

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
«Крымский индустриально-строительный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рассмотрена цикловой
методической комиссией
«Сервис и туризм»
30 августа 2019 г.
Председатель
_____ Т.В.Гавозда

Утверждена
директор ГБПОУ КК КИСТ
30 августа 2019 г.
_____ Н.В. Плошник
М.П.

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № ____ от _____ 2019 г.

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384 (зарегистрирован в Минюсте РФ от 23.07.2014 г. № 33234), входящей в укрупнённую группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация разработчик: ГБПОУ КК КИСТ

Разработчик:

Гавозда Т.В. преподаватель
ГБПОУ КК КИСТ

(подпись)

Рецензенты:

Ковтюх Н.В. директор ГК ПОП
ресторан «Магеллан» и летнего кафе
«Журавли»
Квалификация по диплому:
инженер-технолог

Бережная И.А., преподаватель ГБПОУ КК
КТК
Квалификация по диплому
инженер

(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
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 рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии 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.

ПК 1.4. Организовывать подготовку овощей и грибов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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 *овощей, грибов, мяса, рыбы и птицы* для сложных блюд;
- расчета массы *овощей, мяса, рыбы и птицы* для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки *овощей, мяса, рыбы и птицы* для сложных блюд;
- подготовки *овощей* 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 подготовленных *овощей, грибов* мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из *овощей, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы*;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из *овощей, 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 *овощей*, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении *овощей*, мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;
- *грамотно пользоваться нормативно-технологической документацией*
- *принимать решения по организации рабочих мест при приготовлении полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и птицы*
- *соблюдать последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и птицы*

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из *овощей*, 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 *овощей*, 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 *овощей*, мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и

- домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения и подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде;
- *последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и птицы*

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 363 часов, из них:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 363 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 170 часов
из них вариативная часть- 26 час, в т.ч. практические занятия 13 часов,
самостоятельной работы обучающегося – 85 часов;
из них вариативная часть-13 часов.
учебной практика -36 часов: производственная практика – 72 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности организация процесса приготовления и технологического процесса приготовления сложной холодной 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.
ПК1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
<i>ПК 1.4.</i>	<i>Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</i>
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
ОК4	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 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 *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1-ПК 1.3	Раздел 1. Осуществление процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	291	170	56	85	36	
	Производственная практика	72					72
	Всего:	363	170	56	85	36	72

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Осуществление процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		291	
МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		170	
<i>Тема 1.1. Осуществление процесса приготовления и обработка овощей и грибов для сложной кулинарной продукции</i>	Содержание	13	
	1 <i>Пищевая ценность овощей. Классификация. Требование к качеству овощей.</i>		
	2 <i>Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков. Виды и характеристика овощей, поступающего на предприятия</i>		
	3 <i>Виды технологического оборудования и его безопасное использование при подготовке овощей.</i>		
	4 <i>Методы обработки и технология подготовки овощей и грибов для приготовления сложных блюд</i>		
	5 <i>Способы минимизации отходов при подготовке овощей и грибов для приготовления сложных блюд.</i>		

6	<i>Способы расчета количества массы нетто и брутто, отходов и потерь при холодной обработки овощей и грибов</i>		
7	<i>Технология приготовления полуфабрикатов повышенной сложности из овощей</i>		
8	<i>Контроль качества и безопасности подготовленных овощей для приготовления сложных блюд.</i>		
9	<i>Технология обработки грибов. Контроль качества и безопасности подготовленных грибов для приготовления сложных блюд</i>		
10	<i>Ассортимент полуфабрикатов из овощей и их характеристика</i>		
11	<i>Контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов из овощей для приготовления сложных блюд.</i>		
12	<i>Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из овощей для приготовления сложных блюд</i>		
13	<i>Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из овощей. Требования к безопасности хранения подготовленных овощей в охлажденном и замороженном виде.</i>		
Лабораторные работы		5	
1	<i>Определение количества отходов и потерь при холодной обработки овощей и грибов</i>		3
2	<i>Определение массы нетто при холодной обработки овощей и грибов</i>		3
3	<i>Определение массы брутто при холодной обработки овощей и грибов</i>		3
4	<i>Составление технологической схемы обработки овощей</i>		3
5	<i>Составление технологической схемы обработки грибов</i>		3
Практические занятия		8	
1	<i>Приготовление полуфабрикатов повышенной сложности из клубнеплодов</i>		3
2	<i>Приготовление полуфабрикатов повышенной сложности из корнеплодов</i>		3
3	<i>Обработка капустных, луковых овощей</i>		
4	<i>Обработка плодовых овощей</i>		

