

---

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» с. Дивное**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для  
сложной кулинарной продукции.  
основной профессиональной образовательной программы  
по специальности среднего профессионального образования  
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

2 курс обучения

Дивное 2020



## **СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
<b>1. АННОТАЦИЯ.</b>	5
<b>2. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	10
<b>4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	11
<b>5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	23
<b>6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	28

## **Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.01«Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»**

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы ГБПОУ АТ с. Дивное по специальности СПО19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базового уровня подготовки, разработанной в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения, разработанной в соответствии с ФГОС.

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

#### **Базовая часть**

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

#### **иметь практический опыт:**

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

#### **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

#### **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;
- классификацию овощей и требования к их качеству при приготовлении сложных блюд;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы овощей, 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;
- 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;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

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

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 полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

#### **4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

на изучение дисциплины отводится 292 часов, в том числе 195 час аудиторной нагрузки, Учебной практики 96 час, Производственной практики 72 час.

#### **5. Тематический план:**

1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

2. Особенности механической кулинарной обработки мяса, мяса диких животных.

3. Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.

4. Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции.

5. Механической и кулинарной обработки рыбы и не рыбного сырья.

#### **6. Промежуточная аттестация: Экзамен**

# **1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля**

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

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 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.

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

#### **Базовая часть:**

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

#### **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, 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, 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, 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

пороссячьей головы, утиной и гусиной печени;

- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и пороссячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
  - требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и пороссячьей 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, птицы;
  - методы обработки и подготовки мяса, рыбы, птицы для приготовления сложных блюд;
  - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы, птицы;
  - технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы, птицы;
  - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы, 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.
- 
- сложных блюд;
  - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке субпродуктов и морепродуктов;
  - технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы, птицы, субпродуктов и морепродуктов;
  - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из субпродуктов и морепродуктов.

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

всего – 292 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 292 часов, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 195 часов;  
самостоятельной работы студентов – 97 часа;  
учебной практики – 96 часа.

## 2. Результаты освоения профессионального модуля

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

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



### 3. Структура и содержание профессионального модуля

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

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего, часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося				Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные занятия, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 1.1-ПК 1.3	МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	292	195			-	97	-	96	
ПК 1.1	Раздел 1. Организация и осуществление технологического процесса подготовки мяса, субпродуктов животных и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		50		20	-	35	-		
ПК 1.2	Раздел 2. Организация и осуществление технологического процесса подготовки рыбы, морепродуктов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		45		20	-	35	-		
ПК 1.3	Раздел 3. Организация и осуществление технологического процесса подготовки домашней птицы, субпродуктов птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		42		18	-	27	-		
ПК 1.1-ПК 1.3	Производственная практика (по профилю специальности), часов	-								

	Всего:	292	137		58	-	97	-	96	72
--	--------	-----	-----	--	----	---	----	---	----	----

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			195	
Раздел ПМ 1. Организация и осуществление технологического процесса подготовки мяса, субпродуктов животных и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			70	
Тема 1.1. Подготовка мяса, субпродуктов животных для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции.	Содержание учебного материала:		22	
	1.	Введение. Ознакомление с программой изучения междисциплинарного курса МДК.01.01. Ознакомление с нормативно-технологической документацией предприятий общественного питания по полуфабрикатам для сложной кулинарной продукции. Ознакомление с отраслевыми стандартами, учебной литературой междисциплинарного курса, методическими и справочными материалами, Internet-ресурсами.	2	1

