

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КИРОВСКОЙ ОБЛАСТИ
КОГПОАУ «САВАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

СОГЛАСОВАНО

Шеф-повар, Муниципальное бюджетное
образовательное учреждение «Лицей г. Малмыж»

_____/Н.Л. Никулина/

«__» _____ 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной
работе

_____/ Н.А.Хромцева /

«__» _____ 2021 г.

СОГЛАСОВАНО

Старший повар 5 разряда кафе «Лотос»

_____/Р.Р. Авхатшина/

«__» _____ 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

2021 г.

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 г.), базовый уровень подготовки.

Организация-разработчик: КОГПОАУ «Савальский политехникум»

Разработчик: А.Н. Низамеева - преподаватель

Эксперты от работодателя:

Н.Л. Никулина - шеф-повар, Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Лицей г.Малмыж».

Р.Р. Авхатшина- Старший повар 5 разряда кафе «Лотос»

Рассмотрено и одобрено П(Ц)К
экономики-технологических дисциплин
Протокол № ____ от «__» ____ 2021 г.
Председатель П(Ц)К ____/Н.И. Хворова/

Согласовано
Заместитель директора по
производственному обучению
____ М.Р.Аскарров
«__» ____ 2021 г.

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	23
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в соответствии с ФГОС СПО в части освоения вида деятельности (ВД): Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и 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 для приготовления сложной кулинарной продукции.

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

С целью овладения указанным видом 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 и размораживании при хранении мяса, рыбы, 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 и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевая 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.

Личностные результаты реализации программы воспитания:

ЛР 24 Способность формированию положительного образа студента, проявляющего активную жизненную позицию, поддерживающего престиж своего учебного заведения.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 294 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 186 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 124 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 62 часа;
учебной и производственной практики – 108 (72+36) часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности (ВД) 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 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

3.1.1 Структура профессионального модуля для очной формы обучения

Коды профессиональных общих компетенций	Наименование разделов ПМ	Суммарный объем нагрузки	Объем профессионального модуля, час					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК			Практики		
			Всего	В том числе		Учебная	Производственная	
				Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)			
ОК 1-9 ПК1.1.- ПК1.3.	МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	294	124	54	-	72	36	62
	Экзамен по модулю	-						
	Всего:	294	124	54	-	72	36	62

3.1.2 Структура профессионального модуля для заочной формы обучения

Коды профессиональных общих компетенций	Наименование разделов ПМ	Суммарный объем нагрузки	Объем профессионального модуля, час					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК			Практики		
			Всего	В том числе		Учебная	Производственная	
				Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)			
ОК 1-9 ПК 1.1 – 1.3	МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	294	30	14	-	72	36	264
	Экзамен по модулю	-						
	Всего:	294	30	14	-	72	36	264

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ О1. 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 Всего/л.з.		Освоенные ОК и ПК
		очное	заочное	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Раздел ПМ 1. Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.				
МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		124		
Тема 1.Обработка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Содержание	42(24г+18п)	16(10г+6п)	ПК 1.1. ОК 1-9 ЛР 24
	1 Товароведная характеристика сырья. Химический состав мяса. Классификация мяса. Требования к качеству мяса. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов: внешний вид, запах, цвет, консистенция	1 1	1 1	

	2	<p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места. Оборудование, производственный инвентарь и инструменты для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, приемы эксплуатации</p> <p>Правила оформления заказа на продукты со склада. Прием продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</p>	2		ПК 1.1. ОК 1-9 ЛР 24
	3	<p>Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса: прием и хранение сырья, размораживание, обмывание, обсушивание, разделка туш, обвалка отрубов, выделение крупнокусковых полуфабрикатов. Нормы отходов и нормы выхода.</p>	2	2	ПК 1.1. ОК 1-9 ЛР 24
	4	<p>Технологический процесс разделки говяжьих туш. Разделка передней четверти говядины, разделка задней четверти говядины, разделка всей говяжьей туши. Разделение на категории части туши говядины (1-2 категории).</p> <p>Технологическое использование крупнокусковых полуфабрикатов. Классификация. Ассортимент: ростбиф, отварное мясо, тушеное мясо, шпигованное мясо, бифштекс, филе, лангет, антрекот, зразы, отбивные, говядина духовая, ромштекс. Мелкокусковые полуфабрикаты: бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, мясо для шашлыка, суповой набор. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из</p>	2 2 2	2 2	ПК 1.1. ОК 1-9 ЛР 24

