

Автономное образовательное учреждение высшего образования Ленинградской области  
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологии»

Утверждаю  
Проректор по образовательной  
деятельности  
  
В.Н. Чумаков  
«30» января 2023г.



## **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**

Гатчина 2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.10. Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Разработчик: преподаватель первой квалификационной категории Капустина Татьяна Юрьевна.

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии, протокол № 1 от 27 января 2023г.

Председатель методической комиссии



Вагина Т.А.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	23

# **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 примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.01 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 СПО, дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников для предприятий общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования; ограничений по опыту работы и возрасту нет.

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

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

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из продукции 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, 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 продукции 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 в приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

**знать:**

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, 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 туши ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего –201 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 180 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 120 часов:

    практические и лабораторные работы – 48 часов;

    самостоятельной работы обучающегося – 60 часов;

учебной практики – 36 часов.

## 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

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля (ПМ.01) «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»	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
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, 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. МДК.01.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	180	120	48	-	60	-	36	-
	Производственная практика, часов	-							-
	<b>Всего:</b>	<b>180</b>	<b>120</b>	<b>48</b>	<b>-</b>	<b>60</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>-</b>

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ.01) Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.		Объем часов	Уровень освоения/Формируемые компетенции
1	2		3	4
<b>ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>			<b>180</b>	
<b>Раздел 1. МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>			<b>180</b>	
<b>Тема 1.1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции - виды технологического оборудования и производственного инвентаря</b>	<b>Содержание</b>		<b>20(10/4/6)</b>	
	<b>Лекции</b>		<b>10</b>	
	1.	Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	2	1 ПК 1.1 – 1.3 ОК 1-9
	2.	Универсальные приводы с комплектами сменных механизмов;	2	1 ПК 1.1 – 1.3 ОК 1-9
	3.	Машины для обработки и нарезки сырых овощей и картофеля; производственный инвентарь	1	1 ПК 1.1 – 1.3 ОК 1-9

	4.	Машины для обработки рыбы, приготовления рыбных полуфабрикатов, производственный инвентарь.	1	1 ПК 1.2 ОК 1-9
	5.	Машины для обработки мяса, птицы и приготовления полуфабрикатов, производственный инвентарь.	1	1 ПК 1.1, 1.3 ОК 1-9
	6.	Эксплуатация весоизмерительного и холодильного оборудования. Техника безопасности при эксплуатации оборудования	1	1 ПК 1.1 – 1.3 ОК 1-9
	7.	Занятие обобщения №1	2	3 ПК 1.1 – 1.3 ОК 1-9
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>4</b>	
	1.	Подбор технологического оборудования, инвентаря для приготовления полуфабрикатов	2	2 ПК 1.1 – 1.3 ОК 1-9
	2.	Расчет технологического оборудования, инвентаря для приготовления полуфабрикатов	2	2 ПК 1.1 – 1.3 ОК 1-9
	<b>Практическая работа</b>		<b>6</b>	
	1.	Изучение устройства и принципа действия машин.	2	2, 3 ПК 1.1 – 1.3 ОК 1-9
	2.	Сборка и разборка машин.	2	2, 3 ПК 1.1 – 1.3 ОК 1-9
	3.	Освоение правил безопасной эксплуатации	2	2, 3 ПК 1.1 – 1.3 ОК 1-9
	<b>Тема 1.2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		<b>30(16/6/8)</b>	
	<b>Содержание</b>		<b>16</b>	
	<b>Лекции</b>		<b>16</b>	
	1.	Характеристика сырья, пищевая ценность. Ассортимент рыбы для приготовления сложных блюд. Виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;	2	1 ПК 1.2 ОК 1-9
	2.	Методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных	2	1

