

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

**РАСМОТРЕНО И ПРИНЯТО**  
на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор СПб ГБПОУ  
«Колледж «Красносельский»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
по специальности**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

**СОГЛАСОВАНО**

Эксперт(ы) от работодателя: \_\_\_\_\_



Санкт-Петербург

2020 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ01

## Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы базового уровня подготовки 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 соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

*1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.*

*2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.*

*3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.*

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников общественного питания и пищевой промышленности, а также для профессиональной подготовки по профессиям повара в рамках специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Требование к уровню образования: среднее (полное) общее или профессиональное образование по профилю специальности.

Требование к опыту работы: не менее одного года работы в ресторанах в должностях повара или на предприятиях пищевой промышленности в должности изготовителя полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы.

### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения 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 полуфабрикатов;  
организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

#### **уметь:**

органолептическим методом 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 и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, дичи;

рассчитывать энергетическую ценность продуктов;  
правильно подбирать специи и приправы для полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы.

**знать:**

ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, дичи и субпродуктов из них 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;  
требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят, обработанной домашней птицы и дичи;  
требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят 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;  
технологии 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 рыбы, мяса, птицы;  
правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы;  
требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в охлажденном и замороженном виде.  
классификацию, условия хранения и требования к качеству полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы и субпродуктов;

**Знать**

- пищевую ценность, требования к качеству разнообразных полуфабрикатов для блюд национальной кухни; правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении; правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов блюд национальной кухни; температурный режим и правила их приготовления; правила хранения и требования к качеству полуфабрикатов блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

**уметь**

- проверять органолептическим способом качество и соответствие продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к полуфабрикатам блюд национальной кухни; выбирать производственный инвентарь и оборудование для их приготовления; оценивать качество полуфабрикатов блюд национальной кухни.

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

Объем образовательной программы – **771** час;

Занятия во взаимодействии с преподавателем – **574** часа,

в том числе:

- теоретические занятия – 276 часов
- практические занятия - 118 часов;

- самостоятельная работа – 197 часов;
- учебная практика – 108 часов;
- производственной практики – 72 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения 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.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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 СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ01

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, часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа), часов		
ПК 1, ПК 2, ПК 3	Раздел 1. Определение качества и безопасности сырья, его товароведная характеристика.	72	42	6		30		-	-
ПК 1, ПК 2, ПК 3	Раздел 2. Использование оборудования для механической обработки сырья при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.	70	30	10		40			
ПК 1, ПК 2, ПК 3	Раздел 3. Приготовление полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложной кулинарной продукции	260	200	70		60			
ПК 1, ПК 2, ПК 3	Раздел 4. Контроль качества полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	98	68	14		30		-	
ПК 1, ПК 2, ПК 3	Раздел 5. Организация процесса производства полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы и субпродуктов птицы для сложной кулинарной продукции.	91	54	18		37			
	Учебная практика	108						108	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72							
	<b>Всего:</b>	<b>771</b>	<b>394</b>	118	-	197	-	<b>108</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)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Определение качества и безопасности сырья, его товароведная характеристика.</b>		<b>72</b>	
<b>МДК 01. 01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		<b>394</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Товароведная характеристика, требования к качеству и безопасности мясного сырья.	<b>Содержание</b>	16	2
	<ol style="list-style-type: none"> <li data-bbox="607 584 1767 695">1. Основные характеристики и пищевая ценность тушек ягнят, молочных поросят , говядины и свинины. Характеристика требования качества крупнокусковых полуфабрикатов: лопатки, окорока, грудинки.</li> <li data-bbox="607 695 1767 842">2. Требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят , говядины и свинины. Требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и крупнокусковых полуфабрикатов и субпродуктов из мяса в охлажденном и мороженом виде.</li> </ol>		
<b>Тема 1.2.</b> Товароведная характеристика, требования к качеству и безопасности рыбного сырья.	<b>Содержание</b>	8	2
	<ol style="list-style-type: none"> <li data-bbox="607 882 1767 994">1. Основные характеристики и пищевая ценность различных видов рыбы: лососевых, осетровых, щуки, карпа, судака, угря, сибас, дорада требования к их качеству.</li> <li data-bbox="607 994 1767 1070">2. Требования безопасного хранения рыбы в охлажденном и замороженном виде.</li> </ol>		
<b>Тема 1.3.</b> Товароведная характеристика, требования к качеству и безопасности домашней птицы, субпродуктов птицы, дичи.	<b>Содержание</b>	8	2
	1. Основные характеристики и пищевая ценность домашней птицы, дичи .		
	<ol style="list-style-type: none"> <li data-bbox="607 1150 1767 1222">2. Требования к качеству домашней птицы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде.</li> <li data-bbox="607 1222 1767 1299">3. Требования к безопасности хранения домашней птицы, утиной и гусиной печени в охлажденном и замороженном виде.</li> </ol>		
<b>Тема 1.4.</b> Товароведная характеристика, требования к качеству и безопасности	<b>Содержание</b>	4	2
	1. Ассортимент пряностей и приправ, характеристика использования при приготовлении полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы.		