	<p>говядины. Приемы: нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, шпигование, маринование, панирование. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса.</p> <p>Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса.</p>	2		ПК 1.1. ОК 1-9 ЛР 24
5	<p>Технологический процесс разделки туш мелкого скота. Разделка бараньей туши: передней половины туши, разделка задней половины туши. Разделка свиной туши. Кулинарное использование частей баранины и свинины: корейка, лопаточная, грудинка, шейная, тазобедренная, (окорок), обрезки.</p> <p>Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных ,мелкокусковых п/ф: окорок, корейка, грудинка. котлеты, эскалопы, шницели, духовое мясо. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса Приготовление мелкокусковых п/ф: мясо для шашлыка, поджарка, гуляш, рагу, мясо для плова. Требования к качеству полуфабрикатов: цвет, запах, незаветренная поверхность куска, отсутствие сухожилий, хрящей, кусков мякоти с кровоподтеками, костей. Условия и сроки хранения.</p>	2 2	2	
6	<p>Технологический процесс приготовления рубленой и котлетной масс. Полуфабрикаты: бифштекс рубленый, филе рубленое, лангет</p>	2		ПК 1.1. ОК 1-9 ЛР 24

	<p>рубленный, котлеты натуральные рубленые, шницель натуральный рубленный, фрикадельки, люля – кебаб, купаты, котлеты, биточки, рулет. Классификация, ассортимент. Требования к качеству полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации. Совместимость, взаимозаменяемость сырья при приготовлении рубленой массы. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса. Технологи приготовления начинок для фарширования мяса. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса. Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса. Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса.</p>			
7	<p>Обработка субпродуктов: головы телячьи, свиные, бараньи, ноги крупнорогатого скота, ноги телячьи и свиные, хвосты, мозги, печен, почки говяжьи, языки, желудки, сердце легкие, вымя.</p> <p>Обработка туш ягнят, молочных поросят. Классификация, пищевая ценность. Кулинарное использование. Требования к качеству полуфабрикатов, режимы хранения и реализации. Основные характеристики и пищевая ценность молочных поросят и поросячьей головы, требования к качеству тушек молочных поросят и поросячьей головы. Требования к безопасности хранения молочных поросят и поросячьей головы в охлажденном и мороженом виде.</p>	1 1		ПК 1.1. ОК 1-9 ЛР 24
	Лабораторные работы	4	2	ПК 1.1.

	Определение изменения массы сырья и продуктов при механической и тепловой обработке.			ОК 1-9 ЛР 24
	Практическое занятие			ПК 1.1. ОК 1-9 ЛР 24
	Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов с учетом вида сырья и кондиции.	2	2	
	Расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто и нетто, отходов при механической кулинарной обработке мяса.	2 2		
	Работа со Сборником рецептов и нормативных документов.	2		
	Определение соответствия полуфабрикатов срокам хранения и реализации.	2		
	Отработка последовательности технологических операций приготовления полуфабрикатов.	2	2	
	Составление технологических карт.			
	Решение ситуационных задач	2		
Тема 2. Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов	Содержание	42(23т+ 18п)	8(4т+4п)	

