

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
«АРМАВИРСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

для специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания

*ОДОБРЕНА*

Цикловой комиссией  
технологических дисциплин и МДК  
Председатель \_\_\_\_\_ С.Д. Боровик  
Протокол № 11 от «20» мая 2019 г.

*УТВЕРЖДАЮ*

Директор ГБПОУ КК АМТТ  
\_\_\_\_\_ А.Л. Пелих  
«30» мая 2019 г.

Рассмотрена  
на заседании педагогического совета  
протокол № 7 от 30.05.2019 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10. Технология продукции общественного питания / 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии, утвержденного приказом МОН РФ от 22.04.2014 № 384, зарегистрированного Минюстом (регистрационный № 33234 от 23.07.2014)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум» (далее - ГБПОУ КК АМТТ).

*Разработчик:*

\_\_\_\_\_ Боровская Г.И., преподаватель ГБПОУ КК АМТТ;  
подпись

*Рецензенты:*

\_\_\_\_\_ Геворгян Г.Э. директор фирмы «Янтарь-С»,  
подпись диплом бакалавра по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

\_\_\_\_\_ Звягинцева А.В., зав. производством столовой «Армавирский  
подпись машиностроительный завод», филиал ОАО «Новозыбковский машиностроительный завод» в г. Армавир, квалификация по диплому «Инженер» по специальности «Технология продуктов общественного питания».

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	8
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	17
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	21

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ 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 основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, /19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**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.

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

**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 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;
- *составлять технологические схемы приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.*

**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 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;
- *теоретические основы технологии производства продукции общественного питания;*
- *товароведные характеристики сырья и продуктов, используемых для приготовления полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса, птицы, дичи и кролика;*
- *виды дефектов и методы контроля качества полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, дичи и кролика.*

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

всего – 639 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 531 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 354 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 177 часа;

учебной практики 36 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 1.1	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 СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

##### 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	
ПК 1.1-1.3	Раздел 1. Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	531	354	170	-	177	-	-	-	-
	Учебная практика	36	-	-	-	-	-	36	-	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</i>	72						-	72	
	<b>Всего:</b>	<b>639</b>	<b>354</b>	<b>170</b>	<b>-</b>	<b>177</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	



### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю «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
Раздел 1 Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		354	
МДК. 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		354	
Тема 1.1 Теоретические основы технологии и контроля качества приготовления продуктов общественного питания	<b>Содержание</b>	36	2
	1. <b>Технологический цикл производства продукции общественного питания</b> Основные понятия и определения в области технологии. <b>Теоретические основы технологии производства продукции общественного питания</b> Технологический цикл производства кулинарной продукции: определение, сущность. Основные этапы технологического цикла. Принципы производства кулинарной продукции.		
	2. <b>Способы кулинарной обработки пищевых продуктов</b> Классификация способов кулинарной обработки по различным признакам. Механические способы обработки. Гидромеханические способы обработки Химические и биохимические способы обработки. Термические способы обработки <b>Классификация и ассортимент кулинарной продукции</b> Классификация кулинарной продукции: понятие, объекты, признаки. Классификация кулинарной продукции по разным признакам. Ассортимент кулинарной продукции: определение, особенности структуры для разных предприятий, факторы, учитываемые при формировании.		
	3. <b>Процессы, формирующие качество продукции общественного питания</b> Влияние технологических процессов на структуру и физико-химические свойства продукта. Основные процессы, происходящие при механической и тепловой кулинарной обработке. Изменения белков. Изменение углеводов. Изменение жиров. Изменение витаминов. Изменение цвета. Формирование вкуса, аромата. Изменение массы.		
	4. <b>Контроль качества продукции, идентификация и фальсификация сырья и продукции в общественном питании. Правила отбора проб и методы контроля качества.</b> Контроль качества: основные понятия, классификация, назначение и краткая характеристика отдельных видов, критерии выбора в предприятиях общественного питания. Организация государственного и внутреннего контроля за качеством продукции и услуг предприятий общественного питания. Испытательные лаборатории: понятие, назначение, функции. Основные понятия: единичное изделие, упаковочная единица, товарная партия, выборка, проба, образец, навеска. Вид проб: точечная ( разовая), объединенная (средняя). Правила отбора проб от партии		

