

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 16.02.2022 12:24:40
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»

К Р А С Н О Д А Р С К И Й Ф И Л И А Л

Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Отделение среднего профессионального образования

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

наименование
профессионального
модуля

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

код, специальность

**19.02.10 Технология продукции общественного
питания**


РАССМОТРЕНО И
ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комис-
сией цикла дисциплин тех-
нологии продукции обществен-
ного питания

Разработано на основе Федерального государственного об-
разовательного стандарта по специальности среднего про-
фессионального образования 19.02.10 Технология продук-
ции общественного питания

Протокол № 6
от «6» июня 2020 года

Председатель предметно-
цикловой комиссии


_____ Н.С. Грушина
Подпись Инициалы
Фамилия

Заместитель директора по СПО


_____ С.П. Боярская
Подпись Инициалы Фами-
лия

Составитель (автор): Литвиненко И.В., преподаватель ОСПО КФ РЭУ им. Г.В.Плеханова

Ф.И.О., должность, наименование ФГБОУ

Рецензент: Грушина Н.С., преподаватель ОСПО КФ РЭУ им. Г.В.Плеханова

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование организации

Рецензент: Монастырная Е.Ю., зам. директора по качеству МУП КШП №1

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование организации

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ)	<u>7</u>
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	<u>24</u>

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа разработана для обучающихся на базе основного общего образования и среднего общего образования в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной обработки (ПК):

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

Программа профессионального модуля может быть использована для курсовой подготовки и переподготовки кадров.

1.2 Предварительные компетенции, сформированные у обучающихся до начала изучения профессионального модуля

До изучения профессионального модуля студент обладает знаниями, умениями и навыками полученными в процессе изучения дисциплин (Организация производства, организация обслуживания, информатика) при реализации программы среднего общего образования и компетенциями сформированными при изучении дисциплин.

1.3 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.

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

иметь практический опыт:

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

уметь: органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем

и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

- выбирать различные способы и приемы; подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, 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 тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженном 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;

1.4Количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

всего **227** – часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **155** часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **99** часа;

самостоятельной работы обучающегося – **50** часа;

консультаций **6** часов;

учебной практики – **72** часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля.

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов <i>(макс. учебная нагрузка и практики)</i>	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа		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		
ОК 1-9 ПК 1.1	Раздел 1. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	78	50	24	-	28	-		
ОК 1-9 ПК 1.2	Раздел 2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	41	29	14		12		-	
ОК 1-9 ПК 1.3	Раздел 3. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	36	20	10	-	16	-	-	
	Учебная практика, часов	72							
	Всего:	227	99			56	0	72	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		50	
МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
Тема 1.1 Технологические процессы приготовления п/ф из мяса для сложной кулинарной продукции ОК 1-9 ПК 1.1	Содержание	2	2
	1. Характеристика сырья: виды, технологические свойства, требования к качеству мясного сырья, используемого для приготовления сложной кулинарной продукции.		
	2. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, основные операции.		
Тема 1. 2 Организация работы мясного цеха. ОК 1-9 ПК 1.1	Содержание	2	2
	1. Организация рабочего места по обработке мяса в мясном цехе. Организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Организация труда.		
	2. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья и производству полуфабрикатов.		

	3.	Способы минимизации отходов при обработке мяса.		
. Тема 1.3 Технологический процесс обработки говяжьей туши ОК 1-9 ПК 1.1	Содержание		2	2
	1.	Разделка говяжьей туши. Деление на отрубы.		
	2.	Кулинарное использование частей говяжьей туши.		
	3.	Рациональное расходование сырья.		
Тема 1.4 Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины ОК 1-9 ПК 1.1	Содержание		2	2
	1.	Технологический процесс приготовления крупнокусковых п/ф из говядины: ростбиф, фаршированная говяжья вырезка, фаршированные рулеты с аппетитными начинками, мясо приготовленное в свиной сетке, рулет для карпаччо. Технология приготовления начинок для фарширования.		
	2.	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении крупнокусковых п/ф.		
	3.	Требования к качеству п/ф, режимы хранения и реализации.		
Тема 1.5 Особенности обработки поросят, кроликов, дичи и мяса диких животных. ОК 1-9 ПК 1.1	Содержание		4	2
	1.	Технологический процесс обработки поросят, кроликов, нутрии.		
	2.	Обработка дичи и мяса диких животных. Способы маринования дичи. Виды маринадов. Требования к качеству полуфабрикатов. Режимы хранения и сроки реализации полуфабрикатов.		
	Практические занятия.			
	1.	Органолептическая оценка качества мясного сырья. Решение ситуационных задач.		
	2.	Расчет сырья, количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья, в зависимости от вида, кондиции сырья. Расчет массы брутто, нетто	2	
Тема 1.6 Порционные полуфабрикаты из говядины	Содержание		2	2
	1.	Технологический процесс приготовления сложных порционных п/ф из говядины.		

	2.	Способы минимизации отходов при подготовке мяса.			
	3.	Подбор пряностей и приправ при приготовлении порционных полуфабрикатов.			
	4.	Требования к качеству п/ф.Режимы хранения и реализации.			
Тема 1.7 Натурально-рубленая масса. Кнельная масса из мяса. ОК 1-9 ПК 1.1	Содержание		2	2	
	1.	Технологический процесс приготовления натурально-рубленой массы: состав массы, норма вложения продуктов, ассортимент полуфабрикатов.			
	2.	Приготовление кнельной массы из мяса и п/ф из неё.			
	3.	Требования к качеству полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации.			
	Практические занятия			4	
	1.	Решение ситуационных задач.	2	2	
	2.	Расчет сырья, количества порций, в зависимости от вида, кондиции сырья.	2		
	Лабораторные работы				
	1.	Оценка качества поступившего мясного сырья. определение массы мяса и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных полуфабрикатов из мяса.	6		
	2.	Шпигование мяса овощами, чесноком, шпиком. Приготовление кнельной массы из мяса. Приготовление начинок для фарширования. Приготовление мясных рулетов. Оценка качества полуфабрикатов.			
Тема 1.8 Технологический процесс разделки свинины, баранины. ОК 1-9 ПК 1.1	Содержание		4		
	1.	Технологический процесс разделки свинины, баранины и тушек ягнят молочных поросят и поросычьей головы для приготовления сложной кулинарной продукции.	2	2	
	2.	Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.			
	3.	Общие приемы приготовления сложных мясных полуфабрикатов.	2		
	4.	Способы минимизации отходов при разделке мяса.			

	Практические занятия		4	
	1.	Решение ситуационных задач.	2	
	2.	Расчет сырья, количества порций, в зависимости от вида, кондиции сырья.	2	
Тема 1.9 Крупнокусковые полуфабрикаты из свинины и баранины. ОК 1-9 ПК 1.1	Содержание		4	
	1.	Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов для сложных блюд: буженина, фаршированная лопатка ягненка, рулет из лопатки, фаршированная «корона» из бараньих ребер, грудинка фаршированная, рулеты, молочный поросенок фаршированный.	2	
	2.	Технология приготовления начинок для фарширования. Варианты подбора пряностей и приправ для приготовления сложных полуфабрикатов из мяса. Требования к качеству полуфабрикатов. режим хранения и реализации.	2	
Тема 1.10 Порционные полуфабрикаты из свинины и баранины. 1-9 1.1	Содержание		4	
	1.	Способы и приемы обработки и подготовки мясного сырья для приготовления полуфабрикатов: размораживание, удаление костей, снятие мякоти с костей, маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, сквозное шпигование. Технологический процесс приготовления порционных сложных полуфабрикатов: медальоны из свинины, турнедо из вырезки, кордон блю;	2	
	2.	Технология приготовления начинок для фарширования. Варианты подбора пряностей и приправ для приготовления сложных полуфабрикатов из мяса. Мелкокусковые полуфабрикаты. Требования к качеству полуфабрикатов, режим хранения и реализации.	2	
	Лабораторные работы.		6	

	1	Оценка качества поступившего мясного сырья. определение массы мяса и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных полуфабрикатов из мяса.		
	2	Приготовление порционных п/ф из свинины. Приготовление начинок для фарширования.		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.			12	
<p>Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий.)</p> <p>Подготовка к лабораторным работам с использованием практических рекомендаций преподавателя.</p> <p>Оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к защите.</p> <p>Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией.</p>				
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы				
<p>Составление таблицы «Кулинарное использование сложных полуфабрикатов из мяса».</p> <p>Составление таблицы «Требования, предъявляемые к качеству сложных полуфабрикатов из мяса. Сроки хранения полуфабрикатов» .Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, нормативной и технологической документацией.</p>				
Раздел ПМ 2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.			29	
МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.			152	
Тема 2.1 Технологический процесс производства полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. ОК 1-9 ПК 1.2	Содержание			
	1.	Ассортимент полуфабрикатов из рыбы, для приготовления сложной кулинарной продукции.	2	2