	кулинарных блюд		ПК 1.2 ОК 1-9
	Обработка и разделка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы. Основные виды нарезки рыбы в зависимости от назначения.	2	1 ПК 1.2 ОК 1-9
3.	Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	2	1 ПК 1.2 ОК 1-9
4.	Кулинарное использование полуфабрикатов в виде целых разделанных тушек, крупных кусков и звеньев, порционных и мелких кусков, изделий из рубленной, котлетной и кнельной масс.	2	1 ПК 1.2 ОК 1-9
5.	Технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы;	2	1 ПК 1.2 ОК 1-9
6.	Рыбные пищевые отходы (икра, молоки, печень, головы, плавники, кости, кожа, чешуя). Кулинарное использование. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы	2	1 ПК 1.2 ОК 1-9
7.	Занятие обобщения №2.	2	3 ПК 1.2 ОК 1-9
<b>Лабораторные работы</b>		<b>6</b>	
1.	Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы. Разработка ассортимента.	2	2 ПК 1.2 ОК 1-9
2.	Расчет массы нетто, брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья.	2	2 ПК 1.2 ОК 1-9
3.	Расчет массы отходов, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья.	2	2 ПК 1.2 ОК 1-9
<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>	
1	Обработка и подготовка рыбы для приготовления сложных блюд	2	2, 3 ПК 1.2 ОК 1-9

	2.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для приготовления сложной кулинарной продукции; оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов.	2	2, 3 ПК 1.2 ОК 1-9
	3.	Приготовление рубленых полуфабрикатов из рыбы для приготовления сложной кулинарной продукции; оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов.	2	2, 3 ПК 1.2 ОК 1-9
	4.	Приготовление начинок и фарширование рыбы.	2	2, 3 ПК 1.2 ОК 1-9
<b>Тема 1.3.</b> Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<b>Содержание</b>		<b>36(24/4/8)</b>	
	<b>Лекции</b>		<b>24</b>	
	1.	Основные характеристики и пищевая ценность туш говядины, свинины, молочных поросят и поросячьей головы, телятины, баранины, ягнят.	2	1 ПК 1.1 ОК 1-9
	2.	Методы обработки и подготовки мяса туш говядины для приготовления сложной кулинарной продукции.	2	1 ПК 1.1 ОК 1-9
	3.	Ассортимент полуфабрикатов из говядины	2	1 ПК 1.1 ОК 1-9
	4.	Методы обработки и подготовки мяса туш свинины, молочных поросят, поросячьей головы для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции.	2	1 ПК 1.1 ОК 1-9
	5.	Ассортимент полуфабрикатов из свинины, молочных поросят, поросячьей головы.	2	1 ПК 1.1 ОК 1-9
	6.	Методы обработки и подготовки мяса туш баранины, козлятины, телятины, ягнят для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции..	2	1 ПК 1.1 ОК 1-9
	7.	Ассортимент полуфабрикатов из баранины, козлятины, телятины, ягнят.	1	1 ПК 1.1 ОК 1-9
	8.	Методы обработки и подготовки мяса туш диких животных, кроликов для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции.	1	1 ПК 1.1

			ОК 1-9
9.	Технология приготовления начинок для фарширования мяса.	2	1 ПК 1.1 ОК 1-9
10.	Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины; из мяса телят, ягнят, молочных поросят, пороснячьей головы. Основные критерии оценки качества.	2	1 ПК 1.1 ОК 1-9
11.	Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рубленого мяса.	2	1 ПК 1.1 ОК 1-9
12.	Методы обработки и подготовки субпродуктов и костей.	1	1 ПК 1.1 ОК 1-9
13.	Требования к безопасности хранения туш свинины, говядины, ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы в охлажденном и мороженом виде. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса.	1	1 ПК 1.1 ОК 1-9
14.	Занятие обобщения №3.	2	3 ПК 1.1 ОК 1-9
<b>Лабораторные работы</b>		<b>4</b>	
1.	Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса.	1	2 ПК 1.1 ОК 1-9
2.	Определение массы отходов, нетто и брутто при механической обработке мяса.	1	2 ПК 1.1 ОК 1-9
3.	Расчет выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья с учетом вида и кондиции мяса.	2	2 ПК 1.1 ОК 1-9
<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>	
1.	Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, хранение, требования к качеству. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.	2	2, 3 ПК 1.1 ОК 1-9

