**Приложение 11**

к программе профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации (для выпускников школ, обучающихся по специальным коррекционным программам VIII вида) по профессиям:

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

11695 Горничная

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01 МОДУЛЬ ПО ПРОФЕССИИ**

ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПИЩЕВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

2021

Рабочая программа разработана на основе: Единого тарифно-квалифицированного справочника работ и профессий рабочих (утвержден постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30, раздел «Общие профессии производств пищевой продукции»); профессионального стандарта индустрии питания (разработан Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Государственный институт новых форм обучения», г. Москва, 2015г)

**Организация - разработчик**:

1. ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум».

**Разработчик:**

1. Дёмина Людмила Витальенва, преподаватель ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»;

*Рассмотрена на заседании цикловой комиссии технологического отделения*

*Протокол № \_\_\_\_\_*

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Е.М. Чубукова

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ |  |
| 2 | СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ |  |
| 3 | УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ |  |
| 4 | КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ |  |

**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 02. Модуль по профессии Изготовитель пищевых полуфабрикатов**

**1.1** **Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации для выпускников школ, освоивших общеобразовательные программы основного общего образования по профессиям: 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов; 11695 Горничная;

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания по профессии: Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

* 1. **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения модуля:**

В результате освоения профессионального модуля слушатель должен:

**Уметь:**

* Проверять органолептически качество продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
* Соблюдать условия хранения п/ф в охлажденном и мороженом виде;
* Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении п/ф;
* Определять необходимое количество ингредиентов, нужных при дополнительной подготовке не панированных п/ф в соответствии с технологическими требованиями.

**Знать:**

* Основные критерии оценки качества основных и дополнительных ингредиентов и их соответствие к требованиям к качеству пищевых п/ф;
* Ассортимент непанированных и панированных п/ф их мяса, домашней птицы, рыбы, овощей используемых в приготовлении простых блюд;
* Требования к качеству замороженных и охлажденных п/ф;
* Технику панировки п/ф в муке и сухарях.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы :**

* максимальной учебной нагрузки слушателя **373** часа, в том числе:
* обязательной аудиторной нагрузки слушателя – **112** часов (56 часов теоретическое обучение, 56 часов лабораторно – практические занятия).
* самостоятельной работы обучающегося **56** часов.
* Учебная практика – **360** часов.
* Производственная практика – **216** часов.

**2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**2.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 02 Изготовитель пищевых полуфабрикатов**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лаб. работы и практ. занятия,**  часов |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* |
| **МДК 02.01. Технология изготовления пищевых полуфабрикатов** | **373** | **249** | **111** | **124** |  |  |
| **Учебная практика, часов** | **612** |  | | | **612** |  |
| **П Производственная практика, часов** | **216** |  | | | | **216** |
| **Всего:** | **1201** | **249** | 111 | **124** | **612** | **216** |