	2.	Последовательность и безопасность ведения технологических процессов приготовления сложных полуфабрикатов из рыбы. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Организация рабочих мест, организация труда в рыбном цехе.	2	
Тема 2.2 Подготовка рыбного сырья к производству. ОК 1-9 ПК 1.2	Содержание		2	
	1.	Характеристика, пищевая ценность, требования к качеству рыбы (лосось, осетр, белуга, севрюга; щука, угорь, карп, судак, морской окунь, морской черт, зубатка, дорада, сибас и др.), используемой для приготовления сложной кулинарной продукции.		2
	2.	Технологический процесс обработки и подготовки рыбы для приготовления сложной кулинарной продукции.		
	3.	Требования к безопасности хранения сырья.		
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. ОК 1-9 ПК 1.2	Содержание		7	
	1.	Способы и приемы обработки и подготовки рыбы: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, фарширование, начинка, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание, измельчение мякоти, протирание через сито, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Технология приготовления начинок для фарширования.	2	2

	2.	Варианты подбора пряностей и приправ для приготовления сложных полуфабрикатов из рыбы. Способы минимизации отходов при подготовке рыбы	2	
	3.	Приготовление сложных полуфабрикатов: из рыбы (крупная рыба фаршированная и нефаршированная в целом виде; фаршированная щука, судак, карп, порционные куски рыбы; рулет из филе рыбы фаршированный и нефаршированный; рулет из лосося для карпаччо; кнельная масса, тельное); из рыб экзотических видов (хвостовая часть целиком; филе без кожи и костей; рулет из мякоти и кнельной массы).	3	
Тема 2.4 Контроль качества и безопасности сложных полуфабрикатов из рыбы. ОК 1-9 1.2	Содержание		2	
	1.	Основные критерии и органолептическая оценка качества сложных полуфабрикатов из рыбы.		2
	2.	Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании и размораживании		
	3.	Хранение рыбы, полуфабрикатов из нее.		
	Лабораторные работы		10	
1.	Оценка качества поступившего рыбного сырья. Определение массы рыбы и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных полуфабрикатов из рыбы. Приготовление начинок для фарширования. Приготовление рулетов из филе рыбы фаршированных и нефаршированных, тельного. Оценка качества.	5		

	2.	Оценка качества поступившего рыбного сырья. Определение массы рыбы и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных полуфабрикатов из рыбы. Потрошение судака через спинные плавники. Приготовление начинки для фарширования. Приготовление кнельной массы. Фарширование рыбы целиком и порционными кусками. Оценка качества полуфабрикатов.	5	
	Практические занятия		4	
	1.	Расчет сырья, количества порций сложных полуфабрикатов из рыбы, изготовленных из заданного количества и вида сырья, с учетом размеров, способов обработки, кондиции.	2	
	2.	Расчет выхода полуфабрикатов; массы брутто, нетто, отходов.	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 01. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы и нормативной документации (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение актуальных направлений в приготовлении полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря для сложной кулинарной продукции.			12	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Составление таблицы «Требования к качеству сложных полуфабрикатов из рыбы, сроки их хранения». 2. Подготовка докладов по теме: «Пищевая ценность продуктов моря, приготовление полуфабрикатов из них для сложной кулинарной продукции». 3. Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, нормативной и технологической документацией.				

<p>Раздел ПМ 3. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>		20	
<p>МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>		152	
<p>Тема 3.1 Приготовление домашней птицы, утиной и гусиной печени к производству. 1-9 1.3</p>	<p>Содержание</p>		
	<p>1.</p>	<p>Характеристика, пищевая ценность, требования к качеству домашней птицы, утиной и гусиной печени, используемых для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	2
	<p>2.</p>	<p>Требования к безопасности хранения сырья.</p>	2
	<p>3.</p>	<p>Технологический процесс обработки и подготовки сырья для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	
<p>Тема 3.2 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции. 1-9 1.3</p>	<p>Содержание</p>		6
	<p>1.</p>	<p>Способы и приемы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд: размораживание, фарширование филе и тушек, заправка под кожу воздуха и сливочного масла, сворачивание рулетом, перевязывание, маринование, измельчение мякоти, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка, обработка печени. Способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд.</p>	2
	<p>2.</p>	<p>Приготовление сложных полуфабрикатов из домашней птицы: фаршированные куриные ножки; фаршированные тушки домашней птицы целиком; домашней птицы с заправленным под кожу воздухом; домашней птицы с заправленным под кожу сливочным</p>	2

