

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»  
Московский технологический колледж питания

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

Профессионального модуля

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

код, специальность: **19.02.10** Технология продукции общественного  
питания

форма обучения: **очная**

2016г.

**СОГЛАСОВАНО:**


Предметной цикловой  
комиссией «Технологии продукции  
в общественном питании»  
Протокол № 01  
от « 31 » августа 2016г.

Разработана на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта по  
специальности среднего профессионального  
образования 19.02.10 «Технология продукции  
общественного питания»

Председатель Предметно-цикловой  
комиссии

  
\_\_\_\_\_/ Н.И. Линькова  
Подпись Ф.И.О.

Заместитель директора по учебной работе

  
\_\_\_\_\_/ Г.Б. Давыдова  
Подпись Ф.И.О.


УТВЕРЖДЕНА: Директор колледжа

  
\_\_\_\_\_/ Е.Н. Махиненко/  
Подпись Инициалы Фамилия

СОГЛАСОВАНА:

Представитель работодателя



ТАО ТК Космос  
наименование предприятия (организации), должность  
  
\_\_\_\_\_/ Лучинская И.К.  
Подпись Инициалы Фамилия

Составитель (автор): Линькова Н.И., преподаватель МТКП

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 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** и формирования соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

## 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

Целью изучения модуля является приобретение практического опыта, формирование знаний и умений в технологии приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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 домашней птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и домашней птицы для полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, домашней птицы, утиной и гусиной печени и полуфабрикатов из них для сложных блюд на основе современных методов производства, оборудования, инвентаря;
- 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 решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы для сложных блюд, готовить эти полуфабрикаты;
  - 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 домашней птицы для сложных блюд;
  - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, домашней птицы, утиной и гусиной печени.

**знать:**

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада от поставщиков, методы определения их качества;
- виды рыб для приготовления сложных блюд и требования к их качеству;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, гусиной и утиной 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, поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном мороженном виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

### 1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

<b>Максимальная учебная нагрузка обучающегося с учетом практик</b>	<b>164</b>	<b>часа</b>
Включая:		
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	60	часов
Самостоятельная работа	20	часов
Консультации	8	часов
Производственная практика (по профилю специальности)	72	часа
Консультации	4	часа
<b>Всего</b>	<b>164</b>	<b>часа</b>

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей 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	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования 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
ОК8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК – 1.1. - ПК – 1.3.	<b>Раздел 1.</b> Организация процесса производства сложных полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы. Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.	<b>32</b>	26	12	-	6	-	-		
	<b>Раздел 2.</b> Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы для сложной кулинарной продукции.	<b>48</b>	34	18	-	14	-	-		
	<b>Консультации</b>	<b>8</b>								
	<b>Учебная практика</b>	-						-		
	<b>Производственная практика (по профилю специальности), часов</b>	<b>72</b>								<b>72</b>
<b>Консультации по практике</b>	<b>4</b>									
	<b>Всего:</b>	<b>164</b>	<b>60</b>	<b>30</b>	<b>-</b>	<b>20</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	



### 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
<b>МДК 01. 01.</b> Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		<b>88</b>	
<b>Введение</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1. Цели, задачи учебной дисциплины, ее межпредметные связи.		
<b>Раздел 1.</b> Организация процесса производства сложных полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы. Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.		<b>30</b>	
<b>Тема 1.1</b> Организация процесса производства сложных полуфабрикатов.	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	1. <b>Технологический процесс производства полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.</b> Классификация, ассортимент и кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, предназначенных для приготовления сложной кулинарной продукции. Последовательность и безопасность ведения технологических процессов приготовления сложных полуфабрикатов из рыбы. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Организация рабочих мест, организация труда.		<b>2</b>

