

Министерство образования Ставропольского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж»

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГБПОУ СРСК  
А.Д. Шаповалов



**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ**  
**ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»**

*19.02.10 «Технология продукции общественного питания»*

**Программа ПМ.01 «Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупнённую группу **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии****

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж» (далее ГБПОУ СРСК)

Разработчик:

Мельникова Виктория Александровна, преподаватель

Согласовано с работодателем:

Петровский районный союз  
Потребительских обществ  
Председатель правления  
Н.В.Кузёма

---

МП

РАЗРАБОТЧИК

Преподаватель

\_\_\_\_\_ В.А. Мельникова

ОДОБРЕНА

кафедрой «Технология продукции общественного питания»

Протокол №11 от 14.06. 2020 г.

Зав. кафедрой

\_\_\_\_\_ О.Н. Вертелецкая

СОГЛАСОВАНО

Методист

\_\_\_\_\_ М.С. Терещенко

Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ С.В. Шаповаленко

Рекомендовано Методическим советом государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж»

Заключение Методического совета №11 от 30.06.2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	8
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	16
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	22

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

### **1.1. Область применения программы профессионального модуля**

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта для специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**, входящей в укрупнённую группу 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):  
**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке и переподготовке в области 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии» по профессиям **12901 Кондитер и 16675 Повар**.

Наличие основного общего образования или среднего (полного) общего образования.

Опыт работы не требуется.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;  
выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

**знать:**

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для 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. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:**

всего – 432 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 144 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 192 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 96 часов;

учебной и производственной практики – 72 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения 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 эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.



### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>	
			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	
	Раздел 1. Организация технологического процесса и технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной обработки.	432	192	72	-	96	-			-
	МДК.01.01									
	Учебная практика							72		
	Производственная практика									72
	<b>Всего:</b>	<b>432</b>	<b>192</b>	<b>72</b>	<b>-</b>	<b>96</b>		<b>72</b>		<b>72</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(не предусмотрено)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		192	
МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		192	
Тема 1.1. Организация учета продуктов, товаров и реализация готовой продукции	<b>Содержание</b>	4	
	1. Документальное оформление и учет поступления продуктов, товаров, тары. Методы определения качества товаров	2	2
	2. Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров	2	2
	<b>Лабораторные работы</b> <i>(не предусмотрено)</i>	-	
	<b>Практические занятия</b> <i>(не предусмотрено)</i>	-	
Тема 1.2. Ассортимент полуфабрикатов из мяса	<b>Содержание</b>	40	
	1. Виды и характеристика мяса, поступающего на ПОП. Нормативная документация на продукцию мясного цеха (виды, характеристика, содержание).	2	2
	2. Энергетическая ценность (калорийность) блюд из мяса.	2	2
	3. Кулинарный разруб говядины, использование зачищенных частей.	2	2
	4. Кулинарный разруб свинины и баранины, использование зачищенных частей.	2	2
	5. Ассортимент, классификация полуфабрикатов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	6. Приготовление крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из мяса	2	2
	7. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	2	2
	8. Технологический процесс приготовления рубленой массы без хлеба и с хлебом.	2	2
	9. Расчет массы мяса для приготовления полуфабрикатов	2	2
	10. Полуфабрикаты из рубленого мяса: ассортимент, классификация, приготовление, требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	2
11. Совместимость, взаимозаменяемость сырья при приготовлении рубленой массы.	2	2	