	<p>продукции общественного питания, отправляемой на реализацию. Виды нормативных документов, устанавливающие правила отбора. Классификация методов контроля, признаки классификации. Органолептические методы контроля: понятие, разновидности. Измерительные методы: понятие, разновидности, назначение, критерии выбора.</p> <p>Регистрационные методы: представление, возможность применения в предприятиях общественного питания. Бракеражный журнал: понятие, назначение, статус документа, порядок ведения, возможность использования для различных видов контроля.</p> <p>Идентификация и фальсификация сырья и продукции: основные понятия. Идентификация продукции (сырья, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий): ассортиментная, качественная, количественная, партионная; их назначение и краткая характеристика, конечные результаты: установление соответствия или несоответствия.</p> <p>Фальсификация: виды, средства, способы обнаружения, последствия для предприятий питания и потребителей. Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции.</p>		
	<b>Практические работы</b>	<b>6</b>	
	1. Выбор способов кулинарной обработки пищевых продуктов		
	2. Исследование изменений пищевых веществ в процессе тепловой обработки		
	3. Выбор способа отбора проб		
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>2</b>	
	1. Подготовка проб для лабораторного анализа	2	
<b>Тема 1.2 Техническая эксплуатация весоизмерительного и холодильного оборудования на предприятиях общественного питания</b>	<p>1 <b>Техническая эксплуатация весоизмерительного и холодильного оборудования на предприятиях общественного питания</b></p> <p>Классификация весоизмерительного оборудования по различным признакам. Общие принципы устройства и индексация весов. Метрологические и эксплуатационные требования, предъявляемые к весам. Порядок поверки весоизмерительного оборудования: способы подтверждения соответствия. Критерии выбора весов для различных типов предприятий. Весы механические: виды, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности. Электронные весы: назначение, типы, особенности, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.</p> <p>Холодильные машины: понятие и назначение, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности. Хладагенты, их характеристика. Классификация холодильных машин и агрегатов по виду хладона, температуре кипения хладона, холодопроизводительности, способу охлаждения, типу компрессора и конденсатора, степени автоматизации и агрегатирования.</p> <p>Типы холодильных агрегатов: характеристика, отличительные особенности, область использования, правила эксплуатации и техники безопасности.</p>	10	2
	<b>Практические работы</b>	<b>8</b>	
	1. Оценка эксплуатационных характеристик весоизмерительного оборудования. Решение ситуационных задач	2	
	2. Оценка эксплуатационных характеристик холодильных агрегатов. Решение ситуационных задач	2	
	3. Обслуживание весоизмерительного оборудования, составление инструкций по технике безопасности	2	
	4. Обслуживание холодильных агрегатов, составление инструкций по технике безопасности	2	
<b>Тема 1.3 Технология и эксплуатация оборудования для</b>	<p>1. Приготовление полуфабрикатов из плодов, овощей, грибов</p> <p>Сырье: виды, технологические свойства. <u>Товароведная характеристика сырья и продуктов,</u></p>	40	2

<b>приготовления полуфабрикатов из плодов, овощей, грибов для сложной кулинарной продукции</b>		используемых для приготовления полуфабрикатов из овощей. Технологический процесс механической кулинарной обработки картофеля. Приготовление полуфабрикатов целыми клубнями и различной формы нарезки. Режимы хранения и реализации. Технологический процесс обработки корнеплодов, приготовление полуфабрикатов. Особенности технологического процесса обработки капустных, луковых овощей. Особенности технологического процесса обработки десертных овощей, бобовых и зелени. Приготовление полуфабрикатов. Требования к качеству. Дефекты полуфабрикатов: виды, причины возникновения, пути предупреждения и устранения. Оценка качества полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям. Режимы хранения и реализации. Обработка и использование сушеных, консервированных, соленых квашеных и маринованных овощей. Технологический процесс обработки свежих и консервированных грибов. Особенности обработки плодов, в том числе экзотических.	
	2.	<b>Оборудование и производственный инвентарь для приготовления полуфабрикатов из плодов, овощей, грибов</b> Универсальные приводы (универсальная кухонная машина), их назначение, типы, комплектность. Правила сборки универсальных приводов, эксплуатация и техника безопасности. Технические характеристики. Преимущества и недостатки использования универсальных приводов различных типов. Машины для очистки сырых овощей: назначение, типы. Машины для измельчения и нарезки сырых и вареных овощей: назначение, типы. Принцип действия машин для очистки сырых овощей, особенности устройства, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности. Протирочные машины: назначение, типы, принцип действия. Правила сборки протирочных машин, эксплуатация и техника безопасности. Устройство для отжима соков: типы, устройство, использование. Производственный инвентарь для обработки плодов, овощей, грибов: виды, назначение, правила безопасной эксплуатации. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества.	2
<b>Лабораторные работы</b>			10
1	Оценка качества полуфабрикатов.		
2.	Определение качества овощных полуфабрикатов по органолептическим показателям и физико-химическим показателям		
3.	Ознакомление с основными дефектами полуфабрикатов.		
4.	Распознавание основных дефектов полуфабрикатов, способы устранения		
5.	Установление причин возникновения дефектов полуфабрикатов.		
<b>Практические занятия</b>			34
1.	Обработка клубнеплодов, корнеплодов. Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		
2.	Обработка капустных и луковых овощей.		
3.	Обработка салатных и десертных овощей		
4.	Расчет расхода сырья, отходов при обработке овощей		
5.	Расчет выхода полуфабрикатов при обработке овощей		

6.	Расчет выхода готовых изделий при обработке овощей
7.	Обработка консервированных овощей
8.	Обработка грибов.
9.	Расчет расхода сырья, отходов при обработке грибов
10.	Расчет расхода выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке грибов.
11.	Расчет расхода сырья, отходов при обработке плодов, ягод
12.	Расчет выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке плодов, ягод.
13.	Составление инструкций по технике безопасности при обслуживании машин для очистки сырых овощей.
14.	Составление инструкций по технике безопасности при обслуживании машин для измельчения и нарезки сырых и вареных овощей.
15.	Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик машин для очистки сырых овощей
16.	Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик машин для измельчения и нарезки сырых овощей.
17.	Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик машин для измельчения вареных овощей.

**Тема 1.4 Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции**

1	<p><b>Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья</b>  Характеристика сырья. <b>Ассортимент полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. Товароведная характеристика сырья и продуктов, используемых для приготовления полуфабрикатов из рыбы. Методы обработки и подготовки рыбы. Виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд</b>  Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом.. Способы разделки и приготовление полуфабрикатов в зависимости от размера и кулинарного использования. Особенности обработки некоторых видов рыб.  Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым скелетом.  Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом, во фритюре и на открытом огне. Требования к качеству. Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы (целиком, батонами, порционными кусками). Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Технологический процесс приготовления котлетной массы из рыбы, приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Состав массы, норма вложения продуктов, требования к качеству. Режимы хранения и реализации. <b>Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы.</b>  Технологический процесс <b>приготовления начинок для фарширования рыбы.</b> Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.. <b>Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.</b>  Требования к качеству, хранению и транспортировке рыбных полуфабрикатов. <b>Способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд. Виды дефектов и методы контроля качества полуфабрикатов из рыбы. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы.</b> Дефекты полуфабрикатов: виды, причины возникновения, пути предупреждения и устранения. Оценка качества полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям.</p>	20	2
---	---	----	---

		Обработка и кулинарное использование нерыбного водного сырья.		
		<b>Практические занятия</b>	16	
	1.	Обработка рыбы с костным скелетом		
	2.	Обработка чешуйчатой рыбы.		
	3.	Обработка бесчешуйчатой рыбы.		
	4.	Обработка рыбы для фарширования.		
	5.	Обработка рыбы и использование рыбных пищевых отходов. Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		
	6.	Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов из рыбы, проведение расчетов по формулам		
	7.	Расчет выхода готовых изделий из рыбы		
	8.	Расчет сырья, количества порций при производстве полуфабрикатов, изготовленных из нерыбного водного сырья, проведение расчетов по формулам	6	
		<b>Лабораторные работы</b>		
	1.	Оценка качества поступающей рыбы по органолептическим показателям. Принятие решений по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы.		
	2.	Оценка качества поступающей рыбы по физико-химическим показателям. Выбор различных способов и приемов подготовки рыбы для сложных блюд		
	3.	Оценка качества поступающей рыбы по пищевой ценности. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы		
<b>Тема 1.5 Технология приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции</b>	1	<b>Приготовление полуфабрикатов из мяса</b> Характеристика сырья. Ассортимент полуфабрикатов из мяса. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса. Технологический процесс разделки говяжьих туш. Классификация и ассортимент полуфабрикатов из говядины. Товароведная характеристика сырья и продуктов, используемых для приготовления полуфабрикатов из мяса. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из говядины. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения. Технологический процесс разделки туш мелкого скота. Ассортимент, классификация полуфабрикатов из туш мелкого скота. Технологический процесс приготовления и использования полуфабрикатов из туш мелкого скота для варки. Технологический процесс приготовления и использования полуфабрикатов из туш мелкого скота для жарки. Технологический процесс приготовления и использования полуфабрикатов из туш мелкого скота для тушения. Обработка тушек ягнят. Требования к качеству тушек ягнят. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения. Обработка тушек молочных поросят и поросячьей головы. Основная характеристика и пищевая ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы; методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд. Требования к качеству молочных поросят и поросячьей головы. Требования к безопасности хранения молочных поросят и поросячьей головы. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления рубленой массы без хлеба и с хлебом. Полуфабрикаты из рубленного мяса. Классификация и ассортимент. Требования к качеству полуфабрикатов,	38	2

	<p>режимы хранения и реализации. Совместимость, взаимозаменяемость сырья для приготовления рубленой массы. Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса.</p> <p>Обработка субпродуктов, их кулинарное использование. Требования к качеству полуфабрикатов.</p> <p>Обработка мяса диких животных, их кулинарное использование.</p> <p>Дефекты полуфабрикатов: виды, причины возникновения, пути предупреждения и устранения.</p> <p>Виды дефектов и методы контроля качества полуфабрикатов из мяса. Оценка качества полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям. Режимы хранения и реализации.</p> <p>Технологический процесс приготовления начинок для фарширования мяса. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса.</p> <p>Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. Способы минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд</p> <p>Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса.</p> <p>Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса</p>		
	<b>Лабораторные работы</b>	16	
1	Оценка качества котлетной массы по физико-химическим показателям. Выбор и безопасное использование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд		
2.	Оценка качества котлет по физико-химическим показателям. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса.		
3.	Изучение способов обнаружения фальсификации натуральных рубленых мясных полуфабрикатов хлебом и мукой.		
4.	Оценка качества пельменей по органолептическим и физико-химическим показателям. Выбор различных способов и приемов подготовки мяса для сложных блюд		
5.	Оценка качества мелкокусковых полуфабрикатов. Принятие решений по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд		
6.	Оценка качества поступающего мяса по органолептическим показателям. Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса.		
7.	Оценка качества поступающего мяса по физико-химическим показателям.		
8.	Оценка качества поступающего мяса по пищевой ценности.		
	<b>Практические занятия</b>	24	
1	Разделка говяжьих туш.		
2.	Разделка туш мелкого скота.		
3.	Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее.		
4.	Приготовление мясной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.		
5.	Обработка субпродуктов. Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		
6.	Расчет расхода мяса при производстве мясных полуфабрикатов.		
7.	Расчет выхода мясных полуфабрикатов.		