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 02 Изготовитель пищевых полуфабрикатов**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем дисциплины** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | Объем часов | Уровень освоения |
|  |  |  |  |
| **МДК 02.01 Технология изготовления пищевых п/ф** | | **249** |  |
| **Введение** | **Содержание** | **2** | **2** |
| Общие сведения о пищевых полуфабрикатах |
| Основные понятия, термины |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа:**   * Систематическая проработка конспектов заданий, учебной литературы ( по вопросам к параграфам, главам учебных пособий составленными преподавателями); * Подбор информации из Интернет источников для рассмотрения темы «Виды пищевых полуфабрикатов» | **2** |  |
| **Раздел №1. Механическая кулинарная обработка и приготовление п/ф из овощей и грибов** | | **12** |  |
| Тема 1.1. Правила обработки клубнеплодов | **Содержание** | 4 | 2  2 |
| Сортировка, калибровка, мытье, очистка, дочистка клубнеплодов |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа:**   * Систематическая проработка конспектов заданий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий составленными преподавателями); * Зарисовка технологической схемы «обработка клубнеплодов» | 2 | 2 |
| Тема 1.2. Правила обработки корнеплодов | **Содержание:** | **4** | 2 |
| Сортировка , калибровка, мытье, очистка, доочистка корнеплодов |
| Тема 1.3 Правила обработки капустных, листовых, плодовых и других овощей | **Содержание** | 8 | 2 |
| Обработка капусты (белокочанной, краснокочанной, брюссельской и савойской) |
| Обработка листовых овощей |
| Обработка десертных овощей: спаржа, артишоки, ревень |
| Обработка луковых овощей |
| Обработка плодовых овощей: кабачки, патиссоны, тыква |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа:**   * Систематическая проработка конспектов заданий, учебной литературы ( по вопросам к параграфам, главам учебных пособий составленными преподавателями); * Заполнение таблицы; * Выписка слов из терминологического словаря * Составление таблицы классификация овощей | 2 |  |
| Тема 1.4. Правила обработки грибов | **Содержание:** | 4 | 2 |
| Питательная ценность грибов |
| Ассортимент грибов |
| Сортировка грибов |
| Тепловая обработка грибов |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа:**   * Систематическая проработка конспектов заданий, учебной литературы ( по вопросам к параграфам, главам учебных пособий составленными преподавателями); * Составление таблицы «Классификация грибов» | 2 |  |
| Тема 1.5. Простая нарезка овощей | **Содержание:** | 4 |  |
| Нарезка овощей соломкой, брусочками, кубиками, дольками, ломтиками, шашками |
| Виды ножей и оборудования для нарезки овощей |
| Тема 1.6 Сложная нарезка овощей | **Содержание:** | 4 | 2 |
| Нарезка овощей бочонками, чесночками, стружкой, шариками, шестеренками |
| Приборы для фигурной нарезки овощей |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа:**   * Систематическая проработка конспектов заданий, учебной литературы ( по вопросам к параграфам, главам учебных пособий составленными преподавателями) * Зарисовка таблицы «Форма нарезки овощей для кулинарного использования» | 2 |  |
| Тема 1.7 Подготовка овощей для фарширования | **Содержание** | 6 | 2 |
| Подготовка перца |
| Подготовка томатов |
| Подготовка картофеля |
| Подготовка капусты |
| Подготовка кабачков и баклажан |
| Тема 1.8 Полуфабрикаты из овощей промышленного производства |  | 4 |  |
| **Содержание:** |  |
| Наборы для щей |
| Наборы для борща |
| Пассерованный репчатый лук и морковь |
| Наборы овощей быстрозамороженные |
| Тема 1.9 Требования к качеству. Условия и сроки хранения | **Содержание:** | 4 |  |
| Требования к качеству обработанных овощей |
| Требования к качеству подготовленных овощей |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа:**   * Систематическая проработка конспектов заданий, учебной литературы ( по вопросам к параграфам, главам учебных пособий составленными преподавателями); * Подготовка презентации: «Ассортимент фаршированных овощей» * Зарисовка таблицы «Норма отходов овощей при первичной обработке» * Выписка слов из терминологического словаря | 2 |  |
| **Лабораторно-практическое занятие №1.**   * Органолептическая оценка сырья | 6 |  |
