

**СОЧИНСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
федерального государственного автономного образовательного
учреждения высшего образования
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ ИМЕНИ ПАТРИСА ЛУМУМБЫ»**

Отделение среднего профессионального образования

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петенко Александр Тимофеевич
Должность: Директор
Дата подписания: 28.04.2023
Уникальный программный ключ:
28acbc88a6d3ce11b5b992501f9a43df0bc7b81d

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

"Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"

(наименование дисциплины)

Освоение учебной дисциплины ведется в рамках реализации основной образовательной программы среднего профессионального образования (ОП СПО):

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(код и наименование специальности/профессии ОП СПО)

Квалификация:

специалист по поварскому и кондитерскому делу

(наименование квалификации)

Сочи,
2023 г.

Вид учебной работы	Всего, ак. ч.	Семестр(-ы)					
		4	2				
Контактная (аудиторная) работа (всего)	76	76	34				
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
лекции (если предусмотрено)	76	76	-				
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-				
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-	-	-				
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-				
практические занятия (если предусмотрено)	-	-	34				
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-				
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	28	28	4				
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-				
Часов на контроль:	12	12	18				
Промежуточная аттестация в форме: (зачет/дифзачет/экзамен)	-	Эк	Эк				
Общая трудоемкость час	164	164	56				

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины МДК.01.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА ДИСЦИПЛИНЫ	Вид учебной работы*	Кол-во часов
Содержание раздела (темы)		
Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		38
Введение	Лек	2
Тема 1. Общие понятия о производстве полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Лек	6
Классификация, ассортимент и кулинарное назначение п/ф для сложной кулинарной продукции. Принципы сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами. Документальное оформление сырья, поступающего на производство.		
Тема 1. Общие понятия о производстве полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Лаб	6
Практические занятия составление технологической документации		
Тема 2. Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Лек	10
Организация работы мясного цеха. Организация работы рыбного и мясо-рыбного цехов. Организация работы птицегаульевого цеха. Организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Виды технологического оборудования для производства п/ф для сложной кулинарной продукции и техника безопасности при эксплуатации оборудования		

Тема 2. Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Лек	8
Практические занятия Подбор и расчет технологического оборудования, инвентаря для приготовления полуфабрикатов		
Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	СР	6
Изучение и составление различных видов технологической документации		
Раздел 2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	41	
Тема.1 Классификация, ассортимент и оценка качества рыбы и нерыбного водного сырья	Лек	4
Характеристика, пищевая ценность рыбного и нерыбного водного сырья, экзотических и редких видов рыб и нерыбного водного сырья. Ассортимент рыбы для приготовления сложных блюд. Виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;		
Тема.1 Классификация, ассортимент и оценка качества рыбы и нерыбного водного сырья	Лек	8
Практические занятия Расчет сырья, определение количества порций		
Тема 2 Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья	Лек	4
Обработка рыбы с костным скелетом. Обработка рыбы с хрящевым скелетом. Обработка нерыбного водного сырья. Обработка экзотических и редких видов.		
Тема 2 Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья	Лаб	4
Практические занятия Составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач		
Тема 3 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	Лек	4
Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. Технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы; Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из традиционных и экзотические виды рыбы и нерыбного водного сырья. Правила охлаждения и замораживания, условия и сроки хранения подготовленных полуфабрикатов из рыбы, предназначенных для дальнейшего использования.		
Тема 3 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	Лек	6
Практические занятия Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы.		
Тема 3 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	СР	8
Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции		
Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	СР	3
Составление таблиц, схем приготовления полуфабрикатов из рыбы, разработка алгоритмов работы, с учетом состояния рыбного сырья;		

Раздел 3. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	33	
Тема 1 Основная характеристика мяса	Лек	2
<p>Основные характеристики и пищевая ценность туш говядины, свинины, телятины.</p> <p>Основные характеристики и пищевая ценность молочных поросят и поросячьей головы, баранины, ягнят</p>		
Тема.2 Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и мясного сырья	Лек	4
<p>Методы обработки и подготовки мяса туш говядины для приготовления сложной кулинарной продукции. Ассортимент полуфабрикатов из говядины.</p> <p>Методы обработки и подготовки мяса туш свинины, молочных поросят, свиной головы для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции.</p> <p>Ассортимент полуфабрикатов из свинины, молочных поросят, поросячьей головы.</p> <p>Требования к качеству и правила хранения мяса.</p> <p>Методы обработки и подготовки мяса туш баранины, козлятины, телятины, ягнят для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции.</p> <p>Методы обработки и подготовки мяса туш диких животных, кроликов для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции.</p>		
Тема 3 Технология продукции из мяса и мясного сырья	Лек	6
<p>Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины.</p> <p>Основные критерии оценки качества.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из мяса телят, ягнят, молочных поросят, поросячьей головы.</p> <p>Основные критерии оценки качества.</p> <p>Приготовление кнельной массы. Приготовление маринадов.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рубленого мяса.</p> <p>Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рубленого мяса.</p> <p>Технология приготовления начинок для фарширования мяса. Приготовление маринадов.</p> <p>Правила охлаждения и замораживания, условия и сроки хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса, предназначенных для дальнейшего использования.</p>		
Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Лаб	8
<p>Лабораторная работа</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из мяса для приготовления сложной кулинарной продукции; оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов</p>		
Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Лаб	6
<p>Лабораторная работа</p> <p>Приготовление рубленых полуфабрикатов из мяса для приготовления сложной кулинарной продукции; оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов.</p>		
Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	СР	7
<p>Расчет технологических карт. Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса</p>		