Тема 1.2. Осуществление процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	Содержание		34	
	1	Пищевая ценность мяса. Классификация. Требование к качеству мяса. Виды и характеристика мяса, поступающего на предприятия		
	2	Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков.		
	3	Виды технологического оборудования и его безопасное использование при подготовке мяса		
	4	Методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд		
	5	Способы минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд.		
	6	Способы расчета количества отходов и потерь, массы нетто и брутто при холодной обработке мяса		
	7	Кулинарная разделка говядины.		
	8	Кулинарная разделка бараньей и свиной туши.		
	9	Ассортимент полуфабрикатов из мяса и их характеристика.		
	10	Технология приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.		
	11	Технология приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины		
	12	Технология приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из баранины.		
	13	Технология приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из баранины		
	14	Технология приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из свинины.		
	15	Технология приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины		
	16	Требования к условиям и срокам хранения полуфабрикатов из мяса говядины, свинины и баранины		
	17	Технология приготовления рубленой массы из говядины, баранины и свинины		
	18	Технология приготовления полуфабрикатов из рубленой массы говядины		
19	Технология приготовления полуфабрикатов из рубленой массы			

		свинины и баранины		
20		Требования к условиям и срокам хранения полуфабрикатов из рубленой массы.		
21		Пищевая ценность субпродуктов. Классификация. Обработка субпродуктов.		
22		Требования к качеству, условиям и срокам хранения субпродуктов.		
23		Обработка костей. Требования к качеству, условиям и срокам хранения костей.		
24		Основная характеристика и пищевая ценность тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головы для приготовления сложных блюд.		
25		Технологический процесс подготовки тушек ягнят для приготовления сложных блюд		
26		Технологический процесс подготовки молочных поросят для приготовления сложных блюд.		
27		Технологический процесс обработки и подготовки поросячьей головы для приготовления сложных блюд.		
28		Технология приготовления начинок для фарширования мяса.		
29		Варианты подбора пряностей при приготовлении полуфабрикатов из мяса для приготовления сложных блюд.		
30		Варианты подбора приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса для приготовления сложных блюд.		
31		Контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов из мяса для приготовления сложных блюд.		
32		Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для приготовления сложных блюд		
33		Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса.		
34		Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.		
		Лабораторные работы	7	
1		Определение количества отходов и потерь при холодной обработки мяса из говядины, свинины, баранины		3
2		Определение количества отходов и потерь при холодной обработки		3

		тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головы		
	3	Определение массы нетто рубленой массы при разделке мяса		3
	4	Составление технологической схемы приготовления полуфабрикатов из рубленой массы мяса говядины, свинины, баранины		3
	5	Составление технологической схемы приготовления порционных полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины		3
	6	Составление технологической схемы подготовки тушек ягнят для приготовления сложных блюд		3
	7	Составление технологической схемы подготовки поросят для приготовления сложных блюд		3
	Практические занятия		8	
	1	Приготовление полуфабрикатов из говядины крупным куском		3
	2	Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины		3
	3	Приготовление полуфабрикатов из свинины крупным куском		3
	4	Приготовление порционных полуфабрикатов из свинины		3
Тема 1.3. Осуществление процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	Содержание		34	
	1	Пищевая ценность рыбы. Классификация. Виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд		
	2	Виды технологического оборудования и его безопасное использование при подготовке рыбы		
	3	Методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд		
	4	Способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд.		
	5	Способы расчета количества отходов и потерь при холодной обработки рыбы		
	6	Способы расчета количества массы нетто и брутто при холодной обработки рыбы		
	7	Кулинарная разделка рыбы с костным скелетом		
	8	Кулинарная разделка осетровых пород рыбы		
	9	Ассортимент полуфабрикатов из рыбы и их характеристика.		
	10	Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы осетровых пород для припускания		