| **Лабораторно-практическое занятие №2.**   * Приемы простой нарезки овощей | 6 |
| **Лабораторно-практическое занятие №3.**   * Приемы сложной нарезки овощей | 6 |  |
| **Лабораторно-практическое занятие №4.**  Подготовка овощей для фарширования; | 6 |  |
| **Раздел № 2 Механическая кулинарная обработка и приготовление п/ф из рыбы и морепродуктов** | | **40** | 2 |
| **Тема 2.1 Виды рыб и морепродуктов и кулинарное назначение** | **Содержание** | 4 | 2 |
| Карповые породы рыб |
| Окуневые породы рыб |
| Тресковые породы рыб |
| Камбаловые породы рыб |
| Лососевые породы рыб |
| Осетровые породы рыб |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа:**   * Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий); * Выписка слов из терминологического словаря. * Подготовка сообщения «Ценность лососевых рыб» | 2 |  |
| **Тема 2.2 Механическая кулинарная обработка рыб** | **Содержание:** | 4 | 2 |
| Оттаивание рыбы |
| Обработка безчешуйчатой рыбы |
| Обработка чешуйчатой рыбы |
| Обработка рыбы осетровых пород |
| **Тема 2.3 Приготовление рыбных п/ф для варки и припускания** | **Содержание:** | 4 | 2 |
| Нарезка п/ф из пластованной и непластованной рыбы |
| Нарезка п/ф из чистого филе |
| Нарезка п/ф для варки порционным куском |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа:**   * Систематическая проработка конспектов заданий, учебной литературы ( по вопросам к параграфам, главам учебных пособий составленными преподавателями); * Выписка слов из терминологического словаря. * Зарисовка технологической схемы | 3 |  |
| **Тема 2.4 Приготовление рыбных п/ф для жарки** | **Содержание:** | 6 | 2 |
| Подготовка п/ф для рыбы жареной основным способом(меньер) |
| Подготовка п/ф для рыбы фри |
| Подготовка п/ф для рыбы в тесте |
| **Тема 2.5 Приготовление рыбных п/ф для запекания** | **Содержание:** | 6 | 2 |
| Подготовка п/ф на порционные куски -кругляши |
| Подготовка п/ф из рыб для запекания целиком |
| Подготовка п/ф из чистого филе |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа:**   * Систематическая проработка конспектов заданий, учебной литературы ( по вопросам к параграфам, главам учебных пособий составленными преподавателями); * Выписка слов из терминологического словаря **;** * Подготовка презентации «Полуфабрикаты рыбные» | 2 |  |
| **Тема 2.6 Приготовление рыбных п/ф для фарширования** | **Содержание:** | 4 | 2 |
| Разделка щуки для фарширования |
| Разделка судака для фарширования |
| Приготовление начинок для фаршированной рыбы |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа:**   * Систематическая проработка конспектов заданий, учебной литературы ( по вопросам к параграфам, главам учебных пособий составленными преподавателями); * Выписка слов из терминологического словаря **;** * Заполнение таблицы «Начинки для фарширования рыбы» | 2 |  |
| **Тема 2.7 Вспомогательные приемы при приготовлении п/ф** | **Содержание:** |
| Панирование | 4 | 2 |
| Красная панировка |
| Льезон |
| Тесто кляр |
| **Тема 2.8 Приготовление п/ф из котлетной массы** | **Содержание:** | 4 | 2 |
| Приготовление котлетной массы из чистого филе |
| Приготовление котлет |
| Приготовление тефтелей |
| Приготовление тельное |
| Приготовление рыбных зраз |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа:**   * Систематическая проработка конспектов заданий, учебной литературы ( по вопросам к параграфам, главам учебных пособий составленными преподавателями); * Выписка слов из терминологического словаря **;** * Зарисовка схемы «Приготовление котлетной массы» | 2 |  |
| **Тема 2.9 Обработка и приготовление п/ф из нерыбных морепродуктов** | **Содержание:** | 2 | 2 |
| Обработка и приготовление п/ф из кальмаров |
| Обработка и приготовление п/ф из морской капусты |
| Обработка и приготовление п/ф из трепангов |
| Обработка и приготовление п/ф из креветок и мидий |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа:**   * Систематическая проработка конспектов заданий, учебной литературы ( по вопросам к параграфам, главам учебных пособий составленными преподавателями); * Выписка слов из терминологического словаря **;** * Подготовка презентации «Морепродукты» | 2 |  |
| **Лабораторно-практическое занятие №5**   * Приготовление п/ф для варки | 6 |  |
| **Лабораторно-практическое занятие №6**  Приготовление рыбной и рубленой котлетной массы и п/ф из нее | 6 |