	12	Обработка субпродуктов, их кулинарное использование. Требования к качеству полуфабрикатов, режимы хранения и реализации.	2	2
	13	Основные характеристики и пищевая ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы.	2	2
	14	Требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы. Требования к безопасности хранения поросят и поросячьей головы.	2	2
	15	Ассортимент, характеристика мясных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью. Требования к качеству, хранению, транспортировке.	2	2
	16	Обработка и использование мяса диких животных	2	2
	17	Методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд	2	2
	18	Технология приготовления начинок для фарширования полуфабрикатов из мяса.	2	2
	19	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса.	2	2
	20	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.	2	2
	<b>Лабораторные работы (не предусмотрено)</b>		-	
	<b>Практические занятия</b>		<b>20</b>	
	1	Оценка качества поступившего мяса. Работа с нормативной документацией на сырье. Заполнить оценочные листы на сырье и полуфабрикаты.	4	
	2	Выполнение расчетов энергетической ценности блюд из мяса.	4	
	3	Механическая обработка сырья, приготовление полуфабрикатов.	2	
	4	Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов из мяса	2	
	5	Оценка качества полуфабрикатов.	2	
	6	Решение ситуационных задач.	2	
	7	Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества мяса с учетом вида сырья, его кондиций.	2	
	8	Расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто, отходов при механической обработке.	2	
<b>Тема 1.3. Ассортимент полуфабрикатов из рыбы.</b>	<b>Содержание</b>		<b>28</b>	
	1	Нормативная документация на продукцию рыбного цеха (виды, характеристика, содержание).	2	2
	2	Энергетическая ценность (калорийность) блюд из рыбы.	2	2
	3	Виды, характеристики рыбы, используемой в кулинарии. Требования к качеству рыбы, используемой для приготовления сложных блюд.	2	2
	4	Технологический процесс механической обработки рыбы с костным скелетом.	2	2

	5	Способы разделки и приготовления полуфабрикатов в зависимости от размера и кулинарного использования.	2	2
	6	Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым скелетом, особенности обработки стерляди.	2	2
	7	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом, во фритюре, на открытом огне.	2	2
	8	Требования к качеству полуфабрикатов.	2	2
	9	Методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд.	2	2
	10	Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы, требования к качеству. Режимы хранения и реализации полуфабрикатов.	2	2
	11	Технология приготовления начинок для фарширования рыбы.	2	2
	12	Расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов.	2	2
	13	Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из рыбы, приготовление полуфабрикатов из них. Расчет массы рыбы и необходимых дополнительных компонентов для приготовления полуфабрикатов.	2	2
	14	Ассортимент, характеристика рыбных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью. Требования к качеству, хранению и транспортировке рыбных полуфабрикатов. Использование пищевых отходов.	2	2
	<b>Лабораторные работы (не предусмотрено)</b>		-	
	<b>Практические занятия</b>		<b>20</b>	
	1	Работа с нормативной документацией на сырье. Заполнить оценочные листы на сырье и полуфабрикаты.	4	
	2	Выполнение расчетов энергетической ценности блюд из рыбы.	2	
	3	Оценка качества поступившей рыбы.	2	
	4	Механическая обработка сырья, приготовление полуфабрикатов.	2	
	5	Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов из рыбы.	2	
	6	Оценка качества полуфабрикатов.	2	
	7	Решение ситуационных задач.	2	
	8	Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества рыбы с учетом вида сырья, его кондиций.	2	
	9	Расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто, отходов при механической обработке рыбы.	2	
	<b>Тема 1.4. Ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы.</b>		<b>24</b>	
	<b>Содержание</b>			
	1	Нормативная документация на продукцию птицеполюевого цеха (виды, характеристика, содержание).	2	2
	2	Энергетическая ценность (калорийность) блюд из домашней птицы.	2	2

3	Виды, характеристики домашней птицы. Требования к качеству птицы, используемой для приготовления сложных блюд. Технологический процесс механической обработки птицы	2	2
4	Ассортимент, нормы выхода полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.	2	2
5	Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	2
6	Ассортимент, характеристика полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из птицы.	2	2
7	Совместимость и взаимозаменяемость сырья при приготовлении рубленой массы из птицы. Расчет массы птицы и необходимых дополнительных компонентов для приготовления полуфабрикатов.	2	2
8	Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из птицы, выпускаемых промышленностью. Требования к качеству, хранению и транспортировке полуфабрикатов из птицы.	2	2
9	Основная характеристика и пищевая ценность субпродуктов птицы, обработка субпродуктов птицы, в том числе гусиной и утиной печени.	2	2
10	Требования к качеству субпродуктов птицы. Требования к безопасности хранения субпродуктов, в том числе гусиной и утиной печени в охлажденном и мороженом виде.	2	2
11	Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы.	2	2
12	Нормы выхода полуфабрикатов и нормы отходов при обработке домашней птицы и субпродуктов из нее.	2	2
<b>Лабораторные работы (не предусмотрено)</b>		-	
<b>Практические занятия</b>		<b>20</b>	
1.	Работа с нормативной документацией на продукцию птицепогольевого цеха. Заполнить оценочные листы на сырьё и полуфабрикаты.	4	
2.	Выполнение расчетов энергетической ценности блюд из домашней птицы.	2	
3.	Оценка качества поступившей домашней птицы.	2	
4.	Механическая обработка сырья, приготовление полуфабрикатов цельными тушками (заправка птицы) и из филе птицы.	2	
5.	Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов из домашней птицы.	2	
6.	Определение выхода полуфабрикатов. Обработка субпродуктов. Определение качества полуфабрикатов.	2	
7.	Решение ситуационных задач.	2	
8.	Расчёты сырья для приготовления полуфабрикатов с учётом кондиций и категорий сырья.	2	
9.	Расчет количества порций изделий, полуфабрикатов из заданного	2	