		маслом; подготовленной домашней птицы для галантина; фаршированный рулет из мякоти птицы; нефаршированный рулет из мякоти птицы; кнельная масса и изделия из нее; стейки из фуа-гра; фуа-гра для паштета.		
	3.	Технология приготовления начинок для фарширования. Варианты подбора пряностей и приправ для приготовления сложных полуфабрикатов из домашней птицы.	2	
	Содержание			
	1.	Основные критерии и органолептическая оценка качества сложных полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени.		2
	2.	Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов.		
	3.	Требования к безопасности хранения подготовленной домашней птицы в охлажденном и замороженном виде.	2	
	Лабораторные работы		6	
	1.	Оценка качества поступившей домашней птицы. Определение массы птицы и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных полуфабрикатов из птицы. Приготовление начинок для фарширования. Удаление костей без нарушения целостности птицы. Выделение и зачистка филе. Приготовление фаршированных полуфабрикатов из птицы: фаршированных куриных ножек; фаршированной тушки целиком; котлет из филе, фаршированных соусом молочным с грибами. Оценка качества полуфабрикатов.	2	

	2.	Оценка качества поступившей домашней птицы. Определение массы птицы и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных полуфабрикатов из птицы. Снятие кожи. Приготовление кнельной массы.	2	
	3.	Приготовление начинок для фарширования. Приготовление сложных полуфабрикатов из птицы: галантина, фаршированных и нефаршированных рулетов. Оценка качества полуфабрикатов.	2	
	Практические занятия.		4	
	1.	Расчет сырья, количества порций сложных полуфабрикатов из домашней птицы, изготовленных из заданного количества сырья, с учетом вида сырья и кондиции.	2	
		Расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто, отходов.	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 01 Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий. Подготовка к лабораторным работам с использованием практических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к защите. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.			16	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Составление таблицы «Требования к качеству сложных полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени, сроки их хранения». 2. Подготовка докладов по темам: «Особенности обработки, приготовление и кулинарное использование сложных полуфабрикатов из пернатой дичи», «Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы». 3. Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативной и технологической документацией.				
Учебная практика Виды работ: – Участие в разработке ассортимента полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы для сложных блюд; – Принятие решений по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из			72	

<p>рыбы, мяса, птицы для сложных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> – Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; – Органолептическая оценка качества рыбы, мяса и птицы для приготовления сложных блюд; – Выбор различных способов и приемов подготовки рыбы, мяса, птицы для сложных блюд; – Подготовка мяса тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; – Контроль качества и безопасности подготовленных сложных полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы; – Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании и размораживании, при хранении рыбы, мяса, птицы, утиной и гусиной печени; – Осуществление расчета массы рыбы, мяса, птицы для сложных полуфабрикатов. 		
	Всего	227

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №3.
(для проведения занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальны консультации и практических работ)

Рабочее место преподавателя;

Рабочие места обучающихся (24 посадочных мест);

Стационарная доска;

Проектор (переносной);

Экран для проектора (переносной);

Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;

Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);

Переносные учебно-наглядные пособия.

Программное обеспечение:

Операционная система Windows 10

Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,

Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-
Расширенный Rus Edition,

PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC

Учебный кулинарный цех.

(для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальны консультации и практических работ)

Специализированное оборудование.

Плита электрическая со сплошной поверхностью PPF70E7, Tehnoinox, производитель Италия – 4 шт.

Миксер планетарный для теста DMIX5CBL, Electrolux, Италия -5 шт.

Печь электрическая пароконвекционная 240015, Electrolux, Италия -3 шт.

Ванна моечная трехсекционная ВМН Ш 3 18/6, Cryspi, Россия- 1шт.,

Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 600/400, Cryspi, Россия - 3 шт.,

Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 1400/400, Cryspi, Россия -3

Кухонный стеллаж СК Э 600/500, Cryspi, Россия -3 шт.,

Куттер-овощерезка EKS100/2, EXSI, Италия - 3 шт.,

Стол производственный НСЗК-12/7БН, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 3 шт.,

Стол с дверцами купе, закрытый НСЗ-10/6Н, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 6 шт.,

Стол разделочный центральный СРПН Ш 600/700, Cryspi, Россия -2 шт.,

Шкаф для посуды ШЗК Э 900/500, Cryspi, Россия - 1шт.,

Полка настенная перфорированная ПКП Э 600/300, Cryspi, Россия - 2 шт.,
 Полка настенная для тарелок ПКТ Э 1200/300, Cryspi, Россия - 2 шт
 Стол охлаждаемый ESPX-15D4, Exsi, Италия - 1 шт.
 Миксер MiniMP190 Combi, RobotCoupe, Франция - 2шт.,