| **Лабораторно-практическое занятие №7**   * Приготовление п/ф из морепродуктов | 6 |
|  | **Лабораторно-практическое занятие №8**  Приготовление п/ф для жарки основным способом и во фритюре, запекания | 6 |  |
| **Раздел № 3 Механическая кулинарная обработка и приготовление п/ф из мяса и субпродуктов** | | **30** |  |
| **Тема 3.1 Технологический процесс обработки мяса** | **Содержание:** | 2 | 2 |
| Размораживание мяса |
| Обмывание |
| Обсушивание |
| **Тема 3.2 Разделка туш крупного рогатого скота** | **Содержание:** | 2 | 2 |
| Кулинарная разделка и обвалка полутуши |
| Обвалка лопаточной части |
| Обвалка поясничной части |
| Обвалка тазобедренной части |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа:**   * Систематическая проработка конспектов заданий, учебной литературы ( по вопросам к параграфам, главам учебных пособий составленными преподавателями); * Выписка слов из терминологического словаря **;** * Зарисовка схемы «разделка говяжьей туши». | 2 |  |
| **Тема 3.3 Приготовление крупнокусковых п/ф** | **Содержание:** | 4 | 2 |
| Приготовление крупнокускового п/ф ростбиф |
| Приготовление крупнокускового п/ф шпигованное мясо |
| Приготовление крупнокускового п/ф для отварного мяса |
| Требования к качеству крупнокусковых п/ф |
| Хранение крупнокусковых п/ф |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа:**   * Систематическая проработка конспектов заданий, учебной литературы ( по вопросам к параграфам, главам учебных пособий составленными преподавателями); * Выписка слов из терминологического словаря **;** * Зарисовка таблицы «кулинарное назначение частей**»** | 2 |  |
| **Тема 3.4 Приготовление порционных п/ф** | **Содержание:** | 2 | 2 |
| Приготовление п/ф бифштекс |
| Приготовление п/ф лангет |
| Приготовление п/ф антрекот |
| Приготовление п/ф зразы отбивные |
| Приготовление п/ф говядина духовая |
| Приготовление п/ф ромштекс |
| Требования к качеству порционных п/ф |
| Хранение порционных п/ф |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа:**   * Систематическая проработка конспектов заданий, учебной литературы ( по вопросам к параграфам, главам учебных пособий составленными преподавателями); * Выписка слов из терминологического словаря **;** * Подготовить презентацию «Порционные п/ф» | 2 |  |
| **Тема 3.5 Приготовление мелкокусковых п/ф** | **Содержание:** | 4 | 2 |
| Приготовление п/ф бефстроганов |
| Приготовление п/ф азу |
| Приготовление п/ф поджарка |
| Приготовление п/ф шашлык по московски |
| Приготовление п/ф гуляш |
| Требования к качеству мелкокусковых п/ф |
| Хранение мелкокусковых п/ф |
| **Тема 3.6 Кулинарная разделка и обвалка свиной туши** | **Содержание:** | 4 | 2 |
| Разделка свиной туши |
| Разделка бараньей туши |
| Кулинарное назначение частей |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа:**   * Систематическая проработка конспектов заданий, учебной литературы ( по вопросам к параграфам, главам учебных пособий составленными преподавателями); * Выписка слов из терминологического словаря **;** * Зарисовка схемы разделка свиной и бараньей туши | 2 |  |
| **Тема 3.7 Приготовление п/ф из свинины и баранины** | **Содержание:** | 2 | 2 |
| Приготовление крупнокусковых п/ф |
| Приготовление порционных п/ф |
| Приготовление мелкокусковых п/ф |
| Хранение готовых п/ф |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа:**   * Систематическая проработка конспектов заданий, учебной литературы ( по вопросам к параграфам, главам учебных пособий составленными преподавателями); * Выписка слов из терминологического словаря **;** * Зарисовка таблицы п/ф из свинины * Зарисовка таблицы «п/ф из баранины» | 3 |  |
| **Тема 3.8 Технология приготовления котлетной массы и п/ф из нее** | **Содержание:** | 2 | 2 |
| Органолептическая оценка качества продуктов и дополнительных ингредиентов |
| Приготовление котлетной массы |
| Приготовление п/ф из котлетной массы |
| Требования к качеству готовых п/ф |
| Хранение п/ф из котлетной массы |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа:**   * Систематическая проработка конспектов заданий, учебной литературы ( по вопросам к параграфам, главам учебных пособий составленными преподавателями); * Выписка слов из терминологического словаря **;**   Зарисовка таблицы «Приготовление котлетной массы»  Зарисовка таблицы п/ф из котлетной массы  Подготовить кроссворд : «П/ф из котлетной массы» | 2 |  |