			2	
			2	
	2.	Актуальные направления разработки и приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов животных для сложной кулинарной продукции.	2	1
	3.	Значение мяса и субпродуктов животных в питании человека. Основные характеристики и пищевая ценность. Виды мяса и субпродуктов животных. Определение доброкачественности мяса и субпродуктов животных.		2
	4.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса. Назначение, общая характеристика, особенности устройства, принцип работы и эксплуатации, область применения. Немеханическое, механическое, тепловое, холодильное оборудование специализированного и универсального использования. Подбор оборудования и инвентаря для обработки мяса и мясных продуктов. Техника безопасности при приготовлении, хранении.	2	2
	5.	Организация технологического процесса механической кулинарной обработки мяса в заготовочных цехах предприятий общественного питания. Назначение, размещение, организация технологических процессов в цехах. Оснащение цехов оборудованием, инвентарём, инструментами. Технологические участки. Рабочие места. Организация труда в цехе.	2	2
	6.	Методы обработки и подготовки мяса и субпродуктов животных при приготовления сложных блюд. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса. Оттаивание, обмывание, обсушивание. Разруб и обвалка, сортовое деление.	2	2
	7.	Способы минимизации отходов при подготовке мяса и субпродуктов животных при приготовления сложных блюд.	2	2

	8.	Основные характеристики и пищевая ценность тушек ягнят. Определение доброкачественности. Требования к качеству тушек ягнят. Подготовка тушек ягнят для приготовления целиком. Выделение каре из баранины и ягненка.	2	2
	9.	Основные характеристики и пищевая ценность молочных поросят. Определение доброкачественности. Требования к качеству тушек молочных поросят. Подготовка тушек поросят для приготовления целиком. Обработка тушек молочных поросят. Вынимание костей и снятие мякоти с тушек молочных поросят.	2	2
	10.	Основные характеристики и пищевая ценность поросячьей головы. Определение доброкачественности. Требования к качеству поросячьей головы. Обработка поросячьей головы для приготовления целиком и в фаршированном виде.	2	2
	11.	Требования к безопасности хранения подготовленного мяса и субпродуктов животных в охлажденном и замороженном виде. Требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы в охлажденном и мороженом виде.		2
	<b>Практические занятия:</b>		1	
	1.	Оценивание качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса и субпродуктов животных органолептическим методом.		
	2.	Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса и субпродуктов животных.	1	
			1	
	3.	Изучение нормативной документации по полуфабрикатам из мяса и субпродуктам животных. Работа со Сборником рецептур. Выполнение расчётов по формулам.		
	4.	Оформление заказа на продукты. Методы определения их качества.	1	
<b>Тема 1.2 Организация и</b>		<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>28</b>	

технология приготовления полуфабрикатов из мяса, субпродуктов животных для сложной кулинарной продукции.	1.	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	2.	Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	3.	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса баранины и свинины. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.	4	2
	4.	Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса баранины и свинины. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.	4	2
	5.	Технология приготовления начинок для фарширования полуфабрикатов из мяса и субпродуктам животных.	4	2
	6.	Фарширование лопатки, окорока, грудинки. Фарширование молочных поросят и поросячьей головы. Фарширование свиных ножек.	2	2
	7.	Сворачивание рулетом фаршированной и нефаршированной лопатки, окорока, молочного поросёнка. Рулеты из печени.	2	2
	8.	Технология приготовления рулета для карпаччо и его замораживание.	2	2
	9.	Технология приготовления кнельной массы из мяса, отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	2	2
	10.	Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса.	2	2
	11.	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса.	2	2
<b>Практические занятия:</b>				

	5.	Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины. Оценка качества.	2	
	6.	Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса баранины и свинины. Оценка качества.	2	
	7.	Приготовление полуфабрикатов из котлетной и рубленой массы. Оценка качества.	2	
	8.	Приготовление полуфабрикатов из кнельной массы. Оценка качества.	2	
	9.	Приготовление рулетов и окорока фаршированного. Оценка качества.	2	
			6	
	10.	Работа со Сборником рецептур. Выполнение расчётов по формулам.		
	11.	Работа со Сборником рецептур. Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса и субпродуктов животных.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ.01</b> <b>Виды домашних заданий</b> Систематическая работа с опорными конспектами, конспектами теоретических занятий. Работа с учебной, методической литературой, электронными ресурсами. Выполнение сырьевых, технологических расчетов. Составление отчётов по практическим и лабораторным работам. Разработка презентации по полуфабрикатам из мяса для сложных блюд: - «Виды и характеристика полуфабрикатов из говядины для сложных блюд». Работа со Сборниками технологических нормативов - составление технологических схем. Работа с пакетом действующих ГОСТ Р «Услуги общественного питания». Составление и разработка технологической документации (технологических схем) по полуфабрикатам из мяса для сложных блюд.			35	
Раздел ПМ 2. Организация и осуществление		65		