		количества сырья разного вида.			
<b>Тема 1.5. Организация рабочих мест в мясном, мясорыбном и птицегольевом цехах</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>		
	1	Организация рабочих мест в мясорыбном цехе, оборудование, инструменты, инвентарь цеха.	2	2	
	2	Организация рабочих мест в птицегольевом цехе, инструменты, инвентарь цеха.	2	2	
	<b>Лабораторные работы (не предусмотрено)</b>		-		
	<b>Практические занятия (не предусмотрено)</b>		-		
<b>Тема 1.6. Оборудование для обработки мяса, рыбы, домашней птицы.</b>	<b>Содержание</b>		<b>20</b>		
	1	Характеристика оборудования для механической обработки мяса, рыбы, домашней птицы. Универсальные приводы, их устройство и назначение.	2	2	
	2.	Мясорубки: МИМ -82, МИМ – 105, МС 2-70.	2	2	
	3.	Фаршемешалка МС 8 – 150.	2	2	
	4.	Машины для рыхления мяса: МРМ – 15, МС 19-1400.	2	2	
	5.	Машина для измельчения сухарей МС 12-15.	2	2	
	6.	Рыбоочистительная машина РО 1М.	2	2	
	7.	Котлетоформочная машина КФМ – 2240.	2	2	
	8.	Аппараты защиты и контроля.	2	2	
	9.	Холодильное оборудование: общие сведения, способы охлаждения.	2	2	
	10.	Холодильная машина. Холодильные камеры КХС, КХН. Правила ТБ при эксплуатации оборудования.	2	2	
	<b>Лабораторные работы (не предусмотрено)</b>		-		
	<b>Практические занятия</b>		<b>12</b>		
	1.	Работа с нормативно-технической документацией на продовольственные товары по индивидуальным заданиям.	2		
	2.	Организация рабочих мест в овощном, мясном, мясорыбном, птицегольевом цехах по индивидуальным заданиям.	2		
	3.	Подбор по каталогам необходимого оборудования, инструментов для оснащения рабочего места	2		
	4.	Составление схем заготовочных цехов.	2		
	5.	Заполнение таблиц «Организация рабочих мест в заготовочных цехах»	2		
	6.	Заполнить таблицы на соответствие «Санитарные правила и нормы при организации работ в заготовочных цехах».	2		
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.</b>			<b>96</b>	
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.				
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>					
1.	Работа с ГОСТ 779-55, ГОСТ 1935-55. ГОСТ 7724-77, МРТУ 18110-65, ГОСТ 7269-79, ГОСТ 21784-76, ГОСТ 24896-81, ГОСТ 814-61, ГОСТ 1168-68, ГОСТ 3948-82 .				
2.	Составление таблиц «Требования к качеству и сроки реализации полуфабрикатов из мяса»				
3.	Составление таблиц «Требования к качеству и сроки реализации полуфабрикатов из рыбы»				
4.	Составление таблиц «Требования к качеству и сроки реализации полуфабрикатов из домашней птицы»				

<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Подготовка рефератов по темам: «Пищевая ценность, обработка и использование нерыбного водного сырья»</li> <li>6. Подготовка рефератов по теме: «Обработка и использование мяса диких животных»(по индивидуальным заданиям)</li> <li>7. Работа со сборниками рецептур, нормативной технологической документацией</li> <li>8. Составление таблицы «Виды дичи и способы её обработки»</li> <li>9. Объяснение сущности химических и физических процессов, происходящих с продуктами в ходе технологической обработки.</li> <li>10. Обоснование технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы по индивидуальным заданиям.</li> <li>11. Составление технологических схем обработки сырья по индивидуальным заданиям</li> <li>12. Оснащение цехов по индивидуальным заданиям, согласно каталогов оборудования.</li> <li>13. Заполнение таблицы «Виды и причины брака при обработке субпродуктов и костей» по индивидуальным заданиям.</li> <li>14. Заполнение таблицы «Изменения, происходящие с сырьем в ходе обработки» по индивидуальным заданиям.</li> <li>15. Решение задач.</li> <li>16. Выписать правила эксплуатации оборудования и технику безопасности при его обслуживании.</li> <li>17. Заполнение таблиц «Организация рабочих мест в цехе» по индивидуальным заданиям.</li> <li>18. Подобрать и систематизировать материал для проведения презентации по теме «Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов из неё».</li> <li>19. Составить схему, указав продукты, используемые для каждого способа тепловой обработки (образец прилагается).</li> <li>20. Составить технологическую схему приготовления полуфабрикатов по индивидуальным заданиям.</li> <li>21. Заполнить таблицу «Виды приностей и приправ используемых при приготовлении полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы» по индивидуальным заданиям.</li> <li>22. Сформулировать обоснование использования приёмов панировки при приготовлении полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы по индивидуальным заданиям.</li> <li>23. Выполнение расчётов энергетической ценности блюд из мяса, рыбы, птицы по индивидуальным заданиям.</li> </ol>		
<p><b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест мясного цеха, правила ТБ при проведении работ и эксплуатации оборудования. Кулинарный разруб и обвалка говядины.</li> <li>2. Приготовление крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из говядины.</li> <li>3. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. Расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов, составление технологических карт.</li> <li>4. Кулинарный разруб баранины и свинины. Обвалка, приготовление крупнокусковых полуфабрикатов.</li> <li>5. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины.</li> <li>6. Приготовление рубленой массы из мяса и полуфабрикатов из нее.</li> <li>7. Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее.</li> <li>8. Обработка субпродуктов, тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы.</li> <li>9. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов, тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы.</li> </ol>	<b>144</b>	

10. Организация рабочих мест рыбного цеха, правила ТБ при проведении работ и эксплуатации оборудования.		
11. Разделка рыбы с костным скелетом.		
12. Приготовление полуфабрикатов для варки и припускания.		
13. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом и во фритюре		
14. Обработка рыбы для фарширования, приготовление полуфабрикатов (целиком, кругляши, батоном).		
15. Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее		
16. Приготовление кнельной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее		
17. Организация рабочих мест птицецехового цеха. ТБ при проведении работ и эксплуатации оборудования.		
18. Кулинарная обработка домашней птицы.		
19. Приготовление полуфабрикатов из птицы в целом, порционном виде.		
20. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.		
21. Обработка субпродуктов птицы, в том числе утиной и гусиной печени. Приготовление полуфабрикатов из них.		
22. Расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов, составление технологических карт.		
23. Расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов, составление технологических карт.		
24. Составление технологических, технико-технологических карт, работа по формулам, таблицам.		
<b>Примерная тематика курсовых работ (проектов) (не предусмотрено)</b>	-	
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту) (не предусмотрено)</b>	-	
<b>Производственная практика (не предусмотрено)</b>	-	
<b>Всего</b>	<b>432</b>	



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

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов, «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства», «Технологии продукции общественного питания», лаборатории «Микробиология, санитария и гигиена», «Учебный кулинарный цех»

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета**

##### ***«Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»***

- оборудованы посадочные места по количеству обучающихся;
- оборудовано рабочее место для преподавателя;
- схемы машин;
- машины в разрезе, детали, узлы;
- каталоги технологического оборудования предприятий общественного питания и торговли;
- учебная литература.
- тестовые задания по всем разделам программы;
- видеоролики по отдельным темам программы;
- вспомогательный и раздаточный материал;