пряностей и приправ.				
	<b>Практические занятия</b> ПЗ№ 1. Товароведная оценка рыбного сырья. ПЗ№ 2. Товароведная оценка мясного сырья. ПЗ№ 3. Товароведная оценка птицы, гусиной и утиной печени, дичи.		<b>6</b>	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ. 01</b>			<b>30</b>	
<b>тематика СР</b>				
1. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы.				
<b>Раздел 2 Использование оборудования для механической обработки сырья при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.</b>			<b>70</b>	
<b>МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>			<b>394</b>	
2.1. Технологическое оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы для сложных блюд.	<b>Содержание</b>		20	2
	1.	Виды и характеристики технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из рыбы, мяса, птицы: мясорубки, куттеры, массажёры и инъекторы, мясорыхлители, шкафы и камеры для хранения охлажденной и замороженной продукции, дефростеры, фаршемешалки, электрорыбочистки, миксеры, вакуумные машины для упаковки.		
	2.	Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы для сложной кулинарной продукции.		
	<b>Практические занятия</b>		10	
	ПЗ№ 4 Применение технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности при фаршировании, измельчении, взбивании, нарезании, удалении костей, свертывании рулетом при приготовлении полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы.			
ПЗ№ 5 Решение производственных ситуаций по безопасной эксплуатации технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы для сложных блюд.				
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ 01</b>			<b>40</b>	
<b>Примерная тематика СР</b>				
2. Оборудование, используемое для подготовки мяса				
3. Оборудование, используемое для обработки и подготовки птицы				



4. Оборудование, используемое для обработки и подготовки рыбы			
<b>Раздел 3 Приготовление полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложной кулинарной продукции</b>		<b>260</b>	
<b>МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		<b>394</b>	
<b>Тема 3.1.</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.	<b>Содержание</b>	50	2,3
	1. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: размораживание, удаление костей, фарширование, маринование, шпигование, свертывание рулетом, приготовление и отсаживание кнельной массы.		
	2. Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд: лопатки, корейки, окорока; грудинки, молочного поросенка, приготовление рулета из лопатки, ростбифа, буженины, приготовления кнельной массы. Требования к качеству.		
	3. Технология приготовления начинок для фарширования мяса. Требования к качеству.		
	4. Правила охлаждения, замораживания и размораживания полуфабрикатов из мяса для приготовления сложных блюд.		
	<b>Лабораторные работы</b> ЛР№ 1. Приготовление полуфабрикатов из корейки, лопатки, грудинки для сложных блюд. Органолептическая оценка полуфабрикатов. ЛР№ 2. Приготовление рулетов из мясного сырья. Органолептическая оценка полуфабрикатов. ЛР№ 3. Приготовление и отсаживание кнельной массы. Органолептическая оценка полуфабрикатов.	6	
<b>Практические занятия</b> ПЗ№ 6 Расчет массы мясного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов	18		
<b>Тема 3.2.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.	<b>Содержание</b>	40	2,3
	1. Особенности обработки рыбы осетровых пород. Последовательность операций и правила обработки осетровой рыбы. Методы обработки и подготовки рыбы для сложных блюд: размораживание, потрошение через спинку, снятие кожи, фарширование, свертывание рулетом, взбивание и отсаживание кнельной массы.		

