

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «Учебный центр «ПроДвижение»



Н.И. Бочкарева

«10» апреля 2023 г.

ПРОГРАММА
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
(программа повышения квалификации) слушателей -
ИЗГОТОВИТЕЛЬ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 144 часа

Кызыл, 2023

1. Цели и задачи программы

Цель и задачи программы – является формирование у слушателей профессиональных знаний; освоение технологических процессов производства полуфабрикатов из мяса и быстрозамороженных блюд.

Задачи освоения программы курса:

- изучение основных нормативных документов, используемых в технологии производства мясных полуфабрикатов;
- формирование базовых знаний, умений и навыков для успешного (в т.ч. самостоятельного) освоения различных технологий производства мясных полуфабрикатов.
- изучение производственных процессов полуфабрикатов из мяса и быстрозамороженных блюд;
- изучение входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов для производства полуфабрикатов из мяса и быстрозамороженных блюд;
- изучение методов контроля качества готовой мясной продукции.

Планируемые результаты освоения программы курса:

Знать:

- основные принципы проведения входного контроля сырья для производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд и контроля готовой мясной продукции;
- технологию производства полуфабрикатов из мяса и быстрозамороженных блюд;
- показатели качества и безопасности полуфабрикатов из продуктов животного происхождения и быстрозамороженных блюд.

Уметь:

- организовывать первичный контроль при производстве мясных полуфабрикатов и готовой продукции;
- анализировать рынок мясных продуктов и предлагать новые конкурентоспособные продукты.

Владеть:

- способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения;
- теоретическими и практическими навыками позволяющие производить качественные и безопасные полуфабрикаты из мяса и быстрозамороженные блюда.

4. Объем программы и виды учебной работы

Общая трудоемкость программы

4.1. Объем программы и виды учебной работы

Общая трудоемкость программы составляет – 144 час. в том числе:

учебной нагрузки – 144 часа, включая:

практические занятия – 46 час.

самостоятельные работы – 34 час.

5. Структура и содержание программы

5.1 Структура и содержание программы

№	Наименование тем	Всего часов	В том числе		Самостоятельная работа
			Лекции	практич	
1	Тема 1. Введение Классификация и ассортимент мясных полуфабрикатов	8	8	-	-
2	Тема 2. Оборудование для производства полуфабрикатов быстрозамороженных блюд.	12	6	2	4
3	Тема 3. Характеристика и подготовка сырья и материалов для производства полуфабрикатов из мяса и птицы.	24	8	8	8
4	Тема 4. Технология производства полуфабрикатов из мяса и птицы.	38	12	16	10
5	Тема 5. Полуфабрикаты в тесте: мясные и мясо содержащие замороженные	24	8	8	8
6	Тема 6. Контроль на производстве полуфабрикатов из мяса и птицы	18	8	8	2
7	Тема 7. Характеристика и подготовка вспомогательного сырья, материалов, тары и упаковки для производства быстрозамороженных блюд.	12	6	4	2
8	Итоговая аттестация	8			
9	Всего	144	56	46	34

5.2 Содержание практических занятий и контрольных мероприятий

№	Наименование темы	Тема практической работы	Вид контроля	Кол-во час.
1	Тема 2. Оборудование для производства полуфабрикатов быстрозамороженных блюд.	Занятие 1. Оборудование для холодильного консервирования пищевых продуктов.	Выполнение и защита практических работ	2
2	Тема 3. Характеристика и подготовка сырья и материалов для производства полуфабрикатов из мяса и птицы	Занятие 2. Контроль качества основного сырья для производства полуфабрикатов из мяса и птицы.		8
3	Тема 4. Технология	Занятие 3.		16

	производства полуфабрикатов из мяса и птицы.	Организация технологического процесса производства полуфабрикатов из мяса и птицы. Занятие 4. Технология производства кусковых полуфабрикатов из мяса и птицы Занятие 5. Технология производства рубленых полуфабрикатов из мяса и птицы		
4	Тема 5. Полуфабрикаты в тесте: мясные и мясо содержащие замороженные	Занятие 6. Технология производства пельменей, мантов.	Выполнение и защита практических работ	8
5	Тема 6. Контроль на производстве полуфабрикатов из мяса и птицы	Занятие 7 Контроль качества и безопасности быстрозамороженных полуфабрикатов из мяса. Занятие 8. Экспресс метод определения качества быстрозамороженных полуфабрикатов из мяса		8
6	Тема 7. Характеристика и подготовка вспомогательного сырья, материалов, тары и упаковки для производства быстрозамороженных блюд.	Занятие 9. Классификация и характеристика тары и упаковки для производства быстрозамороженных блюд.		4
7	Итого			46

5.3. Перечень тем и вопросов для самостоятельного изучения

Самостоятельное изучение тем программы

Формы организации самостоятельной работы слушателей:

- работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекции;
- самостоятельное изучение отдельных тем программы;
- подготовка к практическим занятиям.

№	Наименование тем	Перечень рассматриваемых вопросов	Кол-во часов
2	Тема 2. Оборудование для производства полуфабрикатов быстрозамороженных блюд.	Общие правила эксплуатации холодильного оборудования. Подбор оборудования для малого производства.	4
3	Тема 3. Характеристика и подготовка сырья и материалов для производства полуфабрикатов из мяса и птицы.	Общие и специальные требования к мясному сырью для производства быстрозамороженных блюд.	8
4	Тема 4. Технология производства полуфабрикатов из мяса и птицы.	Виды порчи мяса и мясных продуктов. Теплофизические свойства и кристаллизация льда в замороженных пищевых продуктах. Изменения свойств мяса в процессе замораживания.	10
5	Тема 5. Полуфабрикаты в тесте: мясные и мясо содержащие замороженные	Разработать полуфабрикаты теста: мясные и мясосодежащие замороженные согласно задания.	8
6	Тема 6. Контроль на производстве полуфабрикатов из мяса и птицы	Работа с нормативной документацией. Входной и производственный контроль на производстве полуфабрикатов из мяса и птицы.	2
7	Тема 7. Характеристика и подготовка вспомогательного сырья, материалов, тары и упаковки для производства быстрозамороженных блюд.	Подготовка вспомогательного сырья, материалов, тары и упаковки для производства быстрозамороженных блюд.	2
8	Всего		34

6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

6.1 Кадровое обеспечение

Реализация данной программы обеспечивается высококвалифицированными кадрами, имеющими достаточный опыт работы в области профессиональной деятельности, соответствующей направленности образовательной программы.

6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

Программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам и профессиональному модулю.

6.3 Материально-техническое обеспечение

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Учебный кабинет теоретического обучения	Теоретические занятия	- рабочее место преподавателя -1; - рабочие места обучающихся – 18 мест.; - ноутбук; - МФУ; - доска; - флипчарт; - проектор.
Мастерская	Практические занятия Итоговая аттестация	Стол производственный Электрическая мясорубка Печь конвекционная Весы настольные электронные Плита индукционная 2-х конфорочная Противень для конвекционной печи алюминиевый Микроволновая печь Холодильный шкаф Стеллаж 4-х уровневый 1200x500x1800 Стол с моечной ванной Смеситель холодной и горячей воды Блендер Доска разделочная Стакан мерный 1 л пластиковый Формы металлические

6.4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Основная литература

1. Забашта, А.Г. Производство замороженных полуфабрикатов в тесте [Электронный ресурс]: справочник / Забашта А.Г. - М. : КолосС, 2018. -551 с. - ЭБС «Консультант студента» - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN5953202040.html>.
2. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий: учебное пособие для студентов вузов / С.Я. Корякина [и др.]. - Москва: ДеЛи плюс, 2017. - 496 с.
3. Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания [Электронный ресурс]: монография / Л. Г. Ермош

и др. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2017. - 186 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=492729>.

8.2 Дополнительная литература

1. Могильный, М.П. Справочник работника общественного питания [Электронный ресурс] / М.П. Могильный, Т.В. Шленская, А.М. Могильный; [под ред. М.П. Могильного]. - М.: ДеЛи плюс, 2011. - 656 с. - Режим доступа: <http://lib.mkgstu.ru:8002/libdata.php?id=2000047583>.

2. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: учебник для бакалавров / [В.И. Манжесов и др.]; под общ. ред. В.И. Манжесова. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 536 с.

8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

1. Консультант Плюс – справочная правовая система (<http://consultant.ru>)
2. Web of Science (WoS) (<http://apps.webofknowledge.com>)