##### **Технические средства обучения:**

- телевизор;
- DVD - проигрыватель;
- диапроектор;
- компьютер;
- принтер;
- интерактивная доска;
- сканер;
- аудиосистема;
- внешние накопители информации;
- мобильные устройства для хранения информации;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета**

##### ***«Технологии продукции общественного питания»***

- оборудованы посадочные места по количеству обучающихся;
- оборудовано рабочее место для преподавателя;
- комплект инструментов, муляжей;
- комплект сборников рецептур, бланков технологической документации;

- наглядные пособия, схемы, макеты, натуральные образцы продуктов;
- комплект деталей, инструментов, приспособлений;
- учебная литература;
- тестовые задания по всем разделам программы;
- видеоролики по отдельным темам программы;
- вспомогательный и раздаточный материал

**Технические средства обучения:**

- телевизор;
- DVD - проигрыватель;
- диапроектор;
- компьютер;
- принтер;
- интерактивная доска;
- сканер;
- аудиосистема;
- внешние накопители информации;
- мобильные устройства для хранения информации;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации

**Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории  
«Микробиология, санитария и гигиена»**

- оборудованы посадочные места по количеству обучающихся;
- оборудовано рабочее место для преподавателя;
- комплект оборудования, микроскопов, посуды;
- комплект таблиц, схем, натуральных образцов;

**Технические средства обучения:**

- телевизор;
- DVD - проигрыватель;
- диапроектор;
- компьютер;
- принтер;
- интерактивная доска;
- сканер;
- аудиосистема;
- внешние накопители информации;
- мобильные устройства для хранения информации;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.

## **Оборудование цеха и рабочих мест цеха**

### **«Учебный кулинарный цех»**

- оборудованы рабочие места по количеству обучающихся;
- оборудовано рабочее место для преподавателя;
- учебно-методическая документация;
- электрические плиты,
- шкафы,
- сковороды,
- взбивальные машины,
- фритюрница,
- водонагреватель,
- холодильник,
- морозильник,
- производственные столы,
- весы,
- стеллажи;
- набор инструментов и инвентаря,
- набор посуды кухонной и столовой;
- комплект муляжей полуфабрикатов,
- комплект плакатов, схем,
- сборники рецептов;
- бланки технологической документации,
- инструкционно-технологические карты.

### **Технические средства обучения:**

- телевизор;
- DVD - проигрыватель;
- диапроектор;
- компьютер;
- принтер;
- интерактивная доска;
- сканер;
- аудиосистема;
- внешние накопители информации;
- мобильные устройства для хранения информации;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено.

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

#### Основные источники:

1. Анфимова Н. Кулинария: учебник для начального профессионального образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2018
2. Дашков и К. Товароведение и экспертиза плодов и овощей. 2016 - <http://www.twirpx.com/file/1347083/>
3. Золин В. Оборудование на предприятиях общественного питания: учебник.-М.: ИЦ «Академия», 2017  
[http://edulib.pgta.ru/els/tehnologicheskoe\\_oborudovanie\\_predpriyatiy\\_obshestvennogo\\_pitaniya.pdf](http://edulib.pgta.ru/els/tehnologicheskoe_oborudovanie_predpriyatiy_obshestvennogo_pitaniya.pdf)
4. Казанцева Н. Товароведение продовольственных товаров. - М.: ИЦ «Академия» 2017 <http://www.biznesbooks.com/2010-01-07-17-48-46/1634-kazanceva-ns-tovarovedenie-prodovolstvennyh-tovarov>

#### Дополнительные источники:

1. Аграновский Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятия общественного питания. М. Экономика, 2017
2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. М. Академия, 2016
3. Белошарка М.И. Технология ресторанного обслуживания. М. Академия, 2015
4. Видеоматериал по отдельным темам программы
5. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М. Мар-Т, 2016
6. Кучер П.С. Организация производства и управление предприятием общественного питания. М. Экономика, 2015.
7. Ловачева Н.Г. Стандартизация и контроль качества продукции. М. Экономика, 2015.
8. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии, гигиены в пищевой промышленности. М. ПрофОбрИздат, 2015
9. Матюхина З.П. Товароведение продовольственных товаров. М. Мастерство, 2017
10. Н.И. Ковалев. Технология приготовления пищи. М. Деловая культура, 2017.
11. Н.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. М. Академия, 2016
12. Научно-технические журналы
13. Никифорова Н.С., Прокофьева С.А. Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь. М. академия, 2017
14. Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания. М. Экономика, 2016