	2.	Приготовление фаршированной и нефаршированной рыбы целой тушкой, фаршированной щуки, судака, карпа, фаршированных порционных кусков, рулетов из филе рыбы, рулета из лосося для карпаччо, кнельной массы, тельного. Требования к качеству.		
	3.	Ассортимент, технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Требования к качеству.		
	4.	Приготовление кнельной массы из рыбы, использование. Требования к качеству.		
	5.	Правила охлаждения, замораживания и хранения рыбы, рыбных полуфабрикатов с учетом требований безопасности.		
	6.	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы.		
	<b>Лабораторные работы</b>			
ЛР№ 4 Приготовление фаршированных полуфабрикатов из рыбы целыми тушками, порционными кусками. Органолептическая оценка полуфабрикатов. ЛР№ 5 Приготовление рыбных рулетов, рулетов из лосося для карпаччо, кнельной массы. Органолептическая оценка полуфабрикатов. ЛР№ 6 Приготовление терринов из рыбы и кнельной массы .				
<b>Практические занятия</b>		18		
ПЗ№ 7 Решение производственных ситуаций по приготовлению полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. ПЗ№ 8 Решение технологических задач по теме				
<b>Тема 3.3.</b> Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, субпродуктов птицы для сложной кулинарной продукции.	<b>Содержание</b>		40	
	1.	Методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд: размораживание, фарширование тушек птицы, окорочков и филе, введение под кожу сливочного масла и воздуха, свертывание рулетом, маринование, взбивание и отсаживание кнельной массы, обработка гусиной и утиной печени.		1,2
	2.	Последовательность и правила подготовки домашней птицы, гусиной и утиной печени для приготовления сложных блюд. Фарширование тушек домашней птицы, фарширование под кожу, фарширование филе, окорочков, приготовление галантина, рулетов из мякоти птицы, кнельной массы и изделий из нее, стейков из гусиной и утиной печени, подготовка печени для паштета. Требования к качеству.		
	3.	Технология приготовления начинок для фарширования. Подбор пряностей и		2,3

		приправ при приготовлении полуфабрикатов из птицы и печени. Требования к качеству.		
	4.	Требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени и полуфабрикатов из них.		
	5.	Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из домашней птицы, печени для сложных блюд.		
	<b>Лабораторные работы</b>		6	
	ЛР№ 7 Приготовление фаршированных полуфабрикатов из домашней птицы: фаршированная домашняя птица целыми тушками, филе, окорочка, галантин. Органолептическая оценка полуфабрикатов. ЛР№ 8 Приготовление рулетов из домашней птицы, стейков из фуа-гра . Органолептическая оценка полуфабрикатов.			
	<b>Практические занятия</b>		16	
	ПЗ№ 9 Решение производственных ситуаций по приготовлению полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции ПЗ№ 10 Решение технологических задач			
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 3</b>			<b>60</b>	
<b>Тематика</b> 5. Составление таблицы «Требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы» 6. Составление технологических схем приготовления начинок для фарширования поросенка, бараньей грудинки, мясного рулета 7. Составление технологических схем приготовления начинок для фарширования рыбы 8. Оформить ТС нетрадиционных способов обработки морепродуктов 9. Создание презентации «Фарширование молочного поросёнка», «Мясной рулет» 10. Написание реферата <ul style="list-style-type: none"> <li>• Виды и семейства рыб</li> <li>• О том, что не едят вегетарианцы.</li> <li>• Что нужно знать о мясе.</li> <li>• Лягушачьи лапки, кусочки крокодила, ноги слона...</li> <li>• Смог ли человек без мяса стать человеком.</li> <li>• Ассортимент полуфабрикатов из мяса.</li> <li>• Новые фирменные блюда из птицы</li> </ul> 11. Подготовка подборки рецептур блюд и разработку новых блюд из сельскохозяйственной птицы с ТС и ТТК 12. Решение задач				

13. Заполнение рабочей тетради			
<b>Раздел 4. Контроль качества полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b>		<b>98</b>	
<b>МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b>		<b>394</b>	
<b>Тема 4.1. Контроль качества и безопасности полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложной кулинарной продукции.</b>	<b>Содержание</b>		2
	1.	Органолептический и лабораторный контроль качества и безопасности рыбного сырья и полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	
	2.	Органолептический и лабораторный контроль качества и безопасности мясного сырья и полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.	
	3	Органолептический и лабораторный контроль качества и безопасности домашней птицы, дичи, дополнительных ингредиентов и полуфабрикатов для сложных блюд.	
	<b>Практические занятия</b> ПЗ№ 11 Работа со Сборником рецептур. ПЗ№ 12 ТТК на полуфабрикаты из рыбы, мяса, птицы.		14
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 4 ПМ 01</b>			
<b>Тематика</b> 14. Анализ причин изменения качества мясных полуфабрикатов при применении охлажденного и замороженного мясного сырья. 15. Изучение современных экспресс – методов определения безопасности и качества сырья и полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы.		<b>30</b>	
<b>Раздел 5 Организация процесса производства полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы и субпродуктов птицы для сложной кулинарной продукции.</b>		<b>91</b>	
<b>МДК 01. 01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		<b>394</b>	
<b>Тема 5.1. Организация процесса производства полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.</b>	<b>Содержание</b>		2,3
	1.	Правила приема сырья со склада, от поставщиков, методы определения их качества.	
	2.	Производственный инвентарь и инструменты для приготовления полуфабрикатов из рыбы.	
	3.	Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.	
<b>Тема 5.2. Организация</b>	<b>Содержание</b>	10	