	11	Технология приготовления полуфабрикатов осетровых пород рыбы для жаренья в небольшом количестве жира (основной способ).		
	12	Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для жаренья в большом количестве жира (во фритюре).		
	13	Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы, жаренной с зеленым маслом (кольбер).		
	14	Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы, жаренной в тесте (орли).		
	15	Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы, жаренной на решетке (грилье).		
	16	Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы, жаренной на вертеле.		
	17	Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы, запеченной на сковороде		
	18	Виды панировки и способы панирования.		
	19	Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.		
	20	Технология приготовления рыбной кнельной массы и полуфабрикатов из нее.		
	21	Технология приготовления начинок для фарширования рыбы.		
	22	Обработка и подготовка рыбы для фарширования.		
	23	Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов.		
	24	Значение в питании нерыбных морепродуктов. Классификация		
	25	Обработка и подготовка ракообразных для приготовления сложных блюд		
	26	Обработка и подготовка моллюсков для приготовления сложных блюд		
	27	Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов		
	28	Обработка и подготовка иглокожих и водорослей для приготовления сложных блюд		
	29	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы		
	30	Варианты подбора пряностей при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.		

	31	Варианты подбора приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.		
	32	Актуальные направления при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.		
	33	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы.		
	34	Требования к безопасности хранения подготовленной рыбы в охлажденном и замороженном виде.		
	Лабораторные работы		6	
	1	Определение количества отходов при обработке рыбы с костным скелетом		3
	2	Определение количества отходов при обработке рыбы с хрящевым скелетом		3
	3	Определение массы нетто, брутто при разделке рыбы		3
	4	Составление технологической схемы приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом		3
	5	Составление технологической схемы приготовления полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом		3
	6	Составление технологической схемы приготовления полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы		3
	Практические занятия		8	
	1	Приготовление полуфабрикатов из рыбы осетровых пород для припускания и жаренья		3
	2	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для запекания		3
	3	Приготовление рыбной котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из рыбной котлетной и кнельной массы.		3
	4	Приготовление начинок и рыбы для фарширования		3
Тема 1.4. Осуществление процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции		Содержание	33	
	1	Пищевая ценность домашней птицы. Классификация. Виды домашней птицы и требования к их качеству для приготовления сложных блюд		
	2	Виды технологического оборудования и его безопасное использование при подготовке домашней птицы		
	3	Виды производственного инвентаря и его безопасное		

		использование при обработке домашней птицы и дичи		
4		Методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд		
5		Способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд.		
6		Способы расчета количества отходов и потерь при холодной обработки домашней птицы		
7		Способы расчета количества массы нетто и брутто при холодной обработки домашней птицы		
8		Кулинарная разделка домашней птицы. Заправка птицы		
9		Методы обработки и подготовки утиной и гусиной печени для приготовления сложных блюд		
10		Кулинарная разделка утиной и гусиной печени		
11		Методы обработки и подготовки рябчиков, куропаток, тетеревов для приготовления сложных блюд		
12		Кулинарная разделка рябчиков, куропаток, тетеревов		
13		Методы обработки и подготовки кроликов для приготовления сложных блюд. Кулинарная разделка кроликов		
14		Ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы и их характеристика.		
15		Технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы целыми тушками для жаренья		
16		Технология приготовления порционных полуфабрикатов из птицы для жаренья		
17		Технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для запекания		
18		Технология приготовления полуфабрикатов из дичи		
19		Технология приготовления полуфабрикатов из кролика		
20		Технология приготовления полуфабрикатов из утиной и гусиной печени		
21		Технология приготовления котлетной массы из домашней птицы Виды панировки и способы панирования..		
22		Технология приготовления полуфабрикатов из котлетной массы домашней птицы.		

	23	Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы.		
	24	Обработка и подготовка домашней птицы для фарширования.		
	25	Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов.		
	26	Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от вида домашней птицы.		
	27	Использование пищевых отходов из домашней птицы		
	28	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы		
	29	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы.		
	30	Актуальные направления при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы.		
	31	Правила охлаждения подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы.		
	32	Правила замораживания подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы.		
	33	Требования к безопасности хранения подготовленной птицы в охлажденном и замороженном виде.		
	Лабораторные занятия		6	
	1	Определение количества отходов при обработке домашней птицы и дичи		2
	2	Определение массы нетто, выхода мякоти и пищевых обработанных субпродуктов		2
	3	Определение массы нетто при разделке домашней птицы, дичи		2
	4	Составление технологической схемы приготовления полуфабрикатов из домашней птицы целыми тушками		2
	5	Составление технологической схемы приготовления порционных полуфабрикатов из домашней птицы		2
	6	Составление технологической схемы приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из домашней птицы		2
	Практические занятия		8	
	1	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для жаренья целыми тушками		3
	2	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для запекания		3