- 15.Общепит: от киоска до ресторана. Правила и нормативы. М. Бюро печати, 2017
16. Организация общественного питания. Справочник. М. Экономика, 2017
17. П.Коева А.Н. Охрана труда работников общественного питания. Ростов на Дону. Феникс, 2016
- 18.Потапова И.И. Калькуляция и учет. М. академия, 2016
- 19.Похлебкин В.В. Из истории русской кулинарной культуры. М. Арт-Пресс, 2016
- 20.Похлебкин В.В. Поваренное искусство. М. Арт-Пресс, 2017
- 21.Сборник рецептур для предприятий общественного питания под редакцией Ершова А.Н. М. Экономика, 2016
- 22.Сопачева Т.А., Володина М.В. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь. М. Академия, 2017
- 23.Справочник работника общественного питания. М. Экономика, 2016
- 24.Справочник технолога общественного питания. М. Экономика, 2016
- 25.Труханович Л.В., Щур Д.Л. Рестораны, закусочные, бары, кафе. Должностные и производственные инструкции. М. Фин-Пресс, 2015
26. Фомин В.Н. Сертификация продукции: принципы и их реализация. М. Экономика2016.
27. Ю.Потапова И.И. Калькуляция и учет. Рабочая тетрадь. М. академия, 2017

#### **Интернет-ресурсы:**

28. <http://www.twirpx.com/files/>,
29. <http://flysat.com/>,
30. <http://www.klyaksa.net/>,
31. <http://stavschool.ru/>,
32. <http://citforum.ru/>.

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

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды в учебном заведении.

Дисциплины, предшествующие освоению данного модуля:

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;

Физиология питания;

Организация хранения и контроль запасов и сырья;

Охрана труда

Учебная практика проводится рассредоточено.

Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе образовательного учреждения.

Обязательным условием допуска к учебной практике по специальности «Технология продукции общественного питания» в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

является освоение дисциплин для получения первичных профессиональных навыков.

По итогам учебной практики проводится сдача зачёта с выполнением практического задания за счёт часов, отведённых на учебную практику по каждой теме раздела.

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

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, учебной и производственной практик, а также при выполнении обучающимися индивидуальных заданий

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса</li> <li>- выбор решений по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд</li> <li>- точность расчетов по формулам</li> <li>- выбор и безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд</li> <li>- выбор способов и приемов подготовки мяса для сложных блюд</li> <li>- обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса</li> </ul>	<p>Оценка приготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Наблюдение за действиями обучающихся.</p>
<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы</li> <li>- выбор решений по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд</li> <li>- точность расчетов по формулам</li> <li>- выбор и безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим</li> </ul>	<p>Защита презентации изделий.</p>

	<p>оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор способов и приемов подготовки рыбы для сложных блюд</li> <li>- обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы</li> </ul>	
<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы</li> <li>- выбор решений по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд</li> <li>- точность расчетов по формулам</li> <li>- выбор и безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд</li> <li>- выбор способов и приемов подготовки домашней птицы для сложных блюд</li> <li>- обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении домашней птицы</li> </ul>	<p>Защита выполненных индивидуальных заданий.</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.



Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии	Защита презентаций выбранной специальности.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции - оценка эффективности и качества выполнения	Защита выполненных практических занятий.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технологии приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Оценка творческой деятельности обучающихся.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации - использование различных источников, включая электронные	Рейтинговый контроль.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- применение ПК в техническом нормировании составлении графиков и проектировании предприятий общественного питания - использование современных методик	Защита профессиональных задач с использованием презентаций.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Тестирование
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Рейтинговый контроль выполненных

(подчиненных), результат выполнения заданий.		работ по учебной практике.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Экспертная оценка творческой деятельности
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области технологии приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Экспертное наблюдение и оценка практических заданий.