процесса производства полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.	1	Производственный инвентарь и инструменты для приготовления полуфабрикатов из мяса.		2,3
	2	Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.		
<b>Тема 5.3.</b> Организация процесса производства полуфабрикатов из домашней птицы, субпродуктов птицы для сложной кулинарной продукции.	<b>Содержание</b>		10	2,3
	1	Производственный инвентарь и инструменты для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, субпродуктов птицы для сложных блюд.		
	2	Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи для сложных блюд. Дифференцированный зачет		
	<b>Практические занятия</b>		18	
ПЗ№ 13 Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы для сложной кулинарной продукции				
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 5 ПМ 01</b>			<b>37</b>	
<b>Тематика</b>				
16. Организация рабочего места с учетом применения современного оборудования, инвентаря и информационных технологий.				
<b>Учебная практика:</b> Проводится концентрированно. <b>Виды работ</b> 1. Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов. 2. Подготовка оборудования для безопасной эксплуатации. 3. Проверка качества мясного и рыбного сырья и дополнительных ингредиентов органолептическим способом. 4. Размораживание рыбного, мясного сырья и птицы в соответствии с установленными требованиями. 5. Подготовка крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, тушки ягнят, молочных поросят и поросеночью голову для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд. 6. Приготовление начинки для фарширования мяса, рыбы и птицы. 7. Проведение разделки рыбы для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. 8. Проверка качества домашней птицы, гусиной и утиной печени и дополнительных ингредиентов органолептическим способом. 9. Подготовка тушки птицы, гусиной и утиной печени для приготовления полуфабрикатов. 10. Фарширование домашней птицы целиком, окорочка, филе. 11. Снятие кожи с птицы и приготовление галантина. 12. Приготовление рулетов из мякоти птицы в фаршированном и нефаршированном виде.			<b>108</b>	3

<p>13. Приготовление и отсаживание кнельной массы из домашней птицы, рыбы.</p> <p>14. Проверка качества и безопасности полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, гусиной и куриной печени для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Дифференцированный зачет</p>		
<p><b>Производственная практика – (по профилю специальности) итоговая (концентрированная)</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Безопасная эксплуатация технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы.</li> <li>2. Разработка ассортимента полуфабрикатов из мясного сырья для сложных блюд.</li> <li>3. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.</li> <li>4. Приготовление рулетов, шпигованных, фаршированных полуфабрикатов из лопатки, корейки, грудинки, ягнят, поросят, поросячьей головы, используя различные методы.</li> <li>5. Контроль качества и безопасности мясных, рыбных полуфабрикатов.</li> <li>6. Разработка ассортимента полуфабрикатов с учетом товароведных свойств рыбного сырья.</li> <li>7. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.</li> <li>8. Приготовление полуфабрикатов для блюд: щука, судак, карп фаршированные, рулет фаршированный из филе рыбы, рулет из лосося для карпаччо, кнельную массу.</li> <li>9. Разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы и гусиной, утиной печени для сложных блюд.</li> <li>10. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной, утиной печени для сложных блюд.</li> <li>11. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, печени для сложных блюд.</li> <li>12. Контроль качества и безопасности домашней птицы и полуфабрикатов из нее для сложных блюд.</li> <li>13. Проведение расчета сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы.</li> <li>14. Оформление документов на заказ сырья со склада предприятия.</li> </ol> <p>Дифференцированный зачет</p>	<b>72</b>	<b>3</b>
<b>Всего</b>	<b>771</b>	

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

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

Реализация программы модуля предполагает наличие **учебных кабинетов**: технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, товароведения продовольственных товаров, организации производства, технологии продукции общественного питания, учебного кулинарного цеха

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

– действующие модели технологического оборудования и производственный инвентарь;

- интерактивная доска;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации по профессиональному модулю;
- наглядные пособия;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: аудиовизуальные, компьютерные ( компьютеры, принтер, сканер) и телекоммуникационные (Интернет-ресурсы) и др.

Оборудование **Учебного кулинарного цеха** и его рабочих мест:

- производственные столы;
- ванны;
- бытовые раковины;
- плиты;
- фритюрницы
- механическое оборудование (мясорубки, взбивальные машины/ блендеры, овощерезки и др.);
- весоизмерительное оборудование;холодильное оборудование;
- производственный инвентарь и инструменты;
- наплитная и столовая посуда;
- приборы;
- сырье, продукты.

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

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на производственной и учебной практике: производственные столы, наборы инструментов и инвентаря, посуды, сырье и продукты.

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

Основные источники:

Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции 3-е изд. Учебник, 2017 г

Анфимова Н.А. Кулинария, учебник 11-е издание 2017 г.