	2.	Приготовление полуфабрикатов из мяса свинины, хранение, контроль качества, требования к качеству. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.	2 2, 3 ПК 1.1 ОК 1-9
	3.	Приготовление полуфабрикатов из молочных поросят, свиной головы, хранение, контроль качества, требования к качеству. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.	2 2, 3 ПК 1.1 ОК 1-9
	4.	Приготовление полуфабрикатов из мяса ягнят, телят, хранение, требования к качеству. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.	2 2, 3 ПК 1.1 ОК 1-9
<b>Тема 1.4.</b> Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	<b>Содержание</b>		<b>24(12/4/8)</b>
	<b>Лекции</b>		<b>12</b>
	1.	Основная характеристика и пищевая ценность домашней птицы, утиной и гусиной печени.	1 1 ПК 1.3 ОК 1-9
	2.	Требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени.	1 1 ПК 1.3 ОК 1-9
	3.	Методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд.	2 1 ПК 1.3 ОК 1-9
	4.	Особенности при приготовлении полуфабрикатов из мяса домашней птицы. Ассортимент полуфабрикатов из мяса домашней птицы, утиной и гусиной печени.	2 1 ПК 1.3 ОК 1-9
	5.	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы.	2 1 ПК 1.3 ОК 1-9
	6.	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из птицы, утиной, гусиной печени. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной, утиной печени.	2 1 ПК 1.3 ОК 1-9

8.	Занятие обобщения №4	2	3 ПК 1.3 ОК 1-9
<b>Лабораторные работы</b>		<b>4</b>	
1.	Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса домашней птицы. Разработка ассортимента.	2	2 ПК 1.3 ОК 1-9
2.	Определение количества отходов, массы нетто, брутто; количества порций из заданного количества сырья; расчет массы пищевых отходов по формулам.	2	2 ПК 1.3 ОК 1-9
<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>	
1.	Оценка качества сырья. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.	2	2, 3 ПК 1.3 ОК 1-9
2.	Приготовление начинок для фарширования домашней птицы. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.	2	2, 3 ПК 1.3 ОК 1-9
3.	Приготовление фаршированных полуфабрикатов из домашней птицы.	2	2, 3 ПК 1.3 ОК 1-9
4.	Приготовление полуфабрикатов из гусяной, утиной печени. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.	2	2, 3 ПК 1.3 ОК 1-9
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа:</b> Систематическая проработка учебной и специальной литературы Работа с конспектами занятий Выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Работа со сборником рецептов, справочной литературой; Составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач.		<b>55</b>	2, 3 ПК 1.1–1.3 ОК 1-9



<b>Примерная тематика самостоятельной работы:</b> Подготовка сообщений и рефератов по новому оборудованию; Составление схемы размещения оборудования в заготовочном цехе; Расчет сырья, определение количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья; Составление технологических схем по приготовлению полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы; Разработка новых видов полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы; Решение технологических задач Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы; мяса, птицы. Сроки реализации»;		
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b> Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; Разработка ассортимента полуфабрикатов; Оценка качества сырья органолептическим методом; Определение последовательности технологических операций подготовки рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы; Оценка качества продукции органолептическим методом; Хранение подготовленного мяса, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.	<b>36</b>	3 ПК 1.1–1.3 ОК 1-9
<b>Всего</b>	<b>180</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

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

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета №36 «Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», лаборатория №6 «Учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- рабочая меловая доска;
- наглядные пособия (опорные конспекты - плакаты, наглядные пособия - таблицы, стенды, карточки, раздаточный материал, комплекты лабораторных работ, модели, плакаты, муляжи, натуральные образцы кулинарной продукции).

Технические средства обучения:

- ноутбук;
- переносной проектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочие места по количеству студентов;
- технологическое оборудование:
  - механическое оборудование (ванная-мойка, столы разделочные механические, доски разделочные);
  - электрооборудование (мясорубка, рыхлитель, блендер, слайсер, миксеры);
  - тепловое оборудование (плита электрическая четырех-комфорочная, жарочный шкаф);
  - холодильное оборудование (холодильник бытовой «Атлант»).

- мебель кухонная (стеллажи напольные, столы производственные);
- посуда и инвентарь в ассортименте;
- доски разделочные;
- весовое оборудование.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику, которая проводится концентрированно.

## **4.2 Информационное обеспечение обучения.**

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

Основные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария : учебник для нач.проф.образования / Н. А. Анфимова. - 5-е изд., переизд. и доп. - М. : Академия, 2010. - 400 с. - (Начальное профессиональное образование. Повар, кондитер).
2. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М. : Дом Славянской книги, 2015. - 576
3. Усов, В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда : учеб.пособие для студ.сред.проф.образования / В. В. Усов. - М. : Академия, 2007. - 400 с. - (Основы кулинарного мастерства). - Библиогр.:с.392.