	2.	<b>Технологический процесс производства полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.</b> Классификация, ассортимент и кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головы для приготовления сложной кулинарной продукции. Последовательность и безопасность ведения технологических процессов приготовления сложных полуфабрикатов из мяса. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Организация рабочих мест, организация труда.		2
	3.	<b>Технологический процесс производства полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции.</b> Классификация, ассортимент и кулинарное назначение полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени. Последовательность и безопасность ведения технологических процессов приготовления сложных полуфабрикатов из домашней птицы. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Организация рабочих мест, организация труда.		2
	4.	<b>Документальное оформление приемки товаров.</b> Схема документального оформления приемки товаров. Правила оформления заказов на продукты со склада и приема продуктов со склада и поставщиков.		
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1.	Составление схем организации технологических процессов приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Подбор оборудования и инвентаря.		
<b>Тема 1.2.</b> Технологические процессы производства полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.	<b>Содержание</b>		6	2
	1.	<b>Подготовка рыбного сырья к производству.</b> Классификация, характеристика, пищевая ценность, требования к качеству рыбы, используемой для приготовления сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения сырья. Технологический процесс обработки и подготовки рыбы для приготовления сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки рыбы. Способы минимизации отходов при подготовке рыбы.		

	<p>2. <b>Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.</b>          Приготовление и кулинарное использование полуфабрикатов из рыбы сложного ассортимента: крупная рыба фаршированная и нефаршированная в целом виде; фаршированные щука, судак, карп, порционные куски рыбы; рулет из филе рыбы фаршированный и нефаршированный; рулет из лосося для карпаччо; кнельная масса, тельное.          Технология приготовления начинок для фарширования. Варианты подбора пряностей и приправ для приготовления сложных полуфабрикатов из рыбы.</p>		2
	<p>3. <b>Контроль качества и безопасности сложных полуфабрикатов из рыбы.</b>          Основные критерии и органолептическая оценка качества сложных полуфабрикатов из рыбы. Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании и размораживании. Хранение рыбы, полуфабрикатов из нее.</p>		2
	<p><b>Лабораторные работы</b></p> <p>1. Оценка качества поступившего рыбного сырья. Определение массы рыбы и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных полуфабрикатов из рыбы. Приготовление начинок для фарширования. Приготовление рулетов из филе рыбы (фаршированных и нефаршированных), тельного. Оценка качества полуфабрикатов.</p> <p>2. Оценка качества поступившего рыбного сырья. Определение массы рыбы и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных полуфабрикатов из рыбы. Потрошение судака через спинные плавники. Подготовка щуки для фарширования. Приготовление начинки для фарширования. Приготовление кнельной массы. Фарширование рыбы целиком и порционными кусками. Оценка качества полуфабрикатов.</p>	8	
	<p><b>Практические занятия</b></p>	2	
	<p>1. Расчет сырья, отходов, количества порций сложных полуфабрикатов из рыбы, изготовленных из заданного количества и вида сырья, с учетом размеров, способов обработки, кондиции.</p>		
	<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1.</b>          Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы и нормативной документации (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).          Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя.          Самостоятельное изучение актуальных направлений в приготовлении полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.</p>	6	

<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b>			
1. Составление таблицы «Требования, предъявляемые к качеству отдельных сложных полуфабрикатов из рыбы, сроки их хранения». 2. Подготовка докладов по теме: «Пищевая ценность продуктов моря, приготовление полуфабрикатов из них для сложной кулинарной продукции». 3. Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, нормативной и технологической документацией.			
<b>Раздел 2.</b> Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы для сложной кулинарной продукции.		48	
<b>Тема 2.1</b> Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.	<b>Содержание</b>	8	
	1. <b>Подготовка мясного сырья к производству.</b> Классификация, ассортимент, характеристика, пищевая ценность, требования к качеству мясного сырья, используемого для приготовления сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения сырья. Технологический процесс обработки и подготовки мяса (крупно-кусковых полуфабрикатов и отдельных частей говядины, телятины, баранины, свинины), тушек ягнят, молочных поросят и субпродуктов (языков и поросячьей головы) для приготовления сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мясного сырья для приготовления сложных блюд. Способы минимизации отходов при подготовке мяса.		2
	2. <b>Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b> Приготовление и кулинарное использование сложных полуфабрикатов из мяса говядины, телятины, баранины, свинины, молочных поросят и поросячьей головы с учетом принципа рационального использования сырья, минимизации отходов и требований безопасности продукции: ростбифа; буженины; корейки; фаршированных лопатки и окорока; рулета из лопатки или окорока; грудинки фаршированной; каре ягненка; молочного поросенка фаршированного; рулетов из молочного поросенка; поросячьей головы; рульки телячьей; седла ягненка. Технология приготовления начинок для фарширования. Варианты подбора пряностей и приправ для приготовления сложных полуфабрикатов из мяса.		2