технологического процесса подготовки рыбы, морепродуктов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
Тема 2.1. Подготовка рыбы, морепродуктов для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции.	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>45</b>
	1.	Актуальные направления разработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов для сложной кулинарной продукции.	12
	2.	Значение рыбы и морепродуктов в питании человека. Основные характеристики и пищевая ценность. Основные промысловые семейства рыб. Рыба живая, охлажденная, мороженая. Рыба речная, морская, проходная. Определение доброкачественности рыбы.	2
	3.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке к обработке рыбы. Назначение, общая характеристика, особенности устройства, принцип работы и эксплуатации, область применения. Немеханическое, механическое, тепловое, холодильное оборудование специализированного и универсального использования. Подбор оборудования и инвентаря для обработки рыбы. Техника безопасности при приготовлении, хранении.	2
	4.	Организация технологического процесса механической кулинарной обработки рыбы в заготовочных цехах предприятий общественного питания. Назначение, размещение, организация технологических процессов в цехах. Оснащение цехов оборудованием, инвентарём, инструментами. Технологические участки. Рабочие места. Организация труда в цехе.	2
	5.	Методы обработки и подготовки рыбы и морепродуктов при приготовления сложных блюд. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы и морепродуктов. Оттаивание (дефростация), способы оттаивания, вымачивание, потрошение, промывание. Разделка на полуфабрикаты.	2

	6.	Способы минимизации отходов при подготовке рыбы и морепродуктов при приготовления сложных блюд.		2	
	7.	Разделка чешуйчатой рыбы. В целом виде, на порционные куски, чистое филе. Разделка бесчешуйчатой рыбы. В целом виде, на порционные куски, чистое филе.		2	
	8.	Снятие кожи чулком у щуки и угря, потрошение судака через спинные плавники.		2	
	9.	Технология приготовления начинок для фарширования рыбы и морепродуктов.		2	
	10.	Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов.		2	
	11.	Требования к безопасности хранения подготовленной рыбы и морепродуктов в охлажденном и замороженном виде. Требования к безопасности хранения приготовленных полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов для сложных блюд в охлажденном и замороженном виде.		2	
	<b>Практические занятия:</b>		4		
	1.	Изучение нормативной документации. Работа со Сборником рецептур. Выполнение расчётов по формулам.	2		
	2.	Оформление заказа на продукты. Методы определения их качества.			
	3.	Оценивание качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов. Обеспечение безопасности.			
<b>Тема 2.2.</b> Организация и технология приготовления полуфабрикатов из рыбы,	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>23</b>		
	1.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов для варки и припускания.	13	1	



морепродуктов для сложной кулинарной продукции.		Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	2.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов для жарки основным способом и во фритюре. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
	3.	Приготовление фаршированных полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов целиком, порционными кусками. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
	4.	Приготовление фаршированных полуфабрикатов из филе рыбы с различными начинками. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
	5.	Технология приготовления начинок для фарширования полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов.		2
	6.	Приготовление кнельной массы. Фарширование кожи рыбы кнельной массой, придавая ей форму целой рыбы. Отсаживание кнельной рыбной массы из кондитерского мешка.		2
	7.	Формование и замораживание рулетов для карпаччо.		2
	8.	Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.		2
	9.	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов.		2
	<b>Практические занятия:</b>		14	
	1.	Работа со Сборником рецептов. Выполнение расчётов по формулам.		