Дополнительные издания:

1. Мальчикова И. Г.Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2006. - 368 с.: ил.; 60х90 1/16. - (Сервис).  
<http://znanium.com/bookread2.php?book=103288>
2. Мрыхина Е. Б.Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД

ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 176 с.: ил.; 60х90 1/16. -

(Профессиональное образование)

<http://znanium.com/bookread2.php?book=161953>

3. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы : учеб.пособие для нач.проф.образования / Т. Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина. - 2-е изд., испр. - М. : Академия, 2009. - 192 с. - (Начальное профессиональное образование. Общественное питание). - Библиогр.:с.188.

Дополнительные источники:

1. Конституция Российской Федерации.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации.
3. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;
5. Скурихина И.М. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 328 с.
6. Питание и общество, Профессиональное образование, ГастрономЪ – ежемесячные журналы
7. <http://www.kulina.ru> - «Кулинарный портал»
8. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
9. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - ПОП – лекции
10. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
11. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности
12. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу

13. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
14. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности
15. <http://school.edu.ru> -Российский общеобразовательный портал (образовательные ресурсы для учеников, учителей, родителей, администраторов).

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

Продолжительность учебной недели 6 дней. Учебные занятия проходят сдвоенными уроками по 90 минут с перерывами по 15 минут между уроками.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю

Текущий контроль предусматривает устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе. Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Консультации проводятся согласно графику проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

Учебная практика проводится концентрированно в специально выделенный период.

Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.
- Физиология питания;
- Организация хранения и контроль запасов и сырья;

- Профессиональный модуль «Выполнение работ по профессии «Повар».

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

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- инженерно-педагогический состав: наличие высшего и среднего профессионального образования соответствующего профиля;
- мастера: наличие среднего или высшего профессионального образования соответствующего профиля.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований, самостоятельная работа представлены в комплекте Фондов оценочных средств по ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента полуфабрикатов из продукции мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>-расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;</li> <li>-организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>-подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>-подготовки мяса тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>-контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептически оценивать качество продукции и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>-принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам;</li> <li>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием в приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</li> <li>-выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>-обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд,</li> </ul>	<p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: экзамен.</p>

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

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
--	--	---



<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур;</li> <li>-правильный расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</li> <li>-качественная подготовка мяса и полуфабрикатов из него, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>-оптимальная организация технологического процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов из мяса в соответствии с алгоритмом;</li> <li>-эффективный контроль качества и безопасности подготовленного мяса в соответствии со стандартом.</li> </ul>	<p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: экзамен.</p>
<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур;</li> <li>-правильный расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</li> <li>-качественная подготовка рыбы и полуфабрикатов из нее, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>-оптимальная организация</li> </ul>	<p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по</p>

	<p>технологического процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы в соответствии с алгоритмом;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности подготовленной рыбы в соответствии со стандартом.</p>	<p>лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: экзамен.</p>
<p>ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для сложной кулинарной продукции</p>	<p>- рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы, дичи для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-качественная подготовка домашней птицы для сложной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки домашней птицы и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с алгоритмом;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности подготовленной продукции</p>	<p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: экзамен.</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.01. 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; -наличие положительных отзывов по итогам педагогической практики; -участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной практике .
ОК.02. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - самооценка эффективности и качества выполнения работ;	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной практике .
ОК.03 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	-рациональное принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области производства сложной холодной кулинарной продукции.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной практике .
ОК.04. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрация умения анализировать информацию	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной практике .
ОК.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	-рациональное и эффективное использование различных технических средств в профессиональной деятельности для обмена информацией; -умение грамотно пользоваться интернет-ресурсами.	Наблюдение на практических занятиях по дисциплине «Информационные технологии»

ОК.06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной практике .
ОК.07 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	-качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы - проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности;	Наблюдение, отчет по выполнению командных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах
ОК.08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	оптимальная организация самостоятельных работы при изучении профессионального модуля - планирование обучающимися квалификационного и личностного уровня	-наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; - отчет по поиску необходимой информации
ОК. 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-качественный анализ инноваций в сфере общественного питания	-отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи