МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПИТАНИЯ»

Рассмотрено на заседании
МО кулинарных групп
Протокол № 1 от «30» 08 2017г.
Руководитель МО

Утверждаю
директор техникума
И.П. Новикова
«30» 08 2017.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения – очная
Срок обучения 3 года 10 месяцев
На базе основного общего образования
Уровень подготовки: базовый

2017

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384 (зарегистрировано в Минюсте РФ 23 июля 2014 г. регистрационныйN 33234).

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Серовский техникум сферы обслуживания и питания»

Разработчик:

Разницина Розалия Куттусовна, преподаватель

Согласовано:

Директор И.П. Вяткин А.Ю. „Банкет Холл"

Вяткин / Вяткин А.Ю. /

МП

ВЯТКИН Артем Юрьевич

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	23

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии 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** соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2. Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3. Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Программа профессионального модуля может быть использована как часть программ дополнительного образования, проф. подготовки, переподготовки и повышения квалификации по профессии «Повар, кондитер» для имеющих общеобразовательную подготовку или профессиональную подготовку по смежным или другим профессиям

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения 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 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 решение 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 и 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 фаршированиия 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:

всего – 232 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 140 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 94 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 46 часа;

учебной и производственной практики – 96 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы 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	Наименования результатов обучения
ПК 1.1	Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3	Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовать 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 частной смены технологии в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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,** часов	**Учебная,** часов	**Производственная,** часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	**в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов			
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	***8***
	Раздел 1. Организация подготовки овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	**25**	**10**	**6**	**9**	**-**	**-**
ПК 1.1	**Раздел 2.** Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	**45**	**26**	14	11	8	*24*
ПК 1.2	**Раздел 3.** Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	**45**	**26**	14	11	8	*24*
ПК 1.3	**Раздел 4.** Организация подготовки птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	**45**	**26**	14	11	8	*24*
	Производственная практика, часов *(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)*	**72**					***72***
	Всего:	**232**	**94**	54	**42**	**24**	**72**

*

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)*	**Объем часов**	**Уровень освоения**
1	**2**	**3**	**4**
Раздел ПМ 01 Организация подготовки овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		**25**	
Раздел ПМ 02 Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		54	
МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		32	
Тема 01.01.01 Механическая, кулинарная обработка мяса	**Содержание** **1. Механическая кулинарная обработка мяса говядины** Органолептическая оценка мяса, оборудование и приспособление, используемые для механической обработки мяса, Соблюдение санитарных норм и правил при размораживании, разделке и хранении мяса. Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса. Оттаивание мороженого мяса. Кулинарный разруб туш крупного рогатого скота; кулинарное назначение	16	1

	отдельных частей туши. Кулинарное назначение отдельных частей туш. Обработка мясных субпродуктов. Требование к качеству мяса и мясопродуктов. **2. Механическая кулинарная обработка мяса свинины** Органолептическая оценка мяса, оборудование и приспособление, используемые для механической обработки мяса, Соблюдение санитарных норм и правил при размораживании, разделке и хранении мяса. Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса. Оттаивание мороженого мяса. Кулинарный разруб и обвалка свиных туш. Кулинарное назначение отдельных частей туши. Кулинарное назначение отдельных частей туш. Обработка мясных субпродуктов. Требование к качеству мяса и мясопродуктов **3. Механическая кулинарная обработка баранины** Органолептическая оценка мяса, оборудование и приспособление, используемые для механической обработки мяса, Соблюдение санитарных норм и правил при размораживании, разделке и хранении мяса. Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса. Оттаивание мороженого мяса. Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши. Требование к качеству мяса баранины и мясопродуктов.		
	Лабораторные работы Выполнение технологической последовательности, механической кулинарной обработки мяса свинины. Выполнение технологической последовательности , механической кулинарной обработки мяса говядины. Выполнение технологической последовательности , механической кулинарной обработки мяса баранины.	4	3
	Практические занятия Производить расчет по формулам выход мяса в %.	6	2