	2.	Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов.		
	1.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания. Использование инвентаря и оборудования. Оценка качества.		
	2.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки. Использование инвентаря и оборудования. Оценка качества.		
	3.	Приготовление фаршированных полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов. Использование инвентаря и оборудования. Оценка качества.		
	4.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы - рулетов. Использование инвентаря и оборудования. Оценка качества.		
	5.	Приготовление полуфабрикатов из рубленой рыбной массы. Использование инвентаря и оборудования. Оценка качества.		
	6.	Приготовление кнельной рыбной массы. Использование инвентаря и оборудования. Оценка качества.		
	7.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для карпаччо. Использование инвентаря и оборудования. Оценка качества.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ.01</b> <b>Виды домашних заданий</b> Систематическая работа с опорными конспектами, конспектами теоретических занятий. Работа с учебной, методической литературой, электронными ресурсами. Выполнение сырьевых, технологических расчетов.			<b>35</b>	

<p>Составление отчётов по практическим и лабораторным работам.</p> <p>Подготовка сообщения по полуфабрикатам из рыбы для сложных блюд:</p> <p>- «Основные пищевые сочетания пряностей и приправ для полуфабрикатов из лососевой рыбы для сложных блюд».</p> <p>Работа со Сборниками технологических нормативов - составление технологических схем.</p> <p>Работа с пакетом действующих ГОСТ Р «Услуги общественного питания».</p> <p>Составление и разработка технологической документации (технологических схем) по полуфабрикатам из мяса для сложных блюд.</p>			
<p><b>Раздел ПМ 3.</b></p> <p><b>Организация и осуществление технологического процесса подготовки домашней птицы, субпродуктов птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b></p>		42	
<p><b>Тема 3.1</b> Подготовка домашней птицы, субпродуктов птицы для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции</p>	<b>Содержание учебного материала:</b>		
	1.	Актуальные направления разработки и приготовления полуфабрикатов из домашней птицы и субпродуктов птицы для сложной кулинарной продукции.	2
	2.	Значение мяса домашней птицы и субпродуктов птицы в питании человека. Основные характеристики и пищевая ценность. Виды домашней птицы и субпродуктов птицы. Определение доброкачественности мяса домашней птицы.	2
	3.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при обработке домашней птицы. Назначение, общая характеристика, особенности устройства, принцип работы и эксплуатации, область применения. Немеханическое, механическое, тепловое, холодильное оборудование специализированного и универсального использования. Подбор оборудования и инвентаря для обработки мяса домашней птицы. Техника безопасности при приготовлении, хранении.	2
		16	

	4.	Организация технологического процесса механической кулинарной обработки домашней птицы и субпродуктов птицы в заготовочных цехах предприятий общественного питания. Назначение, размещение, организация технологических процессов в цехах. Оснащение цехов оборудованием, инвентарём, инструментами. Технологические участки. Рабочие места. Организация труда в цехе.		2
	5.	Методы обработки и подготовки домашней птицы и субпродуктов птицы при приготовления сложных блюд. Технологический процесс механической кулинарной обработки домашней птицы и субпродуктов птицы. Оттаивание, опаливание, потрошение, обсушивание. Способы заправки птицы.		2
	6.	Способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд.		2
	7.	Основные характеристики и пищевая ценность субпродуктов птицы. Определение доброкачественности. Требования к качеству субпродуктов. Подготовка утиной и гусиной печени для приготовления целиком, в рубленном виде.		2
	8.	Требования к безопасности хранения подготовленной домашней птицы в охлажденном и замороженном виде. Требования к безопасности хранения полуфабрикатов из домашней птицы в охлажденном и мороженом виде.		2
	<b>Практические занятия:</b>		4	
	1.	Изучение нормативной документации по полуфабрикатам из домашней птицы и субпродуктам птицы. Выполнение расчётов по формулам.		
	2.	Оформление заказа на продукты. Методы определения их качества.		
<b>Тема 3.2 Организация и</b>		<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>22</b>	

технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, субпродуктов птицы для сложной кулинарной продукции.	1.	Приготовление рубленых полуфабрикатов из домашней птицы. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
	2.	Приготовление из натуральных полуфабрикатов из филе домашней птицы. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
	3.	Приготовление фаршированных полуфабрикатов из домашней птицы целыми тушками, порционными кусками. Приготовление фаршированных полуфабрикатов из субпродуктов птицы. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
	4.	Приготовление фаршированных полуфабрикатов - рулетов из домашней птицы с различными начинками, фаршами. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
	5.	Технология приготовления начинок для фарширования полуфабрикатов из домашней птицы и субпродуктов птицы.		2
	6.	Приготовление кнельной массы. Фарширование кожи домашней птицы кнельной массой, придавая ей форму птицы. Отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.		2
	8.	Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы.		2
	9.	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы и субпродуктов птицы. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы и субпродуктов птицы.		2
	<b>Практические занятия:</b>		14	
	1.	Работа со Сборником рецептов.		

		Выполнение расчётов по формулам.		
	2.	Работа со Сборником рецептов. Разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы и субпродуктов птицы.		
	3.	Приготовление нефаршированных полуфабрикатов из птицы - рулетов. Использование инвентаря и оборудования. Оценка качества.		
	4.	Приготовление фаршированных полуфабрикатов из птицы - рулетов. Приготовление фаршированных полуфабрикатов из субпродуктов птицы – кожи шеи. Использование инвентаря и оборудования. Оценка качества.		
	5.	Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы птицы. Использование инвентаря и оборудования. Оценка качества.		
	6.	Приготовление кнельной массы из птицы. Использование инвентаря и оборудования. Оценка качества.		
	7.	Приготовление полуфабрикатов методом фарширования кожи птицы. Использование инвентаря и оборудования. Оценка качества.		
	8.	Приготовление методом фарширования тушки птицы. Использование инвентаря и оборудования. Оценка качества.		

<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела 3 ПМ.01</b></p> <p><b>Виды домашних заданий</b></p> <p>Систематическая работа с опорными конспектами, конспектами теоретических занятий.</p> <p>Работа с учебной, методической литературой, электронными ресурсами.</p> <p>Выполнение сырьевых, технологических расчетов.</p> <p>Составление отчётов по практическим и лабораторным работам.</p> <p>Подготовка доклада по полуфабрикатам из домашней птицы для сложных блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- «Технологический процесс приготовления фаршированных полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд».</li> </ul> <p>Работа со Сборниками технологических нормативов - составление технологических схем.</p> <p>Работа с пакетом действующих ГОСТ Р «Услуги общественного питания».</p> <p>Составление и разработка технологической документации (технологических схем) по полуфабрикатам из домашней птицы для сложных блюд.</p>	27	
<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Участие в проведении инструктажей: вводного и на рабочем месте.</p> <p>Подготовка сырья. Определение качества сырья.</p> <p>Обработка мяса и субпродуктов животных для приготовления полуфабрикатов сложных блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ростбифа;</li> <li>– корейки;</li> <li>– рулета из фаршированной и нефаршированной лопатки или окорока;</li> <li>– грудинки в натуральном и фаршированном виде;</li> <li>– молочного поросенка фаршированного;</li> <li>– поросячьей головы фаршированной и нефаршированной;</li> <li>– ножек свинных фаршированных;</li> <li>– седла ягненка целиком;</li> <li>– рулета для карпаччо.</li> </ul> <p>Приготовление начинок для фарширования мяса.</p> <p>Соблюдение условий и сроков хранения к качеству рыбы, используемой для приготовления сложных блюд.</p> <p>Обработка в соответствии с типом рыбы и морепродуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– потрошение без разрезания брюшка,</li> <li>– снятие кожи,</li> <li>– фарширование начинкой,</li> <li>– сворачивание рулетом,</li> <li>– маринование, перевязывание, измельчение мякоти,</li> </ul>	96	