для сложной кулинарной продукции.	1	<p>Товароведная характеристика сырья Общие сведения о рыбе. Классификация рыбы, характеристика. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, методы определения их качества.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря Безопасное использование инвентаря и оборудования при подготовке рыбы</p>	2 2	2	ПК 1.2. ОК 1-9 ЛР 24
	2	<p>Виды рыб.: Требования к их качеству для приготовления сложных блюд. Навага, миноги, рыба – сабля, форель линь налим, сом.</p> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом. Способы разделки и приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Особенности обработки некоторых видов рыб. Камбала, угорь.</p>	2 2 2		ПК 1.2. ОК 1-9 ЛР 24
	3	<p>Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым скелетом. Виды рыб: белуга, осетр, севрюга. Особенности обработки стерляди. Способы разделки и приготовления полуфабрикатов.</p>	2		ПК 1.2. ОК 1-9 ЛР 24
	4	<p>Виды полуфабрикатов: Крупные (целая рыба), порционные, мелкие. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Полуфабрикаты для варки, припускания, жарки. Требования к качеству.</p>	2	2	ПК 1.2. ОК 1-9 ЛР 24

		Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы Технология приготовления начинок для рыбы. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы . Требования к качеству. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы и режимы хранения и реализации.	2		
	5	Технологический процесс приготовления котлетной массы из рыбы: треска, пикша, щука, судак, морской окунь и др. Полуфабрикаты из котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки, зразы, тельное, рулет. Варианты подбора пряностей и приправ. Состав массы, нормы вложения продуктов, требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	2 2		ПК 1.2. ОК 1-9 ЛР 24
	6	Обработка и кулинарное использование нерыбного водного сырья: ракообразные, моллюски, водоросли. Применение в медицинском и лечебном питании. Использование пищевых отходов: плавники, голова ,позвоночные кости	4		ПК 1.2. ОК 1-9 ЛР 24
		Лабораторные работы			
		Определение изменения массы сырья и продуктов при механической и тепловой обработке	4	2	ПК 1.2. ОК 1-9 ЛР 24
		Практическое занятие			

		<p>Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов с учетом вида сырья и кондиции.</p> <p>Расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто и нетто, отходов при механической кулинарной обработке рыбы. Работа со Сборником рецептур и нормативных документов.</p> <p>Определение соответствия полуфабрикатов срокам хранения и реализации.</p> <p>Отработка последовательности технологических операций приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Составление технологических карт.</p> <p>Решение ситуационных задач</p>	2 2 2 2 2 2 2	2	<p>ПК 1.2. ОК 1-9 ЛР 24</p>
Тема 3. Обработка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Содержание		42(23г+18п)	6(2г+4п)	
	1	<p>Товароведная характеристика сырья. Химический состав домашней птицы. Классификация домашней птицы: куры, бройлеры – цыплята, индейки, гуси и утки.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря Безопасное использование при подготовке домашней птицы.</p> <p>Требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, методы определения их качества.</p>	2 2 2	2	<p>ПК 1.3. ОК 1-9 ЛР 24</p>
	2	<p>Технологический процесс механической кулинарной обработки домашней птицы: Размораживание, опаливание, удаление головы,</p>	2		<p>ПК 1.3. ОК 1-9 ЛР 24</p>

		<p>шеи и ножек, потрошение, мытье, обсушивание, заправка. Приготовление полуфабрикатов из птицы: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. ПЦФ из филе: Котлеты натуральные, котлеты панированные, котлета по – киевски, котлета фаршированная, шницель по – столичному.</p> <p>Технология приготовления начинок для фарширования птицы. Варианты подбора пряностей и приправ. Ассортимент, нормы выходов полуфабрикатов.</p> <p>Требования к качеству, режим хранения и реализации.</p>	2		
	3	<p>Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из домашней птицы. Ассортимент полуфабрикатов из котлетной и кнельной масс: котлеты рубленые, биточки рубленые, фаршированные, шницель рубленый, котлеты пожарские, зразы.</p> <p>Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из птицы, выпускаемых промышленностью.</p> <p>Требования к качеству, условия и режимы хранения. Требования к качеству, хранению, транспортировке. Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов домашней птицы. Варианты подбора пряностей и приправ. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов домашней птицы: Внешний вид, запах, цвет, консистенция, вкус.</p>	2		ПК 1.3. ОК 1-9 ЛР 24