	8.	Расчет выхода готовых изделий при производстве мясных полуфабрикатов. <a href="#">проведение расчетов по формулам</a>		
	9.	Расчет отходов и потерь при производстве мясных полуфабрикатов, проведение расчетов по формулам		
	10.	Расчет расхода субпродуктов при производстве мясных полуфабрикатов.		
	11.	Расчет выхода полуфабрикатов из субпродуктов, проведение расчетов по формулам		
	12.	Расчет отходов и потерь при производстве полуфабрикатов из субпродуктов.		
<b>Тема 1.6 Техническая эксплуатация оборудования для обработки мяса, рыбы, нерыбного сырья</b>	1	<b>Оборудование и производственный инвентарь для приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного сырья и мяса</b> Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы Машины для измельчения мяса и рыбы; для очистки рыбы. Машины для рыхления мяса, формовки котлет и биточков. Машины для нарезания блоков из рыбы и субпродуктов. Пилы для резания мясных продуктов, кутеры и бликсеры. Основные технические характеристики мясорубок отечественного производства, стран СНГ и зарубежного производства. Механизмы к универсальному приводу (для рыхления мяса, нарезки на бефстроганов, измельчение сухарей и перца): устройство, принцип действия, правила и виды сборки, правила эксплуатации и техники безопасности. Производственный инвентарь для обработки рыбы, нерыбного сырья и мяса: виды, назначение, правила безопасной эксплуатации.	12	2
	<b>Практические занятия</b>		8	
	1	Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик машин для обработки мяса.		
	2	Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик машин для обработки рыбы.		
	3.	Составление инструкций по технике безопасности машин для обработки мяса.		
	4.	Составление инструкций по технике безопасности машин для обработки рыбы.		
<b>Тема 1.7 Технология приготовления полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи, кролика для сложной кулинарной продукции</b>	1	<b>Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи, кролика</b> Характеристика сырья. Ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы, пернатой дичи, кролика, гусиной и утиной печени для сложных блюд. Товароведная характеристика сырья и продуктов, используемых для приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика. Основная характеристика и пищевая ценность утиной и гусиной печени. Методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд. Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи, кролика.  Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи: целыми тушками, из филе (порционные), мелкокусковых. Ассортимент, требования к качеству. Режим хранения и реализации. Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы. Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы. Требования к качеству, хранению, транспортировке полуфабрикатов. Приготовление	22	2

		<p>полуфабрикатов из кролика. Режим хранения и реализации. Использование пищевых отходов. Способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд.</p> <p>Виды дефектов и методы контроля качества полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика. Требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы и печени Оценка качества полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям. Подготовка утиной и гусиной печени для сложных блюд. Требования к безопасности хранения утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде.</p>		
		<b>Практические занятия</b>	34	
	1.	Обработка сельскохозяйственной птицы.		
	2.	Обработка кролика и дичи.		
	3.	Полуфабрикаты из птицы.		
	4.	Полуфабрикаты из дичи.		
	5.	Обработка субпродуктов птицы.		
	6.	Обработка субпродуктов дичи.		
	7.	Расчет норм расхода сырья при обработке сельскохозяйственной птицы, проведение расчетов по формулам		
	8.	Расчет норм расхода сырья при обработке пернатой дичи.		
	9.	Расчет норм расхода сырья при обработке кролика.		
	10.	Расчет норм выхода тушек при производстве полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы.		
	11.	Расчет норм выхода тушек при производстве полуфабрикатов из дичи.		
	12.	Расчет норм выхода тушек при производстве полуфабрикатов из кролика.		
	13.	Расчет норм отходов при обработки сельскохозяйственной птицы, кролика.		
	14.	Расчет норм отходов при обработке дичи.		
	15.	Расчет норм выхода отходов при обработке кролика.		
	16	Расчет выхода полуфабрикатов при обработке сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. Оценка качества и безопасности мясного сырья для приготовления сложных полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и дичи.		
	17	Расчет сырья для приготовления необходимого количества порций полуфабриката из кролика. Составление технологических карт		
<b>Тема 1.8 Техническая эксплуатация подъемно-транспортного оборудования на предприятиях общественного питания</b>	1	<b>Подъемно-транспортное оборудование</b> Классификация подъемно-транспортного оборудования по виду используемой энергии, функциональному назначению, степени подвижности, по принципу действия. Характеристика основных типов подъемно-транспортного оборудования. Правила безопасной эксплуатации подъемно-транспортного оборудования. Лифты: устройство, принцип действия. Правила безопасной эксплуатации лифтов.	6	
		<b>Практические занятия</b>	6	
	1.	Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик подъемно-транспортного оборудования.		
	2.	Составление инструкций по технике безопасности при обслуживании подъемно-транспортного оборудования.		



