,стер.-М.:Издательский центр «Академия»,2014.-320с.
Л.З.Шильман «Технологические процессы предприятий питания: учеб.пособие для студ. Проф.образования/Л.З.Шильман.-3-е изд.,стер.-М.:Издательский центр «Академия»,2013.-192с.-(Индустрия питания).
Н.Э.Харченко «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»:учеб.пособие для проф.образования / Н.Э.Харченко.- 7-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013.-513 с.

3.3.2. Дополнительная литература:

Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания:учебник/Л.А.радченко.-М.:КНОРУС,2013.-328с.-(Начальное и среднее профессиональное образование).
В.В.Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования.-М.:ИРПО;ПрофОбрИздат,2002.-416 с.
А.С. Булдаков «Пищевые добавки» Справочник. – Санкт-Петербург, «Ut» , 1996г. – 240 с.

3.3.3. Интернет ресурсы:

Форма доступа : http: // www. end.ru ; http:// www .twirpx .com

3.3.4. Электронное учебное пособие.

Электронное учебное издание «Приготовление блюд из рыбы» для профессии «Повар, кондитер».
Электронное учебное издание «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

3.3.5.Материалы периодической печати:

«Питание и общество»
«Гастроном»
«Школа гастронома»
«Ресторанный бизнес»