	3.	<b>Контроль качества и безопасности сложных мясных полуфабрикатов.</b> Основные критерии и органолептическая оценка качества сложных полуфабрикатов из мясного сырья. Правила охлаждения, замораживания, размораживания полуфабрикатов. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.		2
	<b>Лабораторные работы</b>		4	
	1.	Оценка качества поступившего мясного сырья. Определение массы мяса и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных полуфабрикатов из мяса. Шпигование мяса овощами, чесноком, шпиком. Приготовление кнельной массы из мяса. Приготовление начинок для фарширования. Приготовление фаршированных полуфабрикатов из мяса (мясных рулетов, грудинки бараньей). Оценка качества полуфабрикатов.		
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1.	Составление таблицы «Кулинарное использование сложных полуфабрикатов из мяса».		
	2.	Расчет сырья, отходов, количества порций сложных полуфабрикатов из мяса, изготавливаемых из заданного количества мяса с учетом вида сырья и кондиции.		
<b>Самостоятельная работа при изучении темы 2.1 раздела 2.</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы и нормативной документации (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Самостоятельное изучение актуальных направлений в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.			8	
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b> 1. Составление таблицы «Кулинарное использование частей мяса различных животных». 2. Составление таблицы «Требования, предъявляемые к качеству отдельных сложных полуфабрикатов из мяса. Сроки хранения полуфабрикатов». 3. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативной и технологической документацией. 4. Подготовка докладов по теме: «Ассортимент, особенности приготовления и кулинарное использование полуфабрикатов из мяса диких животных».				
<b>Тема 2.2.</b>	Технологические	<b>Содержание</b>	8	

<p>процессы приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции.</p>	1.	<p><b>Приготовление домашней птицы, утиной и гусиной печени к производству.</b>          Классификация, ассортимент, характеристика, пищевая ценность, требования к качеству домашней птицы, утиной и гусиной печени, используемых для приготовления сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения сырья.          Технологический процесс обработки и подготовки сырья для приготовления сложной кулинарной продукции.          Методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд. Способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд.</p>		
	2.	<p><b>Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции.</b>          Приготовление и кулинарное использование сложных полуфабрикатов из домашней птицы с учетом принципа рационального использования сырья: фаршированных куриных ножек; фаршированных тушек домашней птицы целиком; домашней птицы с заправленным под кожу воздухом; домашней птицы с заправленным под кожу сливочным маслом; галантина из кур; фаршированных и нефаршированных рулетов; кнельной массы и изделий из нее; стейка из фуа-гра; фуа-гра для паштета.          Технология приготовления начинок для фарширования. Варианты подбора пряностей и приправ для приготовления сложных полуфабрикатов из домашней птицы.</p>		
	3.	<p><b>Контроль качества и безопасности сложных полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени.</b>          Основные критерии и органолептическая оценка качества сложных полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени. Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов. Требования к безопасности хранения подготовленной домашней птицы в охлажденном и замороженном виде.</p>		
	<b>Лабораторные работы</b>		8	
1.	<p>Оценка качества поступившей домашней птицы. Определение массы птицы и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных полуфабрикатов из птицы.          Приготовление начинок для фарширования. Удаление костей без нарушения целостности птицы. Выделение и зачистка филе. Приготовление фаршированных полуфабрикатов из птицы: фаршированных куриных ножек; фаршированной тушки целиком; котлет из филе, фаршированных соусом молочным с грибами. Оценка качества полуфабрикатов.</p>			
2.	<p>Оценка качества поступившей домашней птицы. Определение массы птицы и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных полуфабрикатов из птицы. Снятие кожи.          Приготовление кнельной массы. Приготовление начинок для фарширования. Приготовление сложных полуфабрикатов из птицы: галантина, фаршированных и нефаршированных рулетов.          Оценка качества полуфабрикатов.</p>			

	<b>Практические занятия</b>	2	
	1. Расчет сырья, отходов, количества порций сложных полуфабрикатов из домашней птицы, изготовленных из заданного количества сырья, с учетом вида сырья и кондиции.		
<b>Самостоятельная работа при изучении темы 2.2 раздела 02 ПМ.</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы и нормативной документации (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Самостоятельное изучение актуальных направлений в приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции.		6	
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b> 1. Составление таблицы «Требования, предъявляемые к качеству отдельных сложных полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени, сроки их хранения». 2. Подготовка докладов по темам: «Особенности обработки, приготовление и кулинарное использование сложных полуфабрикатов из пернатой дичи», «Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы». 3. Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, нормативной и технологической документацией.			
<b>Консультации</b>		8	
<b>Производственная практика (для СПО – по профилю специальности) итоговая по модулю (концентрированная)</b> Виды работ: – Приобретение практического опыта разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы, мяса и домашней птицы для приготовления сложных блюд; – Изучение ассортимента поступающего сырья, органолептическая оценка качества рыбы, мяса и птицы для приготовления сложных блюд; – Принятие решений по организации процессов подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы для сложных блюд; – Выбор и безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; – Выбор различных методов подготовки рыбы, мяса, птицы для сложных блюд; – Подготовка мяса тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени и приготовление полуфабрикатов из них для сложных блюд с учетом различных методов обработки, минимизации отходов, рационального использования сырья; – Контроль качества и безопасности подготовленных сложных полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы; – Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании и размораживании, при хранении рыбы, мяса, птицы, утиной и гусиной печени, полуфабрикатов из них; – Расчет массы рыбы, мяса, птицы и дополнительных ингредиентов для сложных полуфабрикатов.		72	
<b>Консультации по практике</b>		4	
<b>Всего</b>		<b>164</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Технологии кулинарного производства», «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»; учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

- рабочие места на 25-30 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия: образцы, муляжи, комплект плакатов, фотографии оформленных блюд, кулинарных изделий;
- комплект мелкого производственного инвентаря;
- технические средства обучения и воспитания: DVD фильмы, DVD player; интерактивная доска; компьютерные обучающие, контролирующие и профессиональные программы;
- комплект учебно-методической документации.

Оборудование учебного кулинарного цеха рабочих мест кулинарного цеха:

- технологическое оборудование (столы производственные, стол-колода под рубку мяса, ванны моечные, раковины, холодильные шкафы, шкаф морозильный, ларь морозильный, куттер, мясорубка, миксеры, плиты электрические, пароконвектомат, кипятильник с регулятором, печь СВЧ, полки для досок, полка-шкаф, стеллажи, весы настольные, электрофритюрница;
- производственный инвентарь (ножи: коренчатые, карбовочные, для чистки овощей, для удаления глазков, гастрономические для фигурной нарезки масла, ножи поварской тройки; разделочные доски; лотки; сковороды большие, средние, малые котлы наплитные, кастрюли разной ёмкости; сотейники разной ёмкости; противни; венчики; веселки; вилки поварские (большие и малые); лопатки; приспособление для процеживания бульона; сита разного диаметра; черпаки; шумовки; дуршлагы разной ёмкости; шпажки для жаренья шашлыков; выемки различной формы; иглы шпиговальные; скребок для сливочного масла; формы для паштетов, заливных, сладких блюд;
- посуда;
- наборы специй;
- оборудованные рабочие места для обучающихся;
- нормативно-технологическая документация.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

###### **Нормативно-правовые акты:**

1. ФЗ от 07.02.1995г. №2300-1 (в ред. от 03.07.2016г.) «О защите прав потребителей».
2. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. . – М.: Стандартинформ, 2012.– 17 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. – М.: Стандартинформ, 2013. – 12 с.
4. ГОСТ 31986-2012г. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания – М.: «Стандартинформ», 2013г.
5. СанПиН(СП) 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические правила к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (с изменениями и дополнениями на 2016г.).
6. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов (с изменениями и дополнениями на 2015г).