3.	Составление инструкций по технике безопасности при обслуживании грузового лифта.		
<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ</b>  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).  Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.  Работа с нормативной и технологической документацией.  Решение задач по темам раздела.  Составление кроссвордов, ребусов, тестов по темам.  Разработка схем-конспектов для закрепления материала и упорядочивания информации.  Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов и сроки их реализации», «Кулинарное назначение полуфабрикатов».  Разработка схемы «Классификация механического оборудования».  Составление схемы «Классификация весоизмерительного оборудования».  Составление схемы «Классификация холодильных машин и агрегатов»  Составление схемы «Классификация подъемно-транспортного оборудования»</p>		<b>177</b>	
<p><b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>  1. Обработка и использование сушеных, консервированных, соленых квашеных и маринованных овощей. Использование овощных полуфабрикатов. Использование быстрозамороженных овощных полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации.  2. Ассортимент, характеристика рыбных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью.  3. Ассортимент, характеристика мясных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью. Требования к качеству, хранению, транспортировке.  4. Обработка и использование мяса диких животных.  5. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса.  6. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.  7. Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из котлетной, кнельной массы из птицы.  8. Совместимость и взаимозаменяемость сырья при приготовлении котлетной, кнельной массы из птицы, режимы хранения.  9. Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из птицы, выпускаемых промышленностью.  10. Обработка и кулинарное использование пищевых отходов, способы их минимизации.  11. Изучение способов защиты и соблюдения правил безопасности.  12. Характеристика технических данных универсальных приводов разных типов, их преимущества и недостатки.  13. Сравнительная характеристика мясорубок отечественного и зарубежного производства.  14. Изучение механизмов к универсальному приводу.  15. Характеристика, отличительные признаки, область использования холодильных агрегатов разных типов.  16. Правила безопасной эксплуатации подъемно-транспортного оборудования.  17. Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции.</p>		<b>36</b>	
<p><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ:</b>  -ведение процесса первоначальной обработки овощей, плодов, фруктов и ягод;  -ведение размораживания птицы, мяса, рыбы;  -ведение потрошения рыбы, птицы, дичи;  -ведение обработки субпродуктов;  - безопасное пользование производственным инвентарем, применяемым для приготовления полуфабрикатов;  -безопасное ведение процесса охлаждения, замораживания и размораживания при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.</p>		<b>36</b>	
<p><b>Производственная практика (для СПО - по профилю специальности)</b></p>		<b>72</b>	

<p><b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ведение органолептической оценки сырья и продуктов, применяемых при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>- ведение процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</li> <li>- ведение процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</li> <li>- ведение процесса подготовки домашней птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</li> <li>- ведение процесса подготовки тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд;</li> <li>- ведение процесса подготовки утиной и гусиной печени для сложных блюд;</li> <li>- ведение процесса механической обработки плодов и овощей;</li> <li>- техническое обслуживание оборудования, применяемого для приготовления полуфабрикатов;</li> <li>- ведение контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>- подбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов;</li> <li>- ведение процессов хранения сырья, продуктов и готовых полуфабрикатов.</li> </ul>		
<b>Всего</b>	<b>639</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета - технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

Лаборатории:

**Учебный кулинарный цех.**

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинетов:

#### 1. Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

комплект учебно-методической документации, наглядные пособия (стенды по механической обработке пищевых продуктов, производственного инвентаря), комплект бланков технологической документации, учебные фильмы, мультимедийные презентации.

**Технические средства обучения:** компьютер, средства мультимедиа, интерактивная доска.

#### **Оборудование учебных цехов и рабочих мест:**

##### **Учебный кулинарный цех:**

**-механическое оборудование:** весы электронные настольные, весы настольные, мясорубка настольная, куттер, картофелечистка;

**-тепловое оборудование:** электроплиты четырехкомфорочные, электрический духовой шкаф, шкаф жарочный на 3 противня, пароконвектомат, котел пищеварочный электрический, мармиты, гриль для кур карусельный, гриль для сосисок, тепловая витрина (настольная), чебуречница (настольная), шаурма-пашлычница (эл), шкаф жарочный для картофеля (эл), фритюрница настольная электрическая

**-холодильное оборудование:** шкаф холодильный;

**-производственное оборудование:** стеллаж кухонный, стеллаж для хранения тарелок, стол разделочный, машина посудомоечная (720 тар/час), ванны моечные;

**-инвентарь и посуда:** набор кухонного инвентаря, набор кухонной посуды, набор столовой посуды и приборов.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику, которая проводится **распределоточено** и производственную практику, которая проводится **концентрированно**.