<ul style="list-style-type: none"> <li>– протираание через сито,</li> <li>– взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.</li> </ul> <p>Подготовка рыбы и морепродуктов для приготовления полуфабрикатов сложных блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– крупной рыбы фаршированной и нефаршированной в целом виде;</li> <li>– фаршированной щуки;</li> <li>– фаршированного судака;</li> <li>– фаршированного карпа;</li> <li>– фаршированного кальмара;</li> <li>– фаршированных порционных кусков рыбы;</li> <li>– рулета из филе рыбы фаршированного и нефаршированного;</li> <li>– рулета из лосося для карпаччо;</li> <li>– кнельной массы, тельного.</li> </ul> <p>Приготовление начинок для фарширования рыбы и морепродуктов.</p> <p>Соблюдение правил подготовки домашней птицы и субпродуктов птицы для приготовления полуфабрикатов сложных блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– фаршированных куриных ножек;</li> <li>– фаршированных тушек домашней птицы целиком;</li> <li>– домашней птицы с заправленным под кожу воздухом;</li> <li>– домашней птицы с заправленным под кожу сливочным маслом;</li> <li>– подготовленной домашней птицы для галантина;</li> <li>– фаршированного рулета из мякоти птицы;</li> <li>– фаршированной кожи шеи птицы,</li> <li>– нефаршированного рулета из мякоти птицы;</li> <li>– кнельной массы и изделий из нее.</li> </ul> <p>Приготовление начинок для фарширования домашней птицы и субпродуктов птицы.</p> <p>Подбор пряностей и приправ при приготовления полуфабрикатов из домашней птицы.</p> <p>Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, субпродуктов и морепродуктов для сложных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– расчета массы мяса, рыбы, птицы, субпродуктов и морепродуктов для изготовления полуфабрикатов;</li> <li>– организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы, птицы, субпродуктов и морепродуктов 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, птицы, субпродуктов и морепродуктов.</li> </ul>		
<b>Всего</b>	<b>292</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 рабочей программы профессионального модуля**

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

#### **Кабинеты:**

- «Технологии кулинарного производства», «Технологии кондитерского производства»

#### **Цеха:**

- «Учебный кулинарный и учебный кондитерский цех».

#### **Залы:**

- Библиотека,
- Читальный зал с выходом в сеть Интернет.

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного производства». «Технологии кондитерского производства»**

- учебные столы;
- учебные стулья;
- ПК с периферийными устройствами (мониторами, принтер);
- локальная сеть;
- доска;
- экран;
- образцы технологического оборудования;
- наглядные пособия-плакаты;
- комплекты плакатов;
- комплект учебно-методической документации.

#### **Технические средства обучения:**

- ПК с необходимым программным обеспечением,
- мультимедиа проектор,
- компьютерные диски с записями учебных фильмов.

#### **Оборудование учебного кулинарного и учебного кондитерского цеха и рабочих мест цеха:**

##### **а) немеханическое:**

- производственные столы,

##### **б) механическое:**

- миксеры,
- весы,
- блендеры,
- кухонный комбайн;

##### **в) тепловое:**

- электроплиты,
- микроволновая печь,
- электрофритюрница,
- электрочайник,

##### **г) холодильное:**

- холодильный шкаф.