	3	Приготовление полуфабрикатов из дичи для жаренья		3
	4	Приготовление полуфабрикатов из утиной и гусиной печени		3
Итого:			170	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Подборка нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания. Ознакомление с государственными стандартами производства и качества на продукцию общественного питания. Составление схемы производственного помещения по обработке овощей и рыбы. Составление схемы производственного помещения по обработке мяса и субпродуктов. Составление схемы производственного помещения по обработке мяса птицы. Составление технологической схемы первичной обработки мяса. Составление технологической схемы первичной обработки овощей и рыбы. Проектная деятельность обучающихся: Составление таблицы полуфабрикатов из рыбы. Составление таблицы полуфабрикатов из мяса. Составление таблицы полуфабрикатов из домашней птицы. Описание технологии приготовления видов панировок.			85	
Учебная практика. Виды работ:			36	
1. Подготовка и приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов				3
2. Подготовка и приготовление полуфабрикатов из тушек ягнят, молочных поросят				3
3. Подготовка и приготовление полуфабрикатов из рыбы осетровых пород для сложных блюд				3
4. Подготовка и приготовление полуфабрикатов для фарширования из рыбы осетровых пород				3
5. Подготовка и приготовление полуфабрикатов из утиной и гусиной печени для сложных блюд,				3
Дифференцированный зачет				
Производственная практика Виды работ			72	
1. Подготовка и приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов				3
2. Подготовка и приготовление полуфабрикатов для фарширования из овощей				3
3. Подготовка и приготовление полуфабрикатов из тушек ягнят, молочных поросят				3
4. Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины				3
5. Подготовка и приготовление полуфабрикатов из рубленой массы мяса говядины, свинины, баранины				3
6. Подготовка и приготовление полуфабрикатов из рыбы осетровых пород для сложных блюд				3

7. Подготовка и приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы для сложных блюд		3
8. Подготовка и приготовление полуфабрикатов для фарширования из рыбы осетровых пород		3
9. Подготовка и приготовление полуфабрикатов птицы для сложных блюд и фарширования		3
10. Подготовка и приготовление полуфабрикатов из утиной и гусиной печени для сложных блюд,		3
Дифференцированный зачет		
Всего	363	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- 1.«Технология продукции общественного питания»,
- 2.«Организации производства предприятий общественного питания»,
- 3.«Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»;
4. «Учебный кулинарный цех»;

1.Оборудование учебного кабинета «Технология продукции общественного питания»:

- Комплект учебной мебели
- Учебная доска
- Интерактивная доска
- Комплект учебно-методической документации;
- Плакаты;
- Наглядные пособия;
- Раздаточный материал.

2. Оборудование учебного кабинета «Организация производства предприятий общественного питания»:

- Комплект учебно-методической документации;
- Плакаты;
- Наглядные пособия;
- Раздаточный материал;
- Образцы производственного инвентаря и инструментов.

3.Оборудование учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

- Комплект учебной мебели
- Учебная доска
- Интерактивная доска
- Комплект учебно-методической документации;
- Плакаты;
- Наглядные пособия;
- Раздаточный материал;
- Образцы производственного оборудования.

4.Оборудование «Учебный кулинарный цех»:

- Электрические плиты;
- Жарочный шкаф;
- Пароконвектомат;
- Производственные столы;
- Производственный инвентарь и инструменты.

- Посуда.

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.2.1. Основные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ от 02.01.2000, ФЗ 29
2. ФЗ «О защите прав потребителя»/, от 09.01.11, с изменениями и дополнениями от 17.12.99 ФЗ-212
3. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036, с изменениями и дополнениями от 21.06.01 № 389)
4. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования»
5. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»
6. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию.»
7. Сборник технологических нормативов-М, ТОО «Пчелка», 2013г
8. ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания,
9. И.П.Самородова Организация процесса приготовления иприготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, М. изд.Академия, 2015 г.
- 10.Л.Г.Шатун «Кулинария», М. изд. «Академия».2014 г
- 11.Л.Э.Шильман «Технология кулинарной продукции», М.изд.Академия,2014 г.
- 12.Н.И.Дубровская «Кулинария» Лабораторный практикум, М.изд. Академия, 2014 г.