###### **Основные источники:**

1. Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.М «Организация работы структурных подразделений предприятия общественного питания» - М.: Форум, Инфра - М, 2015.
2. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Учебник / И.П. Самородова – 2-е изд, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 192с.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (Л.Е. Голунова) – «ПРОФИКС» Санкт-Петербург, 2014. – 866с.
4. Л.З. Шильман Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие для сред. проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. -192с.

5. Васильева И. В., Мясникова Е. Н., Безряднова А. С. Технология продукции в общественном питании – учебник и практикум для СПО / 2 изд. пераб. и доп. – М.: издательство Юрайт, 2016г. -414 с.  
<https://biblio-online.ru/viewer/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-414320#page/2>

#### **Дополнительные источники:**

1. Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов, В.Н. Сысоев Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2014.
2. Л.А. Радченко Организация производства на предприятиях общественного питания. – Изд. 11-е, испр. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2015.
3. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни/ред. А.Т. Васюковой. – 4-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2016.
4. Н.Г. Щеглов, К.Я. Гайворонский Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли Учебник – Изд. 2-е, испр. и доп. - М., Форум, Инфра - М.: 2015. – 278с.

#### **Отечественные журналы:**

- a. «Питание и общество»
- b. «Пищевая промышленность»
- c. «Ресторанные ведомости»
- d. «Вы и Ваш ресторан»

#### **Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:**

- <http://www.pitportal.ru> – ассоциация предприятий общественного питания;
- <http://www.normacs.ru> – Сборники нормативов.

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоению профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» должно предшествовать получение первичных профессиональных знаний, умений и навыков в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по профессии повар, кондитер» и изучение следующих общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»; «Физиология питания»; «Организация хранения и контроль запасов сырья»; «Охрана труда»; «Техническое оснащение предприятий общественного питания»; «Организация производства»; «Организация обслуживания», «Товароведение продовольственных товаров».

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) профессионального модуля «Организация процесса

приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках модуля «Выполнение работ по профессии повар, кондитер». Форма организации производственной практики – концентрированная. Производственная практика в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» и специальности «Технология продукции общественного питания».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

Мастера: наличие 8-12 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

## 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
<p>ПК 1.1.Организовывать подготовку и обработку мяса, приготавливать полуфабрикаты для сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор безопасной схемы организации производственного процесса;</li> <li>- выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- решение ситуационных задач по организации рабочих мест;</li> <li>- органолептическая оценка качества мясного сырья в соответствии с видом, кондицией сырья;</li> <li>- выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с типом полуфабриката;</li> <li>- рациональность выбора технологических схем приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в зависимости от вида, кондиции и кулинарного использования сырья;</li> <li>- демонстрация умений в приготовлении сложных полуфабрикатов из мясного сырья с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, последовательности соблюдения действий;</li> <li>- степень точности проведения расчетов сырья, выхода и количества порций сложных полуфабрикатов из мяса с учетом вида и кондиции сырья;</li> <li>- качество и безопасность полуфабрикатов в соответствии с предъявляемыми к ним требованиями;</li> <li>- соблюдение режимов и условий хранения сложных полуфабрикатов из мясного сырья в соответствии с требованиями СанПиН;</li> <li>- точность и грамотность оформления технологической документации в соответствии с нормативной документацией.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- экспертной оценки самостоятельной работы студентов.</li> </ul> <p>Зачет по производственной практике.</p> <p>Дифференцированный зачет по МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Экзамен квалификационный по профессиональному модулю.</p>