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2018;
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2015;
3. Шильман Л.З. Технология приготовления кулинарной продукции: учеб. Пособие –М.: Академия, 2014;
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник - М.: Академия, 2014;
5. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятия общественного питания учебное пособие – М.:» Академия», 2013
6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятии общественного питания Москва форум: ИНФРА М -2013
7. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания- учебное пособие- М.: Альфа-М:ИНФА-М, 2013;
8. Семичева Г.Б. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: Издательский центр «Академия» [http:// www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru). электронная библиотека, 2015
9. Здобнов, В.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. – М.: ИКТЦ «Лада»: К.: «Издательство» Арий, 2016

Дополнительная литература:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Карцева В.А., Технология приготовления пищи.- М.: Деловая литература, 2003;
2. Шатун Л.Р. Технология приготовления пищи: Учебник. – 2-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2006;
3. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2004;
4. Лутошкина Г.Г. Холодильное оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие. М.: Академия, 2011;
5. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебник для СПО – 2-е изд стер. – М.: Изд. центр «Академия», 2004;
6. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник – М.: ИД ФОРУМ: ИНФА-М, 2008;
7. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания- учебное пособие- М.: Альфа-М:ИНФА-М, 2009;
8. Лутошкина Г.Г. Тепловое оборудование предприятий общественного

питания: учебное пособие – М.: Академия, 2008;

9. Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. – М.: «Дашков и К<sup>о</sup>», 2006
10. Магомедов М.Д., Рыбин А.В. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности. – М.: Торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2006;

#### **Нормативные документы**

1. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000.
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Сборник технологических нормативов. — М: Хлебпродинформ, 2013
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – М.: ИКТЦ «Лада», 2009
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт. Сост.: А. И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – М.: ИКТЦ «Лада»: К.: «Издательство» Арий, 2006
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. Составитель Л.Е. Голунова СПб: ПРОФИ– ИНФОРМ, 2005
7. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
8. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»
9. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»
10. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
11. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
12. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
13. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

В качестве информационного обеспечения при изучении модуля рекомендуется регулярное использование обновляющихся Интернет-ресурсов:

- <http://www.culinary.ru>
- <http://knigakulinara.ru>
- <http://www.100menu.ru>
- <http://foodis.ru>

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

Занятия проводятся в учебных кабинетах и лабораториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным и программным обеспечением.

В преподавании используются лекционные и лабораторно-практические занятия, информационно-коммуникационные технологии, метод проектов, игровые, практикоориентированные технологии.

Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

Учебная практика должна осуществляться в соответствующих учебных цехах (кулинарных цех), оснащенных необходимым производственным оборудованием и инвентарем.

Производственная практика должна осуществляться в соответствующих профильных организациях (на предприятиях общественного питания).

Освоению данного модуля предшествует изучение дисциплин профессионального цикла: ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», ОП.02 «Физиология питания», ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья».

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

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:** должны иметь высшее профессиональное образование, соответствующие профилю модуля, должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Инженерно-педагогический состав: должны иметь высшее профессиональное образование по профилю модуля, должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года, к образовательному процессу должны быть привлечены работники предприятий общественного питания.

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь на 1-2 квалификационный разряд выше разряда, присваиваемого по профессии, высшее образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность выбора сырья для приготовления различных видов полуфабрикатов из мяса;</li> <li>-правильность расчета расхода сырья, выхода полуфабрикатов из мяса, отходов и потерь сырья в процессе их приготовления (в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий);</li> <li>-соблюдение норм расхода сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции (в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий);</li> <li>-соблюдение норм выхода полуфабрикатов из мяса (в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий);</li> <li>-правильность выбора параметров технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса.</li> </ul>	<p>Решение ситуационных задач</p> <p>Защита практической работы</p> <p>Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике</p> <p>Решение ситуационных задач;</p>
<p>ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-правильность выбора сырья для приготовления различных видов полуфабрикатов из рыбы (в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий);</li> <li>-правильность расчета расхода сырья, выхода полуфабрикатов из рыбы, отходов и потерь сырья в процессе их приготовления (в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий);</li> <li>-соблюдение норм расхода сырья при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции (в</li> </ul>	<p>Решение ситуационных задач</p> <p>Защита практической работы</p>

	<p>соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий);</p> <p>-соблюдение норм выхода полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции (в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий);</p> <p>-правильность выбора параметров технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике</p> <p>Решение ситуационных задач</p>
<p>ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<p>-правильность выбора сырья для приготовления различных видов полуфабрикатов из домашней птицы (в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий);</p> <p>-правильность расчета расхода сырья, выхода полуфабрикатов из домашней птицы, отходов и потерь сырья процессе их приготовления (в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий);</p> <p>-соблюдение норм расхода сырья при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции (в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий);</p> <p>-соблюдение норм выхода полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции (в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий);</p> <p>-правильность выбора параметров технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Решение ситуационных задач</p> <p>Защита практической работы</p> <p>Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике</p> <p>Решение ситуационных задач</p>