	4	Обработка и кулинарное использование пищевых отходов: Головы, гребешки, шейки, ножки, сердце, желудок, печень, крылышки. Нормы выхода и отходов. Использование нормативно-технического документа(сборник рецептур) Режимы хранения и реализации.	2		ПК 1.3. ОК 1-9 ЛР 24
			2		
		Лабораторные занятия			
		Определение изменения массы сырья и продуктов при механической и тепловой обработке.	4	2	ПК 1.3. ОК 1-9 ЛР 24
		Практическое занятие			
		Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов с учетом вида сырья и кондиции. Расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто и нетто, отходов при механической кулинарной обработке домашней птицы. Работа со Сборником рецептур и нормативных документов. Определение соответствия полуфабрикатов срокам хранения и реализации. Отработка последовательности технологических операций приготовления полуфабрикатов. Составление технологических карт. Решение ситуационных задач	2 2 2 2 2 2 2	2	ПК 1.3. ОК 1-9 ЛР 24

<p>Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела ПМ 1.</p> <p>1. Подготовка сообщения на тему: «Химический состав и пищевая ценность мяса»</p> <p>2. Составление таблиц: «Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, телятины»</p> <p>3. Составление таблицы: «Требования к качеству рыбных полуфабрикатов, сроки реализации»</p> <p>4. Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы.</p> <p>5. Решение задач на определение количества порций полуфабрикатов с учетом вида сырья и кондиции. Расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто и нетто, отходов при механической обработке сырья.</p> <p>6. Подготовка сообщения по теме «Пищевая ценность, использование нерыбного водного сырья»</p> <p>7. Заполнение таблицы: «Подбор оборудования, производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы».</p> <p>8. Оформление мультимедийных презентаций учебных разделов и тем, слайдового сопровождения докладов, рефератов.</p>	62	264	ПК 1.1.-ПК 1.3. ОК 1-9 ЛР 24	
ВСЕГО	186	294		

Учебная практика		72	72	
Тема 1.Обработка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1. Инструктаж по т/б, п/б, с/п. Организация рабочего места. Подбор производственного инвентаря, технологического оборудования. Разбор инструкционной карты. Технология приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых п/ф из мяса говядины. Изготовление п/ф. Провести органолептическую оценку готовых изделий. Рассчитать выход готовых п/ф и % отходов.	6		ПК 1.1. ОК 1-9 ЛР 24
	2. Инструктаж по т/б, п/б, с/п. Организация рабочего места. Подбор производственного инвентаря, технологического оборудования. Разбор инструкционной карты. Технология приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых п/ф из мяса свинины. Провести органолептическую оценку готовых изделий. Рассчитать выход готовых п/ф и % отходов.	6		ПК 1.1. ОК 1-9 ЛР 24
	3. Инструктаж по т/б, п/б, с/п. Организация рабочего места. Подбор производственного инвентаря, технологического оборудования. Разбор инструкционной карты. Технология приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых п/ф из мяса баранины. Провести органолептическую оценку готовых изделий. Рассчитать выход готовых п/ф и % отходов.	6		ПК 1.1. ОК 1-9 ЛР 24
	4. Инструктаж по т/б, п/б, с/п. Организация рабочего места. Подбор производственного инвентаря, технологического оборудования. Разбор инструкционной карты. Технология приготовления рубленой массы. Изготовление п/ф из рубленой массы. Провести органолептическую оценку готовых изделий. Рассчитать выход готовых п/ф и % отходов.	6		ПК 1.1. ОК 1-9 ЛР 24
	5. Инструктаж по т/б, п/б, с/п. Организация рабочего места. Подбор производственного инвентаря, технологического оборудования. Разбор инструкционной карты. Технология	6		ПК 1.1. ОК 1-9 ЛР 24