| **Тема 3.9 Технология приготовления рубленной котлетной массы и п/ф из нее** | **Содержание:** | 2 | 2 |
| Органолептическая оценка качества продуктов и дополнительных ингредиентов |
| Приготовление рубленой котлетной массы |
| Приготовление п/ф из рубленой котлетной массы |
| Требования к качеству готовых п/ф |
| Хранение п/ф из рубленной котлетной массы |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа:**   * Систематическая проработка конспектов заданий, учебной литературы ( по вопросам к параграфам, главам учебных пособий составленными преподавателями); * Выписка слов из терминологического словаря **;** * Заполнить таблицу «рубленная котлетная масса» | 2 |  |
| **Тема 3.10 Полуфабрикаты быстрого приготовления** | **Содержание:** | 2 | 2 |
| п/ф мясные рубленные в оболочке |
| п/ф мясные рубленные панированные |
| п/ф из рубленого мяса без панировки |
| п/ф в тестовой оболочке |
| Органолептические показатели готовых изделий |
| Сроки хранения охлажденных и замороженных п/ф |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа:**   * Систематическая проработка конспектов заданий, учебной литературы ( по вопросам к параграфам, главам учебных пособий составленными преподавателями); * Выписка слов из терминологического словаря**;** * Подготовить презентацию «ассортимент п/ф быстрого приготовления» | 2 |  |
| **Тема 3.11 Обработка и кулинарное назначение мяса диких животных** | **Содержание:** | 2 | 2 |
| Обработка и приготовление п/ф из конины |
| Обработка и приготовление п/ф из оленины |
| Обработка и приготовление п/ф из мяса лося |
| Приготовление маринадов для маринования мяса |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа:**   * Систематическая проработка конспектов заданий, учебной литературы ( по вопросам к параграфам, главам учебных пособий составленными преподавателями); * Выписка слов из терминологического словаря **;** * Заполнить таблицу кулинарное назначение мяса диких животных | 3 |  |
| **Тема 3.12 Обработка и приготовление п/ф из субпродуктов** | **Содержание:** | 4 | 2 |
| Обработка мясных субпродуктов |
| Приготовление п/ф из мясных субпродуктов |
| Хранение п/ф из субпродуктов |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа:**   * Систематическая проработка конспектов заданий, учебной литературы ( по вопросам к параграфам, главам учебных пособий составленными преподавателями); * Выписка слов из терминологического словаря **;** * Заполнить таблицу «Кулинарное значение субпродуктов из мяса» | **2** |  |
| **Лабораторно-практическое занятие № 9**  Приготовление п/ф для варки, жарки основным способом и во фритюре, запекания из говядины | **6** | 2 |
| **Лабораторно-практическое занятие № 10**  Приготовление котлетной массы и рубленой массы и п/ф из нее | **6** |
| **Лабораторно-практическое занятие № 11**  Приготовление п/ф для варки, жарки основным способом и во фритюре, запекания из свинины | **6** |
| **Лабораторно-практическое занятие № 12**  Приготовление п/ф из субпродуктов | **6** |  |
| **Раздел № 4 Механическая кулинарная обработка и приготовление п/ф из домашней птицы и дичи** | | **28** |  |
| **Тема 4.1 Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи** | **Содержание:** | 4 | 2 |
| Пищевая ценность домашней птицы и дичи |
| Механическая обработка птицы |
| Обработка дичи |
| **Тема 4.2 Заправка птицы** | **Содержание:** | 4 | 2 |
| Заправка птицы нитку |
| Заправка птицы в две нити |
| Заправка птицы в кармашек |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа:**   * Систематическая проработка конспектов заданий, учебной литературы ( по вопросам к параграфам, главам учебных пособий составленными преподавателями); * Выписка слов из терминологического словаря **;** * Зарисовка схемы «подготовка птицы для фарширования» | 2 |  |
| **Тема 4.3 Приготовление порционных п/ф из птицы** | **Содержание:** | 4 | 2 |
| Приготовление натуральных котлет |
| Приготовление панированных котлет |
| Приготовление фаршированных котлет |
| Приготовление котлет по-киевски |
| Сроки хранения и требования к качеству п/ из птицы |
| Органолептическая оценка качества п/ф |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа:**   * Систематическая проработка конспектов заданий, учебной литературы ( по вопросам к параграфам, главам учебных пособий составленными преподавателями); * Выписка слов из терминологического словаря **;** * Зарисовка технологической схемы: «Котлеты по-киевски» | **2** |  |