	Оформление заказа на продукты со склада; приемы продуктов со склада и поставщиков. Расчет минимизации отходов при подготовке полуфабрикатов из мяса.		
Тема 01. 01. 02 Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	**1. Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины** Способы и виды нарезок. Оборудование и приспособление, используемые для приготовления. Кулинарная разделка мяса говядины, свинины, говядины. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов. Виды мясных полуфабрикатов и их приготовление.(крупнокусковые, порционные, мелкокусковые). Требование к безопасности хранение подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов. **2. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов.** Способы и виды нарезок. Оборудование и приспособление, используемые для приготовления. Кулинарная разделка обработка субпродуктов. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов. Виды мясных полуфабрикатов и их приготовление.(крупнокусковые, порционные, мелкокусковые). Требование к безопасности хранение подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из субпродуктов.	16	2
	Лабораторные работы Приготовление полуфабриката из мяса Выполнение фарширования мяса	4	3
	Практические занятия Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов	4	3

	Определение пищевой ценности из мяса		
Самостоятельная работа 1. Составить сообщение теме: «Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции». (презентация). 2. Составить технологические карты (согласно выданному заданию).		14	3
Раздел 2 Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		54	
МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		32	
Тема 01.02.01 Механическая, кулинарная обработка рыбы	**Содержание** **1.Характеристика сырья** Виды рыб, сырье используемое. Обработка рыбы . Использование пищевых отходов. Требования к качеству. **2. Кулинарная обработка рыбы.** Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы. Особенности обработки некоторых видов рыб. Особенности обработки рыб с костно-хрящевым и хрящевым скелетом. Оборудование, инвентарь и приспособление, используемые для обработки. **3. Обработка нерыбного рыбного сырья.** Кулинарная обработка . Требования к качеству сырья. Оборудование, инвентарь и приспособление, используемые для обработки.	16	2
	Лабораторные работы Выполнение технологической последовательности , механической кулинарной обработки рыбы (чашуйчатой, осетровой, некоторых видов рыб). Обработка морепродуктов.	6	3
	Практические занятия Производить расчет выхода мясных блюд по сборнику	4	3

	рецептур. Расчет минимизации отходов при подготовке полуфабрикатов из рыбы.		
Самостоятельная работа 1. Составить кроссворд по теме: «Механическая, кулинарная обработка рыбы» 2. Сообщение по теме : «Характеристика семейств рыб»		7	3
Тема 01. 02. 02 Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы	**Содержание** **1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы, морепродуктов.** Обработка осетровых видов рыб. Характеристика наиболее распространенных полуфабрикатов из рыбы (натуральные, панированные, рубленые). Требование к качеству рыбных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Технологическая последовательность фарширование рыбы. Приготовление котлетной массы. Обработка морепродуктов. **2. Заморозка рыбы** Правила безопасности при охлаждении, замораживание, размораживание.	18	2
	Практическое занятия Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов.	4	3
	Лабораторная работа Приготовление натуральных полуфабрикатов. Приготовление панированных полуфабрикатов. Приготовление рубленых полуфабрикатов. Выполнение фарширования рыбы. Приготовление полуфабрикатов из морепродуктов.	4	3
Самостоятельная работа 1. Написание рефератов по теме: «Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**».**. Подобрать дополнительный материал, используя специальную литературу, интернет и телевизионные передачи.		7	3
Раздел 3 Организация подготовки птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		52	

МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		30	
Тема 01.03.01 Механическая, кулинарная обработка птицы	**Содержание** **1.Механическая кулинарная обработка домашней птицы** Технологическая последовательность обработки домашней птицы. Органолептическая оценка домашней птицы и дичи. Оборудование и приспособление, используемые для механической обработки домашней птицы. Соблюдение санитарных норм и правил при размораживании, разделке и хранении домашней птицы. **2. Механическая кулинарная обработка дичи и кролика.** Технологическая последовательность обработки дичи и кролика. Органолептическая оценка дичи и кролика. Оборудование и приспособление, используемые для механической обработки дичи и кролика. Соблюдение санитарных норм и правил при размораживании, разделке и хранении дичи и кролика.	12	2
	Практическая занятие Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов	4	3
	Лабораторная работа Выполнение технологической последовательности: механической кулинарной обработки домашней птицы и дичи	4	3
	Самостоятельная работа 1. Сообщение по теме: «Подготовка птицы, дичи, кролика к кулинарной обработки»	8	3
Тема 01. 03. 02 Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной	**Содержание** **1.Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы** Виды полуфабрикатов. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов. Требование к безопасности	18	2

продукции из птицы дичи и кролика	хранение подготовленного полуфабриката в охлажденном и замороженном виде. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов. Требования к качеству обработки домашней птицы. **2.Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика** Виды полуфабрикатов. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов. Требование к безопасности хранение подготовленного полуфабриката в охлажденном и замороженном виде. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов. Требования к качеству обработки дичи и кролика. **3. Использование пищевых отходов** Охлаждение, замораживание и размораживание, гусиной и утиной печени. Требование к безопасности хранение. Сроки и условия хранения.		
	Практическое занятия Решение задач по сборнику рецептур на определение количества необходимого сырья и расчёту порций блюда.	4	3
	Лабораторные работы Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи. Выполнение фаршированной птицы и дичи.	4	3
Самостоятельная работа. 1. Составить тестовые вопросы по теме: «Организация подготовки птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 2. Составить технологические карты (согласно выданному заданию).		10	3
Учебная практика: **Виды работ:** 1. Организация рабочего места. 2.Подготовка сырья к производству. 3.Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки, мяса (говядина, свинина, баранина)		24	3

4. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки рыбы. 5. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки домашней птицы и дичи, кролика. 6. Приготовление полуфабрикатов из мяса. 7. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. 8. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи, кролика. 9.Оценивание качества приготовленных полуфабрикатов.. 10. Уборка рабочего места.		
Производственная практика **Виды работ** 1. Организация рабочего места. 2.Подготовка сырья к производству. 3.Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки, мяса (говядина, свинина, баранина) 4. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки рыбы. 5. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки домашней птицы и дичи, кролика. 6. Приготовление полуфабрикатов из мяса. 7. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. 8. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи, кролика. 9.Оценивание качества приготовленных полуфабрикатов.. 10. Уборка рабочего места.	72	3
Всего	**232**	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета: Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства. Учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя,
- рабочие меся для обучающихся,
- комплект плакатов по предмету «Кулинария», разделы «Механическая кулинарная обработка мяса», «Механическая кулинарная обработка птицы», «Приготовление полуфабрикатов из мяса», «Раздел туши»
- комплект плакатов по предмету «Оборудование предприятий общественного питания » раздел «Машины для переработки мяса», «Холодильное оборудование»,
- муляжи кулинарных мясных полуфабрикатов,
- схемы разделки мясных туш; схема обработки субпродуктов,
- комплект раздаточного материала по темам: «Механическая кулинарная обработка мяса», «Приготовление полуфабрикатов из мяса и птицы», «Механическая и кулинарная обработка рыбы».

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- производственные ванны,
- производственные столы,
- ведра,
- кастрюли,
- разделочные маркировочные доски «МС»,
- нож для рыбы, мяса,
- рыбочистки,
- весы электронные,
- универсальный привод ПУ-0,6,
- мясорубка,
- настольные циферблатные весы,
- холодильники,
- контейнеры для укладки полуфабрикатов,
- пинцет для обработки птицы,
- ножницы-секаторы,
- тяпка и молоток для отбивания мяса.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. Пособие для сред проф. образования. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Акакдемия», 2015. – 328 с.
2. Дубцов Г.Г. и др. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: Уч.п. для СПО. - М.: Мастерство; ИЦ «Академия», 2014.
3. Здобнов А.И., Цыганенко В.А., Пересичный М. И. Сборник рецептур блюд иултнарных изделий: Для предприятий общественного питания – 656с. А.С.К М: Гамма-Пресс 2012
4. Мартинчик А.Н., Королев А.А., Трофименко Л.С. Физиология питания, санитарии и гигиена: Учебное пособие для среднего профессионального образования Изд 4-е, стереотип. 2011- 192с.
5. Дашков и К Перетятко Т.И Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебно-практическое пособие Изд. 6-е, перераб., доп. 2012 – 232с.
6. Зайко Г.М Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебно - практическое пособие для студентов вузов. 2013 – 600с.
7. Доценко В.А., Власова В.В Санитарно - эпидемиологический надзор в общественном питании: Справочник . 2005– 592с.
8. Соколова С.В Точкова Л.П Богатырева Е.А Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие для среднего профессионального образования.2011г.
9. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (1-е изд.) учебник - М.: Издательский центр «Академия», 2017

Дополнительная литература:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания - 656 с. К: А.С.К. /М: Гамма-Пресс 2006 Здобнов А.И., Цыганенко В.А., Пересичный М.И.
2. Санитарно-эпидемиологический надзор в общественном питании: Справочник - 592 с. {Библиотека журнала Здравоохранение} М: МЦФЭР Доценко В.А., Власова В.В.
3. Потапова И.И «Первичная обработка продуктов.- М.: ИЦ «Академия» 2008г.»
4. Семиряжко Т.Г. «Кулинария. Контрольные материалы.- М.: ИЦ «Академия», 2008.-192с
5. Татарская Л.Л. «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. - М.: ИЦ «Академия», 2005.-112с.

6. Усов В.В. «Основы кулинарного мастерства». - М.: ИЦ «Академия», 2007.- 608с.
7. Журнал «Стол»
8. Журнал «Вкус»
9. Журнал « Дело вкуса»
10. Журнал « ГАСТРОНОМЪ»

Интернет-ресурсы:
WWW.GASTRONOM.RU
WWW.TALERKA.RU
WWW.INFORVIDEO.RU
WWW.GURMAN.RU

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

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

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

Перед освоением модуля **ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

должны быть освоены дисциплины общепрофессионального цикла:

- **Основы микробиологии, санитарии и гиены в пищевом производствеуметь:**

соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;

производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;

знать:

основные группы микроорганизмов;

основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

правила личной гигиены работников пищевых производств;
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

- Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

уметь:

проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
рассчитывать энергетическую ценность блюд;
составлять рационы питания;

знать:

роль пищи для организма человека;

основные процессы обмена веществ в организме;
суточный расход энергии;
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
понятие рациона питания;
суточную норму потребности человека в питательных веществах;
нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
методику составления рационов питания;
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
общие требования к качеству сырья и продуктов;
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров

- Техническое оснащение и организация рабочего места

уметь:

организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд;
подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;

знать:

характеристики основных типов организации общественного питания;
принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
учет сырья и готовых изделий на производстве;

устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;

правила их безопасного использования;

виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

- Экономические и правовые основы производственной деятельности

уметь:

ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;

применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

знать:

принципы рыночной экономики;

организационно-правовые формы организаций;

основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

- Безопасность жизнедеятельности

уметь:

организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

применять первичные средства пожаротушения;

ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;

применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;

владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

оказывать первую помощь пострадавшим;

знать:

принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

основы военной службы и обороны государства;

задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО;

область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

применять первичные средства пожаротушения;

ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;

применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;

владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

оказывать первую помощь пострадавшим;

знать:

принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

основы военной службы и обороны государства;

задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО;

область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК1.1 Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	-организация подготовки мяса к кулинарной обработке; -приготовление полуфабриката из мяса в соответствии с требованиям качества; -органолептическая оценка продукции; - выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки мяса; - соблюдение санитарных норм и правил ОТ и ТБ	Наблюдение за процессом подготовки сырья к производству; Визуальная оценка качества продукции; Сравнение с технологической и инструкционной картой; Сравнение с требованиями СанПин.
ПК1.2 Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	-организация подготовки рыбы к кулинарной обработке; -приготовление полуфабриката из рыбы в соответствии с требованиям качества; -органолептическая оценка продукции; - выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки рыбы; - соблюдение санитарных норм и правил ОТ и ТБ	Наблюдение за процессом подготовки сырья к производству; Визуальная оценка качества продукции; Сравнение с технологической и инструкционной картой; Сравнение с требованиями СанПин.
ПК1.3 Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	- подготовка птицы к кулинарной обработке; -приготовил полуфабрикат из домашней птицы в соответствии с требованиям качества; - выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки домашней птицы; - соблюдение санитарных норм и правил ОТ и ТБ	Наблюдение за процессом подготовки сырья к производству; Визуальная оценка качества продукции; Сравнение с технологической и инструкционной картой; Сравнение с требованиями СанПин.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны

позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрирует знания сущности своей профессии. Участвует в мероприятиях своего профессионального развития.	Выполнение сообщений, рефератов по темам раздела.
ОК2. Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организует собственную деятельность; Демонстрирует самостоятельность в выполнении профессиональных задач; Выбирает методы и способы решения профессиональных задач в области технологии приготовления; Оценивает эффективности и качества выполнения	Организация рабочего места при приготовлении лабораторных работ. Решение производственных ситуаций
ОК3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Решает стандартные и нестандартные профессиональные задачи в области технологии приготовления полуфабрикатов.	Решение производственных ситуаций. Решение задач по сборнику рецептур.
ОК4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективный поиск необходимой информации; Использование различных источников информации, включая электронные.	Выполнение сообщений, рефератов, презентаций по теме. Составление технологических карт
ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Демонстрирует умения использовать информационные технологии	Презентация сообщений с использованием информационных технологий
ОК6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; Демонстрирует свои коммуникативные умения;	Выполнение практических и лабораторных работ в команде

ОК7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Проводит самоанализ и корректирует результаты собственной работы	Анализирует и оценивает деятельность каждого участника в команде при выполнение практических и лабораторных работ. Органолептическая оценка приготовленного полуфабриката
ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Определяет прогноз карьерного роста по профессии; Проявляет самостоятельность при изучении профессионального модуля;	Составление тестов, кроссвордов, сообщений о новинках продуктов.
ОК9 Ориентироваться в условиях частной смены технологии в профессиональной деятельности	Демонстрирует готовность к обучению в условиях смены технологии в профессиональной деятельности	Наблюдение за практическим заданием

Поурочный план по МДК.01.01. «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

№ урока (теория)	Лаб. раб	Сам. раб	Наименование темы, урока
			Раздел 1. Организация подготовки овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. (10)
1-1			Приготовление сложных полуфабрикатов из картофеля: сложные формы нарезки картофеля.
1-2			Приготовление сложных полуфабрикатов из разных овощей.
1-3			Использование экзотических овощей и плодов в кулинарии.
1-4			Карвинг в кулинарии.
	2-1 2-2		**Лабораторная работа** Выполнение технологической последовательности, механической кулинарной обработки овощей. Выполнение элементов карвинга
	2-3 2-4 2-5 2-6		**Практическая работа** Производить расчет по формулам выход овощей в %. Оформление заказа на продукты со склада; приемы продуктов со склада и поставщиков. Расчет минимизации отходов при подготовке полуфабрикатов из овощей. Решение производственных задач .
			Раздел 2. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. (32)
1-5			Характеристика сырья из мяса.
1-6			Приемы приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.
1-7			Крупнокусковые полуфабрикаты из мяса для сложной кулинарной продукции, используемых для варки и припускания, тушения.
1-8			Крупнокусковые полуфабрикаты для жарки мяс крупным куском.
	2-7 2-8 2-9 2-10		**Лабораторная работа** Составить технологическую карту на полуфабрикат. Выполнение технологической последовательности, механической кулинарной обработки мяса говядины: Ростбиф Выполнение технологической последовательности, механической кулинарной обработки мяса свинины: мясо шпигованное Выполнение технологической последовательности, механической кулинарной обработки мяса баранины, седло баранины, корона из корейки; каре ягненка,
	2-11 2-12 2-13 2-14		**Практическая работа** Производить расчет по формулам выход мяса в %. Оформление заказа на продукты со склада; Прием продуктов со склада и поставщиков. Расчет минимизации отходов при подготовке полуфабрикатов из мяса.
1-9			Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса говядины для сложной кулинарной продукции (бифштексы, филе, лангеты идр)
1-10			Приготовление порционных полуфабрикатов для тушения порционным куском. Фламбирование.
1-11			Приготовление крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из мяса свинины, телятины:медальоны
1-12			Приготовление порционных мелкокусковых полуфабрикатов из мяса: мясо

			мраморное, стейки.
1-13			Мелкокусковые полуфабрикаты: все виды шашлыков
1-14			Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов
1-15			Требования к качеству полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции
1-16			Правила и сроки хранения полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.
	2-15 2-16 2-17 2-18		**Лабораторные работы** Составить технологическую карту на полуфабрикат. Приготовление полуфабриката из мяса для сложной кулинарной продукции. Выполнение шпигования мяса. Выполнение фарширования мяса разными способами
	2-19 2-20 2-21 2-22		**Практические занятия** Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Определение пищевой ценности из мяса Расчет количества порций готовой продукции из имеющегося сырья на складе. Решение производственных задач.
		3-14	**Самостоятельная работа** 1. Составить сообщение теме: «Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции». (презентация). 2. Составить технологические карты, ТТК (согласно выданному заданию).
4+12	6+16	14	**Итого**
			Раздел 2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. (32)
1-17			Значение рыбы в питании человека. Характеристика рыбного сырья.
1-18			Обработка чешуйчатой рыбы с костным скелетом (лососевые).
1-19			Особенности обработки некоторых видов рыб: дорада, себас, палтус, ледяная.
1-20			Организация рабочего места при обработке рыбы и нерыбных продуктов моря.
1-21			Особенности обработки рыбы осетровых пород
1-22			Обработка нерыбных продуктов моря
	2-23 2-24 2-25 2-26		**Лабораторные работы** Выполнение технологической последовательности , механической кулинарной обработки рыбы чешуйчатой. Выполнение технологической последовательности , механической кулинарной обработки рыбы осетровой. Выполнение технологической последовательности , механической кулинарной обработки некоторых видов рыб. . Обработка морепродуктов, приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	2-27 2-28 2-29 2-30		**Практические занятия** Производить расчет массы полуфабрикатов из сырья. Производить расчет выхода рыбных блюд по сборнику рецептур. Расчет минимизации отходов при подготовке полуфабрикатов из рыбы Решение производственных задач
		3-15 3-21	**Самостоятельная работа** 1. Составить кроссворд по теме: «Механическая, кулинарная обработка рыбы» 2. Сообщение по теме: «Характеристика семейств рыб, используемых в ресторанной индустрии»

1-23			Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции: «Рыба целиком», ассортимент .п/ф
1-24			Приготовление порционных натуральных полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции, ассортимент п/ф.
1-25			Приготовление порционных панированных полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции, ассортимент п/ф.
1-26			Приготовление рубленых полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции Технологическая последовательность фарширование рыбы
1-27			Обработка морепродуктов Приготовление полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря для сложной кулинарной продукции.
1-28			Требование к качеству рыбных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения
	2-31 2-32 2-33 2-34		**Практическое занятия** Расчет количества отходов и потерь при обработке осетровых на полуфабрикаты (целиком) из осетровой рыбы Расчет количества отходов и потерь при обработке осетровых на полуфабрикаты (порционные) из осетровой рыбы Расчет количества отходов и потерь при обработке осетровых на полуфабрикаты (чистое филе) из осетровой рыбы Расчет количества отходов и потерь при обработке осетровых на полуфабрикаты из морепродуктов.
	2-35 2-36 2-37 2-38		**Лабораторная работа** Приготовление натуральных полуфабрикатов. Приготовление панированных полуфабрикатов. Приготовление рубленых полуфабрикатов. Выполнение фарширования рыбы. Приготовление полуфабрикатов из морепродуктов
		3-22 3-28	**Самостоятельная работа** Написание рефератов по теме: «Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**»**..Подобрать дополнительный материал, используя специальную литературу, интернет и телевизионные передачи.
			Раздел 3. Организация подготовки птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. (26)
			Механическая кулинарная обработка домашней птицы Технологическая последовательность обработки домашней птицы
1-29			Органолептическая оценка домашней птицы и дичи (утки, гуся)
1-30			Оборудование и приспособление, используемые для механической обработки домашней птицы и дичи
1-31			Технологическая последовательность обработки домашней птицы: утки, гуся, индейки
1-32			Соблюдение санитарных норм и правил при размораживании, разделке домашней птицы.
1-33			Соблюдение санитарных норм и правил при хранении домашней птицы.
	2-39 2-40 2-41 2-42		**Практическая занятие** Выполнить расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из птицы Определить количество субпродуктов, отходов и потерь при обработке с/х птицы. Определить количество чистого филе при обработке с/х птицы. Составление технико-технологических карт на полуфабрикаты для сложной кулинарной продукции.