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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-демонстрация интереса к будущей профессии, участие в конкурсах, олимпиадах ярмарках.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; -оценка эффективности и качества выполнения;	
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
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	
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-умение использовать компьютерную технику в профессиональной деятельности.	
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ технологических карт по производству новых видов кулинарной продукции	
--	--	--

## РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по профессиональному модулю ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания», выполненную преподавателем Боровской Галиной Ивановной

В результате изучения программногo материала обучающиеся овладеют знаниями и умениями по вопросам:

### **знания:**

- 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 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;

### **умения:**

- 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;
- составлять технологические схемы приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

### **приобретают 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;

Структура и содержание рабочей программы соответствует требованиям Государственного образовательного стандарта по специальности «Технология продукции общественного питания». Программа дает возможность студентам получить знания в области организации процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Четко указаны требования к знаниям и умениям студента, полученным в результате изучения профессионального модуля.

Тематика практических занятий соответствует требованиям подготовки выпускника по специальности, позволяющих приобрести студентам необходимые умения и навыки.

Стиль изложения – научный, язык изложения – доступный, используется профессиональная терминология.

Содержание рабочей программы соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.

В целом рабочая программа профессионального модуля позволяет подготовить вполне квалифицированных специалистов в области приготовления полуфабрикатов.

#### **Заключение:**

Рабочая программа по профессиональному модулю ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции может быть использована для обеспечения основной образовательной программы по специальности «Технология продукции общественного питания».

#### **Рецензент:**

Геворгян Г.Э. директор фирмы «Янтарь-С»,  
диплом бакалавра  
по направлению подготовки  
19.03.04 «Технология продукции и  
организация общественного питания»

## РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по профессиональному модулю ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания», выполненную преподавателем Боровской Галиной Ивановной

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10. Технология продукции общественного питания / 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии, утвержденного приказом МОН РФ от 22.04.2014 № 384, зарегистрированного Минюстом (регистрационный № 33234 от 23.07.2014)

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют знаниями и умениями по вопросам:

### **знания:**

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусяной 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 пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусяной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусяной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусяной 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;

### **умения:**

- 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;
- составлять технологические схемы приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

приобретают **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;

Структура и содержание рабочей программы соответствует требованиям Государственного образовательного стандарта по специальности «Технология продукции общественного питания». Программа дает возможность студентам получить знания в области организации процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Четко указаны требования к знаниям и умениям студента, полученным в результате изучения профессионального модуля.

Тематика практических занятий соответствует требованиям подготовки выпускника по специальности, позволяющих приобрести студентам необходимые умения и навыки.

Стиль изложения – научный, язык изложения – доступный, используется профессиональная терминология.

Содержание рабочей программы соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.

В целом рабочая программа профессионального модуля позволяет подготовить вполне квалифицированных специалистов в области приготовления полуфабрикатов.

Рабочая программа по профессиональному модулю ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции может быть использована для обеспечения основной образовательной программы по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания».

**Рецензент:**

Звягинцева А.В., зав. производством столовой  
«Армавирский  
машиностроительный завод»,  
филиал ОАО «Новозыбковский  
машиностроительный завод» в г. Армавир,  
квалификация по диплому «Инженер»  
по специальности «Технология продуктов общественного питания».

**Техническая экспертиза рабочей программы профессионального модуля  
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов  
для сложной кулинарной продукции  
специальность 19.02.10«Технология продукции общественного питания»**

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии представленной ГБПОУ КК АМТТ

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

№ п/ п	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка (1)		Примечание	Экспертная оценка (2)		Примечание
		да	нет		да	нет	
	<b>Экспертиза оформления титульного листа и содержания (оглавления)</b>						
1.	Наименование рабочей программы профессионального модуля на титульном листе совпадает с наименованием ПМ в разделе VI ФГОС СПО и (или) учебном плане						
2.	Оборотная сторона титульного листа содержит сведения о нормативных документах, на основе которых разработана рабочая программа, организации-разработчике, разработчике(ах) рабочей программы						
3.	Нумерация страниц в «Содержании» соответствует размещению разделов программы.						
	<b>Экспертиза раздела 1 «Паспорт рабочей программы профессионального модуля»</b>						
4.	Раздел 1 «Паспорт рабочей программы профессионального модуля» представлен						
5.	Наименование рабочей программы профессионального модуля в паспорте совпадает с наименованием на титульном листе						
6.	Пункт 1.1. «Область применения рабочей программы» заполнен						
7.	Наименование основного вида профессиональной деятельности (ВПД) совпадает с наименованием профессионального модуля						
8.	Перечень профессиональных компетенций (ПК) содержит все компетенции, перечисленные в разделе V ФГОС СПО (в т.ч. расширяет требования ФГОС)						
9.	В пункте 1.1 содержится информация о возможности использования рабочей программы в дополнительном профессиональном образовании и						