| **Тема 4.4 Технология приготовления котлетной массы из домашней птицы и дичи** | **Содержание:** | 8 | 2 |
| Органолептическая оценка качества продуктов и дополнительных ингредиентов |
| Технология приготовления котлетной массы из домашней птицы |
| Технология приготовления котлетной массы из дичи |
| Требования к качеству готовых п/ф из птицы и дичи |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа:**   * Систематическая проработка конспектов заданий, учебной литературы ( по вопросам к параграфам, главам учебных пособий составленными преподавателями); * Выписка слов из терминологического словаря **;** * Зарисовка технологической схемы «Технология приготовления котлетной массы из птицы» | 2 |  |
| **Тема 4.5 Приготовление п/ф из котлетной массы** | **Содержание:** | 4 | 2 |
| Приготтовление рубленных котлет |
| Приготовление биточков рубленных фаршированных |
| Приготовление котлет пожарских |
| Приготовление зраз |
| Технология приготовления фаршей |
| Требования к качеству и сроки хранения готовых п/ф из котлетной массы |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа:**   * Систематическая проработка конспектов заданий, учебной литературы ( по вопросам к параграфам, главам учебных пособий составленными преподавателями); * Выписка слов из терминологического словаря **;** * Зарисовка таблицы «п/ф из котлетной массы птицы и дичи» | 3 |  |
| **Тема 4.5 Обработка и приготовление п/ф из пищевых отходов птицы** | **Содержание:** | 4 | 2 |
| Обработка печени |
| Обработка желудков |
| Обработка сердечек |
| Обработка шейки и крылышек |
| **Лабораторно-практическое занятие № 13**  Приготовление крупнокусковых п/ф из птицы | 6 |  |
| **Лабораторно-практическое занятие № 14**  Приготовление порционных п/ф из птицы | 6 |  |
| **Лабораторно-практическое занятие № 15**  Приготовление мелкокусковых п/ф из птицы | 6 |  |
| **Лабораторно-практическое занятие № 16**  Приготовление котлетной массы и п/ф из нее | 6 |  |
| **Лабораторно-практическое занятие № 17**  Приготовление кнельной массы и п/ф из птицы | **6** |  |
| **Лабораторно-практическое занятие № 18**  Приготовление котлетной массы и п/ф из нее | **5** |
| **Лабораторно-практическое занятие № 19**  Приготовление п/ф из субпродкктов | **4** |  |
| **Учебная практика: виды работ**   * Первичная обработка клубнеплодов и корнеплодов, капустных, листовых, обработка грибов. * Подготовка овощей для фарширования, обработка консервированных овощей. подготовка овощной котлетной массы. * Механическая кулинарная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы. * Приготовление рыбной котлетной массы и п/ф из нее. * Механическая кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из говядины , свинины, баранины * Приготовление котлетной массы из мяса и п/ф из нее. * Механическая кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из птицы * Приготовление рубленой и котлетной массы из мяса и домашней птицы. * Механическая кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из субпродуктов | **360** |  |
| **Производственная практика: виды работ.**   * Первичная обработка клубнеплодов и корнеплодов, капустных, листовых, обработка грибов. * Подготовка овощей для фарширования, обработка консервированных овощей. подготовка овощной котлетной массы. * Механическая кулинарная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы. * Приготовление рыбной котлетной массы и п/ф из нее. * Механическая кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из говядины , свинины, баранины * Приготовление котлетной массы из мяса и п/ф из нее. * Механическая кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из птицы * Приготовление рубленой и котлетной массы из мяса и домашней птицы. * Механическая кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из субпродуктов | **216** |
| **Всего:** | **Максимальная нагрузка** | **373** |  |
| **Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося** | **149** |
| **Самостоятельной работы обучающегося** | **124** |
| **Учебной практики** | **612** |
| **Производственная практика** | **216** |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**
   1. **Требования к минимальному материально – техническому обеспечению**