	приготовления котлетной массы. Изготовление п/ф из котлетной массы. Провести органолептическую оценку готовых изделий. Рассчитать выход готовых п/ф и % отходов.			
Тема 2. Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	6. Инструктаж по т/б, п/б, с/п. Организация рабочего места. Подбор производственного инвентаря, технологического оборудования. Разбор инструкционной карты. Разработать ассортимент рыбы поступающей на предприятия общественного питания. Технология механической обработки чешуйчатой рыбы для использования в целом виде, на порционные куски и на филе. Рассчитать % отходов при обработке.	6		ПК 1.2. ОК 1-9 ЛР 24
	7. Инструктаж по т/б, п/б, с/п. Организация рабочего места. Подбор производственного инвентаря, технологического оборудования. Разбор инструкционной карты. Технология механической обработки бесчешуйчатой и осетровой рыбы. Рассчитать % отходов при обработке. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Выбор панировки для жаренья рыбы. Органолептическая оценка готовых полуфабрикат.	6		ПК 1.2. ОК 1-9 ЛР 24
	8. Инструктаж по т/б, п/б, с/п. Организация рабочего места. Подбор производственного инвентаря, технологического оборудования. Разбор инструкционной карты. Технология приготовления рыбной котлетной и кнельной масс. Изготовление п/ф из рыбной котлетной и кнельной масс. Провести органолептическую оценку готовых изделий. Рассчитать выход готовых п/ф и % отходов.	6		ПК 1.2. ОК 1-9 ЛР 24
Тема 3. Обработка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	9. Инструктаж по т/б, п/б, с/п. Организация рабочего места. Подбор производственного инвентаря, технологического оборудования. Разбор инструкционной карты. Разработать ассортимент сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. Поступающей на предприятие общественного питания. Провести механическую кулинарную обработку	6		ПК 1.3. ОК 1-9 ЛР 24

	сельскохозяйственной птицы. Рассчитать % отходов при обработке птицы.			
	10. Инструктаж по т/б, п/б, с/п. Организация рабочего места. Подбор производственного инвентаря, технологического оборудования. Разбор инструкционной карты. Разработать ассортимент полуфабрикат из птицы. Изготовление полуфабрикат. Рассчитать % выхода готовых изделий. Условия и сроки хранения полуфабрикат.	6		ПК 1.3. ОК 1-9 ЛР 24
	11. Инструктаж по т/б, п/б, с/п. Организация рабочего места. Подбор производственного инвентаря, технологического оборудования. Разбор инструкционной карты. Провести органолептическую оценку тушки птицы . Провести заправку птицы разными способами. Провести обработку субпродуктов птицы.	6		ПК 1.3. ОК 1-9 ЛР 24
	12. Инструктаж по т/б, п/б, с/п. Организация рабочего места. Подбор производственного инвентаря, технологического оборудования. Разбор инструкционной карты. Подготовка утиной гусиной печени. Приготовление котлетной массы из птицы. Изготовление полуфабрикат из котлетной массы. Условия и сроки хранения полуфабрикат.	6		ПК 1.3. ОК 1-9 ЛР 24
Производственная практика		36	36	
Тема 1.Обработка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1. Инструктаж по т/б, п/б, с/п на рабочем месте при эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря в заготовочном, доготовочном цехах.	6		ПК 1.1. ОК 1-9 ЛР 24
	2. Методы обработки и подготовки мяса туш, говядины, свинины, баранины для приготовления сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки субпродуктов и костей.			
	1. Инструктаж по т/б, п/б, с/п на рабочем месте при эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря в заготовочном,	6		ПК 1.1. ОК 1-9 ЛР 24