	профессиональной подготовке (в соответствии с приложением к лицензии), а также указаны требования к уровню образования и опыту работы						
10.	Пункт 1.2 «Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля» содержит требования к практическому опыту, умениям и знаниям в соответствии с ФГОС СПО по специальности (в т.ч. конкретизирует и (или) расширяет требования ФГОС)						
11.	Пункт 1.3 «Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля» устанавливает распределение общего объема времени на максимальную учебную нагрузку, обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося, самостоятельную работу обучающегося, учебную и (или) производственную практику и соответствует учебному плану						
	<b>Экспертиза раздела 2 «Результаты освоения профессионального модуля»</b>						
12.	Раздел 2 «Результаты освоения профессионального модуля» имеется						
13.	Перечень профессиональных компетенций совпадает с указанными в п. 1.1						
14.	Перечень общих компетенций соответствует перечисленным в разделе V ФГОС СПО						
	<b>Экспертиза раздела 3 «Структура и содержание профессионального модуля»</b>						
15.	Раздел 3 «Структура и содержание профессионального модуля» представлен.						
16.	Форма таблицы 3.1. «Тематический план профессионального модуля» соответствует Разъяснениям						
17.	Таблица 3.1. «Тематический план профессионального модуля» содержит наименование разделов профессионального модуля, с указанием реализуемых ПК, почасовое распределение видов учебной работы						
18.	Общее количество часов, количество часов максимальной учебной нагрузки, обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося, самостоятельной работы обучающегося, учебной и (или) производственной практик соответствует п.1.3 «Паспорта рабочей программы профессионального модуля»						
19.	Таблица 3.2. «Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)» заполнена						
20.	Таблица 3.2 содержит наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК), тем с указанием их содержания, перечень лабораторных и (или) практических работ, видов и тематики самостоятельной работы (домашней внеаудиторной), тематики курсовой работы (проекта) (при наличии), видов учебной и (или) производственной практики (по профилю специальности) в соответствии с формой, представленной в Разъяснениях.						



21.	Наименования разделов профессионального модуля в табл. 3.1 и 3.2. совпадают						
22.	В таблице 3.2 количество и наименования междисциплинарных курсов совпадают с указанными в тексте ФГОС, учебном плане						
23.	В таблице 3.2 количество часов по видам учебной работы совпадает с указанными в п. 1.3 и таблице 3.1						
24.	Обозначения характеристик уровня освоения учебного материала соответствуют требованиям, указанным в Разъяснениях.						
	<b>Экспертиза раздела 4 «Условия реализации рабочей программы профессионального модуля»</b>						
25.	Раздел 4 «Условия реализации рабочей программы профессионального модуля » представлен.						
26.	Пункт 4.1. «Требования к материально-техническому обеспечению» заполнен и содержит перечень учебных помещений в соответствии с разделом VII ФГОС СПО по специальности и средств обучения, в том числе технических; перечень оборудования и технологическое оснащение рабочих мест во время прохождения производственной практики (при наличии)						
27.	Пункт 4.2. «Информационное обеспечение обучения» заполнен и содержит перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы						
28.	Основные источники (печатные и электронные издания) и дополнительная литература изданы за последние 5 лет.						
29.	Пункт 4.3. «Общие требования к организации образовательного процесса» заполнен и содержит описание условий проведения учебных занятий, организации учебной и (или) производственной практики, консультационной помощи обучающимся, а также перечень дисциплин и профессиональных модулей, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля.						
30.	Пункт 4.4. «Кадровое обеспечение образовательного процесса» заполнен и содержит описание требований к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по МДК, учебной и (или) производственной практики в соответствии с разделом VII ФГОС СПО по специальности.						
	<b>Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля»</b>						
31.	Раздел 5. «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)» представлен						
32.	Наименования профессиональных и общих компетенций совпадают с						

	указанными в п. 1.1 и разделе 2.						
33.	Перечень форм и методов контроля оценки результатов обучения конкретизирован с учетом специфики обучения по рабочей программе профессионального модуля (соотносится с таблицей 3.2).						
	<b>Экспертиза показателей объемов времени, отведенных на освоение ПМ, указанных в п. 1.3 раздела 1. «Паспорт рабочей программы профессионального модуля» и в табл. 3.1 и 3.2 раздела 3 «Структура и содержание профессионального модуля»</b>						
34.	Общий объем времени, отведенный на освоение модуля (всего часов), в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает						
35.	Объем обязательной аудиторной нагрузки в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает						
36.	Объем времени, отведенного на выполнение лабораторных и практических занятий, в таблицах 3.1 и 3.2 совпадает						
37.	Объем времени, отведенного на практику, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает						
38.	Объем времени, отведенного на самостоятельную работу обучающихся, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает						
	<b>ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ</b>						
39.	Рабочая программа профессионального модуля может быть направлена на содержательную экспертизу (рецензирование)						

Рекомендации по доработке рабочей программы профессионального модуля (*при необходимости*):

Эксперт (1), \_\_\_\_\_ преподаватель специальных технологических дисциплин ГБПОУ КК АМТТ

\_\_\_\_\_ *подпись*

Эксперт (2), \_\_\_\_\_ преподаватель специальных механических дисциплин ГБПОУ КК АМТТ

\_\_\_\_\_ *подпись*