Реализация программа дисциплины требует наличия лаборатории.

**Оборудование учебного кабинета:**

* рабочее место преподавателя;
* посадочные места слушателей; (по количеству слушателей);
* нормативная документация (образцы);

**Технические средства обучения:**

* мультимедиа комплекс
* обучающие презентации по профилю пищевые полуфабрикаты

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Производственные столы, доски маркированные, ножи поварские маркированные, электромясорубка, кухонный комбайн, холодильная камера, лопатки.

* 1. **Информационное обеспечение**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы

**Основные источники:**

1. Васюкова, А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. — Москва: КноРус, 2020. — 222 с. — ISBN 978-5-406-07801-3. — URL: <https://book.ru/book/934353> — Текст: электронный.
2. **Дополнительный источники:**
3. Г.Г.Дубцов. Технология приготовления пищи: Учеб.пособие для сред.проф.образования: Учеб.пособие для нач. проф. образования/Георгий Георгиевич Дубцов.- 2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2012.-272 с.
4. Г.Г.Дубцов. Технология приготовления пищи: Учеб.пособие для сред.проф.образования:.- 3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2014.-272 с.
5. Л.Г. Шатун, О.Г. Шатун Повар: Учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев и училищ/-изд.10-ое, стер.-Ростов н/Д: Феникс, 2013.-242с.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения слушателями индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения | Формы и методы контроля оценки результатов обучения |
| **Должен уметь:** |  |
| * Проверять органолептически качество продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; * Соблюдать условия хранения п/ф в охлажденном и мороженом виде; * Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении п/ф; * Определять необходимое количество ингредиентов, нужных при дополнительной подготовке не панированных п/ф в соответствии с технологическими требованиями | * Анализ лабораторных работ; * Зачет за выполнение практических заданий |
| **Должен знать:** |  |
| * Основные критерии оценки качества основных и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствие к требованиям к качеству пищевых п/ф * Ассортимент непанированных и панированных п/ф их мяса, домашней птицы, рыбы, овощей используемых в приготовлении простых блюд; * Требования к качеству замороженных и охлажденных п/ф; * Технику панировки п/ф в муке и сухарях. | * Устный опрос по темам раздела * Оценка выполнения тестовых заданий и анализ результатов самостоятельного задания |