4.2.2 Дополнительные источники:

13. Н.Е. Харченко, Л.Г.Чеснокова «Технология-практикум», Москва, 2012г
- 14.А.И.Здобнов, В.А.Цыгоненко «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», Москва «Лада», Киев «Арий» 2014г.
- 15.Н.А.Анфимова «Кулинария» Москва 2014 г.
- 16.Т.А. Качурина , рабочая тетрадь «Кулинария», Москва.2014 г.
- 17.ГОСТ Р 50762-2011 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий.»
- 18.ГОСТ Р 50935-2011 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
- 19.ГОСТ Р 503104-2011 «Услуги общественного питания. Методы органолептической оценки качества продукции общественного питания»

20. СанПин 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы модуля заключается в изучении междисциплинарного курса «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», которое проводится в кабинетах: «Технология продукции общественного питания», «Организация производства предприятий общественного питания», «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства». Лабораторные занятия по темам МДК проводятся в «Учебном кулинарном цехе», с использованием технологического оборудования, инвентаря, посуды и натурального сырья. При проведении практических работ, для лучшего обеспечения учебного процесса, следует делить учебную группу на подгруппы от 10-15 человек

Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрированно после освоения всего курса МДК. Производственная практика должна проводиться в предприятиях общественного питания города.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтверждаемых дневниками студентов, отзывами руководителей. Производственная практика завершается сдачей дифференцированного зачета освоенных общих и профессиональных компетенций.

Результаты производственной практики по модулю учитываются при проведении государственной (итоговой) аттестации.

Изучение программы модуля завершается итоговой аттестацией, результаты которой оцениваются в форме экзамена.

Освоение МДК 01.01 предшествует изучению следующих дисциплин: математики; химии; микробиологии, санитарии и гигиены; физиологии питания; организации хранения и контроля запасов и сырья; информационных технологий; метрологии и стандартизации; правовые основы профессиональной деятельности; МДК 07.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): преподаватель со средним или высшим профессиональным образованием по специальным дисциплинам.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой. Мастера: на 1-2 разряда выше по профессии рабочего, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Проверка качества сырья, полуфабрикатов Анализ технологического процесса обработки мяса Подбирать оборудование, инвентарь и посуду для мясного цеха Выполнять операции по обработке мясного сырья приготовления ассортимента полуфабрикатов из них	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента на практических занятиях №1-№4 лабораторных занятиях №1-№7, отношение к производственной практике. -мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося); -тестирование; -устный опрос
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Проверка качества сырья, полуфабрикатов Анализ технологического процесса обработки рыбы с костным скелетом, с хрящевым скелетом и морепродуктов. Подбирать оборудование, инвентарь и посуду для рыбного цеха Выполнять операции по обработке рыбного сырья приготовления ассортимента полуфабрикатов из них	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента на практических занятиях №1-№4, лабораторных занятиях №1-№7, отношение к производственной практике. -мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося); -тестирование; -устный опрос

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Проверка качества сырья, полуфабрикатов Анализ технологического процесса обработки сельскохозяйственной птицы Подбирать оборудование, инвентарь и посуду для птице-гольевого цеха Выполнять операции по обработке птицы и приготовления ассортимента полуфабрикатов из них	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента на практических занятиях №1-№4, лабораторных занятиях №1-№7, отношении к производственной практике. -мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося); -тестирование; -устный опрос
ПК1.4.Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Проверка качества сырья, полуфабрикатов Анализ технологического процесса обработки овощей Подбирать оборудование, инвентарь и посуду для овощного цеха. Выполнять операции по обработке овощей и приготовления ассортимента полуфабрикатов из них	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента на практических занятиях №1-№5 лабораторных занятиях №1-№4, отношении к производственной практике -мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося); -тестирование; -устный опрос Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике
Квалификационный экзамен		

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей специальности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области эксплуатации и ремонта электроустановок; - оценка эффективности и качества выполнения работ.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных	- решение стандартных и нестандартных	

ситуациях и нести за них ответственность.	профессиональных задач в области эксплуатации и ремонта электроустановок;
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 для совершенствования профессиональной деятельности.	- работа с диагностическими и измерительными компьютеризированными приборами и устройствами; - применение программного обеспечения при эксплуатации и ремонте электронных систем зданий.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами, руководителями практик от предприятия в ходе обучения
ОК 7. Брать на себя ответственности за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- воспитание организаторских способностей; - 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. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области эксплуатации и ремонта электроустановок.