#### **Инструменты, инвентарь, кухонная посуда и приспособления, используемые в учебном кулинарном и учебном кондитерском цехе:**

- ножи поварской тройки;

- доски разделочные;
- набор ножей для профессиональной нарезки (карвинга);
- кастрюли эмалированные;
- кастрюли металлические;
- сковороды металлические;
- дуршлаги металлические;
- сита металлические;
- противни кулинарные;
- лопатки металлические и деревянные кулинарные;
- разливательные ложки;
- скалки;
- венчики для взбивания;
- комплекты выемок для формовки;

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения.**

##### **Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

#### **1 Литература:**

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/сост. Хлебников В.М.2001год

#### **2. Учебники, учебные пособия:**

Основные источники:

- 1.Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции 2018 год
- 2.Анфимова Н.А.Кулинария(2-е изд.)учебникМ.-Академия 2019
- 3.Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд.кулинарных изделий сложного ассортимента (3-е изд..) учебник М.: Академия, 2018

#### **Дополнительные источники:**

- 1.Золин В.П.Технологическое оборудование (3-е изд.) учебник (для СПО), М.: Академия, 2018

#### **Интернет-ресурсы:**

Доступ подключения к НЭБ

#### **Журналы:**

Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК-продукции здорового питания  
изд. Ассоциация технологическая платформа  
Техника и технологии пищевых продуктов.

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

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной

кулинарной продукции является освоение междисциплинарного курса МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в рамках профессионального модуля.

Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе, кабинете «Технологии кулинарного и кондитерского производства». Учебная практика проводится в специально выделенный период (концентрированно).

Для обучающихся организовывается проведение групповых и индивидуальных консультаций.

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

#### 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Знание основных характеристик сырья и полуфабрикатов, инвентаря и оборудования.	Защиты лабораторных и практических работ, тестирование, экспертная оценка выполнения практического задания.
	Знание технологических методов и приёмов приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.	Защиты лабораторных и практических работ, тестирование, экспертная оценка выполнения практического задания.
	Умение организовывать технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы, практического задания, письменный опрос.
	Соблюдение правильной организации рабочих мест и участков в различных цехах, безопасной эксплуатации оборудования.	Защиты практических работ, тестирование, экспертная оценка выполнения практического задания.
Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Знание основных характеристик сырья и полуфабрикатов, инвентаря и оборудования.	Защиты лабораторных и практических работ, тестирование, экспертная оценка выполнения практического задания.

	Знание технологических методов и приёмов приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.	Защиты лабораторных и практических работ, тестирование, экспертная оценка выполнения практического задания.
	Умение организовывать технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы, практического задания, письменный опрос.
	Соблюдение правильной организации рабочих мест и участков в различных цехах, безопасной эксплуатации оборудования.	Защиты практических работ, тестирование, экспертная оценка выполнения практического задания.
Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	Знание основных характеристик сырья и полуфабрикатов, инвентаря и оборудования.	Защиты лабораторных и практических работ, тестирование, экспертная оценка выполнения практического задания.
	Знание технологических методов и приёмов приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд.	Защиты лабораторных и практических работ, тестирование, экспертная оценка выполнения практического задания.
	Умение организовывать технологический процесс приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд.	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы, практического задания, письменный опрос.
	Соблюдение правильной организации рабочих мест и участков в различных цехах, безопасной эксплуатации оборудования.	Защиты практических работ, тестирование, экспертная оценка выполнения практического задания.

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>
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Формулирование интересов к будущей профессии, специальности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы подготовки специалистов среднего
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения	Обоснование выбора и применения методов приготовления различных	

профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы для сложных блюд. Выполнение организационных мероприятий в производственных помещениях. Определение основных показателей производственной деятельности и оценка качества выработанной кулинарной продукции.	звена.
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организационно-технологических мероприятий.	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Нахождение необходимой информации. Использование различных источников, включая электронные. Использование различного оборудования, инвентаря и инструментов, посуды.	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрация умения работать с сырьём, полуфабрикатами собственного и промышленного производства, поиск современных технологий и рецептур.	
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и лаборантами, производственным и обслуживающим персоналом, клиентами предприятия питания в ходе обучения.	
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Доказательство, самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Планирование и организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Обоснование инноваций в разработке производственных программ предприятий питания.	