Раздел 4. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	52	
Тема 1 Классификация, ассортимент и оценка качества	Лек	6
Основная характеристика и пищевая ценность домашней птицы, утиной и гусиной печени, дичи. Практические занятия Органолептическая оценка качества и безопасности домашней птицы. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной, утиной печени; Разработка ассортимента. Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса домашней птицы		
Тема 2 Технологический процесс механической кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Лек	6
Подготовка домашней птицы и пернатой дичи для приготовления сложных блюд. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для приготовления сложных блюд. Приготовление начинок для фарширования птицы. Варианты подбора пряностей. Полуфабрикаты из утиной и гусиной печени, дичи.		
Тема 2 Технологический процесс механической кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Лаб	8
Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени, дичи. Требования к качеству Практические занятия Определение количества отходов, массы нетто, брутто; количества порций из заданного количества сырья; Расчет массы пищевых отходов по формулам		
Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	Лаб	8
Лабораторная работа Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению. Приготовление начинок для фарширования домашней птицы. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению		
Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	Лаб	8
Лабораторная работа Приготовление рубленых полуфабрикатов из домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов из гусиной, утиной печени. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению		
Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	СР	4
Расчет технологических карт		
Экзамен	Эк	12

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены специальные помещения, приведенным в п 6.3 основной образовательной программы специальности.

Самостоятельная работа студента является ключевой составляющей учебного процесса, которая определяет формирование навыков, умений и знаний, приемов познавательной деятельности и обеспечивает интерес к творческой работе.

Правильно спланированная и организованная самостоятельная работа студентов позволяет:

- сделать образовательный процесс более качественным и интенсивным;
- способствует созданию интереса к избранной профессии и овладению ее особенностями;
- приобщить студента к творческой деятельности;
- проводить в жизнь дифференцированный подход к обучению.

При организации самостоятельной работы студентов в качестве методологической основы должен применяться деятельный подход, когда обучение ориентировано на формирование умений решать не только типовые, но и нетиповые задачи, когда студент должен проявить творческую активность, инициативу, знания, умения и навыки, полученные при изучении конкретной дисциплины.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины на Учебном портале.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
---	--

<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; - правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; - правила составления заявок на продукты 	<p>Анализ и оценка выполнения индивидуальных заданий, расчетных работ, опрос, тематический диктант, контрольная работа, практические занятия, домашние работы, компьютерное тестирование, Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Полнота и грамотность подготовленных докладов, сообщений, презентаций.</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно - эпидемиологические требования; 	<p>Наблюдение, контроль преподавателя за деятельностью обучающихся, анализ и оценка оптимальности метода решения задач, беседа, опрос, практические занятия, домашние работы, компьютерное тестирование</p>

<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработке ассортимента полуфабрикатов; - разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; - упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; - контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; - контроле хранения и расхода продуктов. 	<p>Наблюдение, контроль преподавателя за деятельностью обучающихся, анализ и оценка оптимальности метода решения задач, выполнение и защита индивидуальных заданий.</p>
---	---

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

6.1. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Организация и ведение процессов приготовления,

Перечень вопросов для подготовки к занятиям и промежуточной аттестации, контрольных работ, содержание заданий для выполнения практических и самостоятельных работ, рекомендации по выполнению и критерии оценивания представлены в фонде оценочных средств по дисциплине «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

Оценочные средства позволяют провести текущий контроль по дисциплине. По каждому средству оценивается полнота и глубина освоения, характеризующиеся показателями и критериями оценивания

Показатель	Критерий
Пороговый (узнавание) «3»	Знает: базовые общие знания; Умеет: основные умения, требуемые для выполнения простых задач; Владеет: работает при прямом наблюдении.
Базовый (воспроизведение) «4»	Знает: факты, принципы, процессы, общие понятия в пределах области исследования; Умеет: диапазон практических умений, требуемых для решения определенных проблем в области исследования; Владеет: берет ответственность за завершение задач в исследовании, приспосабливает свое поведение к обстоятельствам в решении проблем
Высокий (компетентность) «5» max балл	Знает: фактическое и теоретическое знание в пределах области исследования с пониманием границ применимости; Умеет: диапазон практических умений, требуемых для развития творческих решений, абстрагирования проблем; Владеет: контролирует работу, проводит оценку, совершенствует действия работы

Максимальное количество баллов по каждому оценочному средству соответствует вербальному критерию «высокий».

7. ИНЫЕ СВЕДЕНИЯ И (ИЛИ) МАТЕРИАЛЫ

7.1 Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

В процессе обучения используются активные и интерактивные образовательные технологии (формы проведения занятий):

- лекции, фронтальные опросы, презентации и защита мини-проектов;
- кейс-стади (разбор конкретных ситуаций),
- имитационные компьютерные модели;
- организации самостоятельной учебно-познавательной деятельности (индивидуальные домашние задания).