Перечень посуды и инвентаря:

Кастрюли из нержавеющей стали вместимостью 3, 2 и 1 ; сотейники; ножи поварские; лопатки деревянные; сковороды; шумовка; сито; доски разделочные; противни; тарелки мелкие, тарелки закусочные; блюдо многопорционное; вазы; кокотницы; поварская игла ; набор инструментов для фигурной нарезки продуктов; формы для заливания рыбы; салатник; венчик; формы для пудинга; металлические блюда; креманки; соусники; ложки разливательная и столовая, дуршлаг-сито; сковородки порционные; обвалочные ножи; мусат; магнитный держатель для ножей; горшки керамические для тушения; коврик для выпечки силиконовый; наколка для теста; скалки; скребок; формы для бисквита; формы для кекса; формы для песочного теста рифленые; формы для пирога силиконовые; формы для ром-бабы; формы для тарталеток и корзиночек; формы вырубки для песочного теста; кисть кондитерская; форма для торта (кольцо); кондитерские мешки с насадками; подставки для тортов; лопатки кондитерские (деревянные и металлические); набор для работы с мастикой и марципаном: инструменты для лепки, выемки для цветов, листьев, лепестков, поршневые резцы.

4.2. Интерактивные формы обучения студентов при изучении дисциплины (или ПМ) (КТП, ФОС)

Тема	Количество часов	Интерактивная форма проведения занятия
Тема 1,3; 1,4; 1,6	2 часа	1. Просмотр и обсуждение видеофильма
3,2	2 часа	2.Круглый стол
1,6; 1,8; 1,9;	2 часа	3. Просмотр и обсуждение видеофильма
2,3; 3,2;	2 часа	5.Дискуссия
1.3; 1.6; 1.8; 1.9; 1.10; 2.1; 3.2;	2 часа	6.Просмотр и обсуждение видеофильма

4.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

2. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г., 18, 29, 30 декабря 2006 г., 26 июня, 8 ноября, 1 декабря 2007 г., 12 июня, 14, 23 июля, 27 октября, 22 декабря 2008 г.).
3. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ О качестве безопасности пищевых продуктов (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 5, 31 декабря 2005 г., 31 марта, 30 декабря 2006 г., 12 июня, 23 июля, 27 октября, 22, 30 декабря 2008 г.).
4. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г. № 987 О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.
5. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
6. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативны СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
7. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.2660-10 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию, и организации режима работы в дошкольных организациях.
8. Санитарно-эпидемиологические правила СП 1.1.2193-07 и СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий». ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
9. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
10. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
11. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
12. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
13. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
14. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
15. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
16. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
17. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
18. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
19. СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПин 2.3.2.1324-03

- И.П.Самородова Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Учебник для проф. образования 21.М.: Издательский центр «Академия», 2018. : <https://academia-library.ru/reader/?id=345855&>
21. Н.А. Анфимова Кулинария: Учебник.- М.: Изд. центр «Академия», 2015
 22. В.И. Богусева Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие.- Ростов н/Д: Феникс, 2016
 23. И.Г. Мальчикова (и др.) Кулинария: Учеб. Пособие.- М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2015
 24. Т.Г. Кумагина Национальная и зарубежная кухня: Учеб. пособие. –М., 2016
 25. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП – 14-е изд., испр. и доп. – СПб.: Профи, 2015
 26. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни/Под ред. Проф. А.Т. Васюковой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2015
 27. Л.А. Радченко Организация производства на предприятиях общественного питания. – Изд. 11-е, испр. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2016
 28. В.Ф. Кашенко Оборудование предприятий общественного питания. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2012
 29. Н.Г. Щеглов, К.Я. Гайворонский Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник мин. эконом. развития. – М., 2014

Дополнительные источники:

1. Г.Г. Дубцов, М.Ю. Сиданова, Л.С. Кузнецова Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции. – М.: Изд. Центр «Академия», 2012
2. Европейские обычаи питания: Учеб. Пособие/Перевод с англ. А.А. Михедовой. – М., 2014
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/ авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.:, ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2015
4. Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов, В.Н. Сысоев Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2014
5. Журналы:
 - «Питание и общество»
 - «Пищевая промышленность»
 - «Ресторанные ведомости»
 - «Вы и Ваш ресторан»
 - «Гастроном»
 - «Кулинарный практикум»
 - «Ресторатор»
 - Школа Гастронома»
6. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:
 - <http://www.pitportal.ru> –ассоциация предприятий общественного питания;

Интернет-ресурсы:

1. Базы данных по сельскому хозяйству и пищевой промышленности “АГРОС”- www.cnsnb.ru/cataloga.shtm
2. База данных и аналитические публикации на портале «Университетская информационная система Россия» - <https://uisrussia.msu.ru/>
Информационные справочные системы:
www.consultant.ru — Справочная правовая система «Консультант Плюс».