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

Обязательным условием проведения учебных занятий по профессиональному модулю является наличие оборудованных рабочих мест учебных кабинетов по количеству обучающихся.

Обязательным условием допуска к учебной и производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является наличие у обучающегося документально оформленного медицинского заключения о соответствии состояния здоровья условиям работы в данной профессиональной области.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и

приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является освоение профессиональных компетенций по профессиональному модулю «Выполнение работ по рабочей профессии «повар», а также освоение компетенций в рамках дисциплин: «Математика», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Охрана труда».

Для оценки усвоения профессионального модуля в конце учебной и производственной практики предусматривается выполнение контрольного задания, которое включает теоретическую часть и выполнение комплексного практического задания. Контрольное задание выполняется каждым студентом самостоятельно и оценивается руководителем практики.

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

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»:** наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» и специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

**Инженерно-педагогический состав:** дипломированные специалисты:

- преподаватели дисциплин: «товароведение продовольственных товаров», «оборудование предприятий общественного питания», «технология продукции общественного питания», «организация производства в предприятиях общественного питания»;
- преподаватели общепрофессиональных дисциплин: «Охрана труда», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов сырья»;
- преподаватель дисциплины «Математика».

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.**

**Мастера производственного обучения:** дипломированные специалисты, имеющие среднее профессиональное и/или высшее профильное образование. Обязательным требованием является стажировка по профилю специальности в передовых предприятиях общественного питания не реже 1-го раза в 3 года.

### **5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

«Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 1. Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	1. Правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из различного вида мясного сырья для сложных блюд. 2. Правильное составление технологических схем для приготовления полуфабриката в соответствии с заданием. 3. Определение (расчет) массы сырья для приготовления полуфабрикатов в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья. 4. Подбор пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из мяса	Наблюдение за выполнением работы.  Экспертная оценка выполнения практических заданий .  Наблюдение за выполнением работ.



	<p>проводится в соответствии с товароведными характеристиками мясного сырья.</p> <p>5. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья и мясных полуфабрикатов органолептическим способом.</p> <p>6. Правильно выбирает условия безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН.</p> <p>7. Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления мясных полуфабрикатов, в том числе в условиях реального производства.</p> <p>8. Правильно планирует ассортимент полуфабрикатов в зависимости от вида и кондиции мясного сырья.</p>	<p>Тестирование.</p> <p>Моделирование практической ситуации.</p>
<p>ПК 2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>1. Правильное планирование ассортимента полуфабрикатов из заданного вида рыбы в соответствии с заданием.</p> <p>2. Правильное проведение разделки рыбы для фарширования целой тушкой и порционными кусками.</p> <p>3. Правильное приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из нее.</p> <p>4. Проведение контроля качества и безопасности сырья в соответствии с нормативными документами.</p> <p>5. Правильное проведение расчета массы сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов.</p> <p>6. Организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции в соответствии с требованиями.</p> <p>7. Создание условий безопасного хранения сырья и полуфабрикатов.</p> <p>8. Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления полуфабрикатов из рыбы, в том числе в условиях реального производства.</p> <p>9. Правильное составление технологических схем для приготовления полуфабриката в соответствии с заданием.</p>	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса заданного полуфабриката.</p> <p>Наблюдение за выполнением работ по приготовлению полуфабрикатов.</p> <p>Экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов</p> <p>Производственные ситуации</p>
<p>ПК 3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p>1. Правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи для сложных блюд .</p> <p>2. Расчет массы сырья для приготовления полуфабрикатов в соответствии с нормативными документами, видом</p>	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса.</p> <p>Тестирование.</p>

	<p>домашней птицы и кондицией сырья.</p> <p>3. Правильное проведение контроля качества и безопасности сырья и полуфабрикатов из домашней птицы органолептическим способом.</p> <p>4. Создание условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями.</p> <p>6. Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы.</p> <p>7. Правильное планирование ассортимента полуфабрикатов в зависимости от вида домашней птицы, полуфабрикатов промышленной выработки.</p> <p>9. Правильное составление технологических схем для приготовления полуфабриката в соответствии с заданием.</p>	<p>Экспертная оценка на практическом занятии.</p> <p>Моделирование практической ситуации.</p> <p>Экспертная оценка защиты самостоятельной или практической работы по темам.</p> <p>Составление технологических карт и схем на оценку.</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>
ОП 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов в наблюдении за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОП 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, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; – корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	
ОП 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
ОП 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных	– эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач;	

задач, профессионального и личностного развития.	– использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	
ОП 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов.	
ОП 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
ОП 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы; – своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	
ОП 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
ОП 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	– постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции.	