	<p>доготовочном цехах.</p> <p>2. Приготовление полуфабрикатов из рубленного мяса. Технология приготовления начинок для фарширования мяса.</p> <p>3. Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины.</p> <p>4. Органолептическая оценка блюд (форма, цвет, консистенция, нарезка, вкус, оформление).</p> <p>5. Расчет массы отходов, нетто, брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья с учетом вида и кондиции мяса.</p>			
Тема 2. Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<p>1. Инструктаж по т/б, п/б, с/п на рабочем месте при эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря в заготовочном, доготовочном цехах.</p> <p>2. Методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд.</p>	6		ПК 1.2. ОК 1-9 ЛР 24
	<p>1. Инструктаж по т/б, п/б, с/п на рабочем месте при эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря в заготовочном, доготовочном цехах.</p> <p>2. Технология приготовления блюд из рыбы (отварной, припущенной), жарка основным способом, во фритюре. Приготовления панировок. Блюда из запечённой рыбы. Технология приготовления рыбы фаршированной.</p> <p>3. Органолептическая оценка блюд (форма, цвет, консистенция, нарезка, вкус, оформление).</p> <p>4. Расчет массы отходов, нетто, брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья.</p>	6		ПК 1.2. ОК 1-9 ЛР 24

<p>Тема 3. Обработка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Инструктаж по т/б, п/б, с/п на рабочем месте при эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря в заготовочном, доготовочном цехах. 2. Обработка и подготовка домашней птицы для приготовления сложных блюд. 3. Оценка качества обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени. 	6		<p>ПК 1.3. ОК 1-9 ЛР 24</p>
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Инструктаж по т/б, п/б, с/п на рабочем месте при эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря в заготовочном, доготовочном цехах. 2. Приготовление полуфабрикатов из птицы, гусиной, утиной печени. 3. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. 4. Органолептическая оценка блюд (форма, цвет, консистенция, нарезка, вкус, оформление) 5. Расчет количества отходов, масса нетто, брутто, количество порций из заданного количества сырья; расчет массы пищевых отходов по формулам. 	6		<p>ПК 1.3. ОК 1-9 ЛР 24</p>
	<p>ИТОГО</p>	294	294	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета и лаборатории.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- рабочее место преподавателя;
- стенды со схемами технологии производства кулинарной продукции;
- комплект электронных учебно-наглядных пособий;
- комплект контрольно-измерительных материалов;
- дидактический материал;
- плакаты, таблицы.

Технические средства обучения: компьютеры, принтер, сканер, мультимедиапроектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- механическое, тепловое и холодильное оборудование;
- немеханическое оборудование;
- посуда, инвентарь и приспособления;

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Н.А. Анфимова. Кулинария. Москва. Издательский центр «Академия» 2015. 400 с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. / Авт.-сост. : А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: Арий, 2016. – 680 с.: ил.
3. Ф3 РФ 20 «качестве и безопасности пищевых продуктов»/утв.02.-1.2000 Ф3-29
4. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2002 №389)

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.: Хлебпродинформ, 2013.

6. СанПиН 2.3.6.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности продуктов.

7. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

8. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. «Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов».

Интернет - ресурсы

1. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания <http://www/100menu.ru/pages/pages.index/furcheiy2.htm>

2. Главный портал индустрии гостеприимство и питание

3. Весь общепит России

4. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание

Дополнительные источники:

1. Отечественные журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Для развития общих и профессиональных компетенций обучающихся в образовательном процессе предусмотрены при реализации компетентностного подхода наряду с традиционными и активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой.

Изучению данного модуля предусматривает параллельное изучение следующих дисциплин: «Микробиология», «Физиология питания», «Товароведение», «Оборудование предприятий общественного питания». Теоретическая часть занятий по изучению МДК 01. 01 ПМ 01 проводится в кабинете технологического оборудования и кулинарного и кондитерского производства. Лабораторно-практические работы проводятся в учебном кулинарном цехе. Учебная практика может проводиться как в условиях действующего производства, так и учебной лаборатории. Рекомендуются деление группы на подгруппы, что способствует индивидуальной направленности процесса обучения. Самостоятельная аудиторная работа составляет $\frac{1}{2}$ от максимальной учебной нагрузки и направлена на формирование общих компетенций. Самостоятельная работа включает в себя изучение основной и дополнительной литературы, написание рефератов по выбранной теме, проведение исследований, отработку практических умений и навыков.

При освоении программы ПМ предусматриваются консультации для обучающихся как в индивидуальной так и в групповой форме.

Реализация программы предполагает концентрированную производственную практику после завершения обучения по МДК.01, УП. Производственная практика должна проводиться в условиях действующего производства. Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является освоение МДК 01.01 и учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Итогом по профессиональному модулю является оценка, полученная на квалификационном экзамене, который проводится в промежуточную аттестацию. Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля успеваемости по профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев до начала обучения. Для промежуточной аттестации и текущего контроля успеваемости образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств, предназначенных для определения соответствия (или не соответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none"> - Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды. - Правильность организации рабочего места. - Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов. - Соблюдение технологической дисциплины. - Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда. - Соответствие полуфабрикатов требованиям качества. 	<p>Текущий контроль: наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик;</p> <p>- решение ситуационных задач;</p> <p>- контроль динамики формирования компетенций через портфолио⁴</p> <p>Промежуточный контроль:</p>
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> - Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды. - Правильность организации рабочего места. - Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов. - Соблюдение технологической дисциплины. - Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда. - Соответствие полуфабрикатов требованиям качества. 	<p>Экзамен по МДК 01.01;</p> <p>Диф зачет по УП и ПП;</p> <p>Квалификационный экзамен по ПМ 01</p>
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней	<ul style="list-style-type: none"> - Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, 	

птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	инструментов и посуды. - Правильность организации рабочего места. - Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов. - Соблюдение технологической дисциплины. - Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда. - Соответствие полуфабрикатов требованиям качества.	
---	--	--

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.	-Аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей специальности; -активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;	Наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; -решение ситуационных задач; -контроль динамики формирования компетенций через портфолио.
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-Демонстрация правильной последовательности, выбора способов решения профессиональных задач, обоснованность их методов их оценивания	Наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; -решение ситуационных задач; -контроль динамики формирования компетенций через портфолио.
ОК.3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	- Обоснованность и защита своего варианта решения профессиональных задач; - способность принимать на себя ответственность; устранять собственные ошибки по ходу деятельности;	- Наблюдение при выполнении практических заданий во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы

<p>ОК.4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>-Демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; - демонстрация умения анализировать информацию</p>	<p>-Наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; - решение ситуационных задач; - контроль динамики формирования компетенций через портфолио.</p>
<p>ОК.5 Использовать информационнокоммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<p>-Демонстрация умения использовать ИКТ</p>	<p>Наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; - решение ситуационных задач; - контроль динамики формирования компетенций через портфолио.</p>
<p>ОК.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>-Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией</p>	<p>Наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; - решение ситуационных задач; - контроль динамики формирования компетенций через портфолио.</p>
<p>ОК.7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>-Демонстрация ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p>	<p>Наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; - решение ситуационных задач; - контроль динамики формирования компетенций через портфолио</p>
<p>ОК.8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение</p>	<p>- Демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; - демонстрация умения анализировать информацию и повышать свою квалификацию</p>	<p>Наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; - решение ситуационных задач; - контроль динамики формирования</p>

квалификации.		компетенций через портфолио.
ОК. 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - Демонстрация умения анализировать рабочую ситуацию, способности; - осуществлять текущий и итоговый контроль; - прогнозировать последствия решений 	<p>Наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик;</p> <p>- решение ситуационных задач; - контроль динамики формирования компетенций через портфолио</p>