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» должно предшествовать получение первичных профессиональных знаний, умений и навыков в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по профессии повар, кондитер» и изучение следующих общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»; «Физиология питания»; «Организация хранения и контроль запасов сырья»; «Охрана труда»; «Техническое оснащение предприятий общественного питания»; «Организация производства»; «Организация обслуживания», «Товароведение продовольственных товаров».

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по профессии повар, кондитер». Форма организации производственной практики – концентрированная. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов. Мастера: наличие 8-12 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и мето- ды контроля и оценки
<p>Организовывать подготовку и обработку мяса, приготавливать полуфабрикаты для сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выбор безопасной схемы организации производственного процесса; – выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; – решение ситуационных задач по организации рабочих мест; – органолептическая оценка качества мяса, тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головы в соответствии с видом, кондиции сырья; – выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – рациональность выбора технологических схем приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в зависимости от вида, кондиции и кулинарного использования сырья; – степень точности проведения расчетов сырья, выхода и количества порций сложных полуфабрикатов из мяса с учетом вида и кондиции сырья; – качество и безопасность полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции; – определение режимов и условий хранения сложных полуфабрикатов из мясного сырья; – точность и грамотность оформления технологической документации. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты лабораторных и практических занятий; - тестирования; - контрольных работ по темам МДК. <p>-экспертной оценки самостоятельной работы студентов.</p> <p>Зачеты по производственной практике</p> <p>Комплексный экзамен по профессиональному модулю.</p>

<p>Организовывать подготовку и обработку рыбы, приготавливать полуфабрикаты для сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выбор безопасной схемы организации производственного процесса; – выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; – решение ситуационных задач по организации рабочих мест; – органолептическая оценка качества рыбы (в т.ч. экзотических видов); – выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – рациональность выбора технологических схем приготовления полуфабрикатов из рыбы в зависимости от вида и размера рыбы, кондиции и кулинарного использования для сложной кулинарной продукции; – степень точности проведения расчетов сырья, выхода и количества порций сложных полуфабрикатов из рыбы с учетом вида, размеров, способа обработки, кондиции рыбы; – выбор отделочных полуфабрикатов и украшений, техники и варианта оформления; – качество и безопасность полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции; – определение режимов реализации и хранения полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции; – точность и грамотность оформления технологической документации. 	
<p>Организовывать подготовку и обработку домашней птицы, приготавливать полуфабрикаты для сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выбор безопасной схемы организации производственного процесса; – выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; – решение ситуационных задач 	

	<p>по организации рабочих мест</p> <ul style="list-style-type: none"> – органолептическая оценка качества домашней птицы, гусиной и утиной печени; – выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – рациональность выбора технологических схем приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд в зависимости от вида, кондиции и кулинарного использования сырья; – степень точности проведения расчетов сырья, выхода и количества порций сложных полуфабрикатов из домашней птицы с учетом вида и кондиции сырья; – качество и безопасность полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложной кулинарной продукции; определение режимов реализации и хранения полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции; – точность и грамотность оформления технологической документации. 	
--	--	--

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	– демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– выбор схем и методов решения профессиональных задач в соответствии с целями и способами их достижения, определенными руководителем, в области ведения технологических процессов, производства кулинарной продукции массового спроса;	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	– принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях – контроль, оценка и коррекция результатов собственной деятельности в области ведения технологических процессов производства кулинарной продукции массового спроса	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	– эффективный поиск и использование необходимой информации с целью качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	– демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами, потребителями в ходе обучения	

<p>Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<p>– демонстрация готовности брать на себя ответственность за работу подчиненных, результат выполнения заданий</p>	
<p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>-умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	
<p>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>– Ориентация в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	
<p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>		

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Изменения и дополнения в рабочей
программе расследования и дробления
на заседании предметно-цикловой
комиссии центра диссертаций технологии
продукции общественного питания от
26.04.2021 (протокол №5)

Председатель ПЦК



Грушина Н.С.