<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку и обработку рыбы, приготавливать полуфабрикаты для сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор безопасной схемы организации производственного процесса;</li> <li>- выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- решение ситуационных задач по организации рабочих мест в соответствии с требованиями технологического процесса и санитарно-эпидемиологическими требованиями;</li> <li>- органолептическая оценка качества рыбы в соответствии с видом, кондицией сырья;</li> <li>- выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с типом полуфабриката;</li> <li>- рациональность выбора технологических схем приготовления полуфабрикатов из рыбы в зависимости от вида и размера рыбы, кондиции и кулинарного использования для сложной кулинарной продукции;</li> <li>- демонстрация умений в приготовлении сложных полуфабрикатов из рыбы с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, последовательности выполнения действий;</li> <li>- степень точности проведения расчетов сырья, выхода и количества порций сложных полуфабрикатов из рыбы с учетом вида, размеров, способа обработки, кондиции рыбы;</li> <li>- качество и безопасность полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции в соответствии с предъявляемыми к ним требованиями;</li> <li>- соблюдение режимов реализации и условий хранения полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН;</li> <li>- точность и грамотность оформления технологической документации в соответствии с нормативной документацией.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- экспертной оценки самостоятельной работы студентов.</li> </ul> <p>Зачет по производственной практике.</p> <p>Дифференцированный зачет по МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Экзамен квалификационный по профессиональному модулю.</p>
--	--	---

<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку и обработку домашней птицы, приготавливать полуфабрикаты для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор безопасной схемы организации производственного процесса;</li> <li>- выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- решение ситуационных задач по организации рабочих мест в соответствии с требованиями технологического процесса и санитарно-эпидемиологическими требованиями;</li> <li>- органолептическая оценка качества домашней птицы в соответствии с видом, кондицией сырья;</li> <li>- выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с типом полуфабриката;</li> <li>- рациональность выбора технологических схем приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд в зависимости от вида, кондиции и кулинарного использования сырья;</li> <li>- демонстрация умений в приготовлении сложных полуфабрикатов из домашней птицы с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, последовательности выполнения действий;</li> <li>- степень точности проведения расчетов сырья, выхода и количества порций сложных полуфабрикатов из домашней птицы с учетом вида и кондиции сырья;</li> <li>- качество и безопасность полуфабрикатов из домашней птицы в соответствии с предъявляемыми к ним требованиями;</li> <li>- соблюдение режимов реализации и условий хранения полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН;</li> <li>- точность и грамотность оформления технологической документации в соответствии с нормативной документацией.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- экспертной оценки самостоятельной работы студентов.</li> </ul> <p>Зачет по производственной практике.</p> <p>Дифференцированный зачет по МДК 01.01.</p> <p>Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Экзамен квалификационный по профессиональному модулю.</p>
---	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в профессиональных конкурсах;</li> <li>- положительная динамика успеваемости, отраженная в ведомости успеваемости;</li> <li>- минимизация пропусков занятий, отраженная в ведомости посещаемости;</li> <li>- положительные отзывы с практики.</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочих мест по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</li> <li>- выбор методов обработки сырья в соответствии с заданием;</li> <li>- оценка качества и безопасность полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с предъявляемыми к ним требованиями.</li> </ul>	оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических заданий.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях;</li> <li>- выбор способа решения в ситуации отсутствия необходимых ингредиентов и (или) сырья иной кондиции;</li> <li>– контроль, оценка и коррекция результатов собственной деятельности в области ведения технологических процессов производства сложной кулинарной продукции.</li> </ul>	оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	– эффективный поиск и использование необходимой информации с целью качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	оценка эффективности работы с источниками информации.



ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	оценка эффективности использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами, потребителями в ходе обучения; - соблюдение принципов делового общения.	интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- осуществление организации работы бригады в ходе обучения; - своевременность контроля над деятельностью бригады;	анализ результатов работы.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- самостоятельный выбор целей профессионального и личностного роста; - стремление к непрерывному профессиональному образованию и инновациям в профессиональной сфере.	участие в мероприятиях, повышающих профессиональное и личностное развитие, оценка результатов.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- отслеживание изменений в технологии обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; - анализ инноваций в технологии переработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; - коррекция собственной деятельности в условиях внедрения современных технологий по обработке сырья.	оценка эффективности работы с источниками информации.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
более М	5	отлично
от N до М	4	хорошо
от К до N-1	3	удовлетворительно
менее К-1	2	неудовлетворительно