	2-43 2-44 2-45 2-46		**Лабораторная работа** Выполнение технологической последовательности: механической кулинарной обработки домашней птицы для сложной кулинарной продукции. Выполнение технологической последовательности: механической кулинарной обработки дичи для сложной кулинарной продукции Выполнение технологической последовательности: механической кулинарной обработки кролика для сложной кулинарной продукции Приготовление полуфабрикатов из птицы, кролика целиком.
		3-29 3-35	**Самостоятельная работа** 1. Сообщение по теме: «Подготовка птицы, дичи, кролика к кулинарной обработке для сложной кулинарной продукции»
1-34			**Тема 01. 03. 02 Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из птицы дичи и кролика** Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Полуфабрикаты из домашней птицы для сложной кулинарной продукции, используемых целиком.
1-35			Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы Порционные полуфабрикаты из домашней птицы для сложной кулинарной продукции: котлета натуральная, котлета панированная («де-валяй»), шницель столичный, котлета по-киевски
1-36			Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика Полуфабрикаты из дичи для сложной кулинарной продукции, используемых целиком для жарки, фарширования
1-37			Требование к безопасности хранение подготовленного полуфабриката из домашней птицы, дичи, кролика в охлажденном и замороженном виде. Основные критерии оценки качества полуфабрикатов
1-38			Требования к качеству обработки домашней птицы, дичи и кролика. Условия и сроки хранения полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	2-47 2-48 2-49 2-50		**Практическое занятия** Выполнить расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из птицы Определить количество субпродуктов, отходов и потерь при обработке с/х птицы. Решение задач по сборнику рецептур на определение количества необходимого сырья и расчёту порций блюда. Расчет количества субпродуктов, отходов и потерь птицы, кролика.
	2-51 2-52 2-53 2-54		**Лабораторные работы** Выполнение технологической последовательности: механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи для сложной кулинарной продукции. Выполнение технологической последовательности: механической кулинарной обработки кролика для сложной кулинарной продукции Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи, кролика. Выполнение фаршированной птицы и дичи.
		3-36 3-42	**Самостоятельная работа.** 1. Составить тестовые вопросы по теме: «Организация подготовки птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 2. Составить технологические карты (согласно выданному заданию).
1-39			Дифференцироанный зачёт
1-40			Дифференцироанный зачёт
40(Т)	54	42	**Итого**

Поурочный план по учебной практике
ПМ.01. «Организация процесса приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции»

№ п /п.	Кол-во часов.	Содержание учебной практики. Виды работ.
		Раздел 1. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
1	4	Технология приготовления порционных, мелкокусковых п/ф для жарки, запекания, тушения.
2	4	Технология приготовления п/ф из субпродуктов мяса.
		Раздел 2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
3	4	Технология приготовления п/ф из рыбы для фарширования, жарки во фритюре.
4	4	Технология приготовления п/ф из морепродуктов.
		Раздел 3. Организация подготовки птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
5	4	Технология приготовления п/ф из целых тушек домашней птицы отварной, жареной.
6	4	Технология приготовления из домашней птицы (кролика). натуральных и панированных порционных п/ф
Всего:	**24**	

Поурочный план по производственной практике ПМ.01. «Организация процесса приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции»

№ п /п.	Кол-во часов.	Содержание учебной практики. Виды работ.
		Раздел 1. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
1	6	Технология приготовления крупнокусковых п/ф для варки, жарки.
2	6	Технология приготовления порционных п/ф для жарки.
3	6	Технология приготовления порционных п/ф для запекания, тушения.
4	6	Технология приготовления п/ф из натуральной рубки.
5	6	Технология приготовления п/ф из субпродуктов мяса.
		Раздел 2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
6	6	Технология приготовления п/ф из рыбы для фарширования
7	6	Технология приготовления п/ф из рыбы для жарки во фритюре
8	6	Технология приготовления п/ф из морепродуктов.
		Раздел 3. Организация подготовки птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
9	6	Технология приготовления п/ф из целых тушек домашней птицы отварной, жареной.
10	6	Технология приготовления натуральных и панированных порционных п/ф из домашней птицы
11	6	Технология приготовления п/ф из кролика для тушения, жарки.
12	6	**Проверочные работы по ПМ.01. «Организация процесса приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции»**
Всего:	**72**	