

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Самарской области  
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ**

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

для специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
профиль подготовки: естественнонаучный

на базе среднего общего образования

ОДОБРЕНА  
Предметно - цикловой комиссией  
Протокол №1 от 30 августа 2019  
Председатель: Н.В. Москаева

СОГЛАСОВАНО  
Зам.директора:  
О.С. Макарова

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10. Технология продукции общественного питания, рег. № 384 от 22.04.14г. зарегистрировано в Министерстве юстиции от 23.07.2014 № 33234.

Разработчики:

ГАПОУ «НГТК» (место работы)	преподаватель (занимаемая должность)	Н.В Москаева (инициалы, фамилия)
--------------------------------	---	-------------------------------------

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК» (место работы)	преподаватель (занимаемая должность)	М.П. Елисеева (инициалы, фамилия)
--------------------------------	---	--------------------------------------

ГАПОУ «НГТК» (место работы)	преподаватель (занимаемая должность)	Л.С.Сумнительнова (инициалы, фамилия)
--------------------------------	---	--

ИП Сураев И.И (место работы)	директор (занимаемая должность)	И.И. Сураев (инициалы, фамилия)
---------------------------------	------------------------------------	------------------------------------

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>18</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>24</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** (базовый уровень) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК1.3. Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована по дополнительному профессиональному образованию и профессиональной подготовке работников в сфере общественного питания

### 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 мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

– расчета массы мяса, рыбы и птицы для приготовления 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 и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

**знать:**

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;

- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

– требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **366** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **258** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **86** часов;

учебной и производственной практики – **108** часов.

## 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:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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 и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять типовые методы решения 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), за результат выполненных заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 1.1-1.3	Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	258	172	102	-	86	-			
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	108							108	
	<b>Всего:</b>	<b>366</b>	<b>172</b>	<b>102</b>	<b>-</b>	<b>86</b>	<b>-</b>		<b>108</b>	



### 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)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		258	
МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		258	
Тема 1.1 Организация процесса и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	<b>Содержание</b>	<b>26</b>	2
	1. Основные характеристики, и пищевая ценность мяса говядины, телятины, свинины, баранины для приготовления сложной кулинарной продукции. Организация работы повара в мясном цехе для приготовления сложной кулинарной продукции. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при подготовке мяса для приготовления сложных блюд.	2	
	2. Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при подготовке мяса для приготовления сложных блюд с учетом требований техники безопасности при: размораживании, обработке, удалении костей, снятии мякоти с костей, мариновании, сворачивании рулетом, фаршировании, шпиговании, панировании, перевязывании, измельчении мяса, взбивании и отсаживании кнельной массы из кондитерского мешка.	2	
	3. Организация разделки туши баранины, ягненка для приготовления сложной кулинарной продукции. Процессы приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	2	
	4. Требования к качеству, условия хранения, сроки реализации полуфабрикатов из баранины, ягненка	2	
	5. Организация разделки туши говядины для приготовления сложной кулинарной продукции. Процессы приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	2	

6.	Требования к качеству, условия хранения, сроки реализации полуфабрикатов из мяса говядины, телятины для сложной кулинарной продукции.	2	
7.	Организация разделки туши свинины, молочных поросят, пороссячьей головы для приготовления сложной кулинарной продукции.	2	
8.	Процессы приготовления полуфабрикатов для из молочных поросят и пороссячьих голов для сложной кулинарной продукции.	2	
9.	Подготовка крупнокусковых полуфабрикатов из мяса диких животных для приготовления сложных блюд: шпигование, маринование.	2	
10.	Способы подготовки мяса. Приготовление полуфабрикатов	2	
11.	Правила охлаждения и замораживания, полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Требования к качеству, условия хранения, сроки реализации полуфабрикатов из мяса	2	
12.	Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков Правила и условия хранения готовых полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Основные критерии оценки качества готовых полуфабрикатов.	2	
<b>Практические занятия 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13</b>		<b>26</b>	
1.	Расчет массы мяса для полуфабрикатов, в зависимости от вида и категории упитанности.	2	
2.	Решение ситуационных задач для приготовления сложной кулинарной продукции.	2	
3.	Расчета необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, для сложной кулинарной продукции	2	
4.	Разделка туши говядины для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.(передняя полутуша)	2	
5.	Разделка туши говядины для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.(задняя полутуша)	2	
6.	Приготовление крупнокусковых телячьей ножки, рулька телячьей	2	
7.	Разделка туши ягненка для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. (передняя)	2	
8.	Разделка туши ягненка для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. (задняя)	2	
9.	Приготовление рулет для карпаччо.	2	

	10.	Выполнение органолептической оценки качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	2	
	11.	Технология приготовления начинок для фарширования мяса. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса,	2	
	12.	Приготовление рубленной и кнельной массы из мяса, полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2	
	<b>Контрольная работа</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 1.2.</b> Подготовки свежей рыбы для приготовления сложных блюд	<b>Содержание</b>		<b>22</b>	2-3
	1.	Основные характеристики видов рыб. Пищевая ценность рыбы для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Организация работы повара в рыбном цехе для приготовления сложной кулинарной продукции из рыбы.	2	
	2.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд.	2	
	3.	Техника выполнения действий в соответствии с типом рыбы: потрошения без разрезания брюшка, снятия кожи, фарширования, начинки, сворачивания рулетом, маринования, перевязывания, измельчения мякоти	2	
	4.	Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд с учетом требований техники безопасности при: размораживании, потрошении без разрезания брюшка, снятии кожи, фаршировании, начинке, сворачивании рулетом, мариновании, перевязывании, измельчении мякоти, протирании через сито, взбивании и отсаживании кнельной массы из кондитерского мешка.	2	
	5.	Методы обработки и подготовки рыбы для сложных блюд: 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.	2	
	6.	Техника выполнения действий в соответствии с типом рыбы: протирания через сито, взбивания и отсаживания кнельной массы из кондитерского мешка. Последовательность и правила подготовки рыбы для приготовления сложных блюд: крупной рыбы фаршированной и нефаршированной в целом виде; фаршированной щуки; фаршированного судака.	2	

	7.	Последовательность и правила подготовки рыбы для приготовления сложных блюд: фаршированного карпа; фаршированных порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы фаршированного и нефаршированного; рулета из лосося для карпаччо; кнельной массы, тельного.	2	
	8.	Технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Технология приготовления маринадов для экзотических видов рыб.	2	
	9.	Способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд. Последовательность и правила подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыб экзотических видов: хвостовой части целиком; филе без кожи и костей; рулета из мякоти и кнельной массы; рыбы, нарезанной для суши и сашими	2	
	10.	Последовательность и правила обработки и подготовки улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; рулетов из гребешков и осминогов для карпаччо; вскрытых раковин устриц. Способы минимизации отходов при обработке моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения и замораживания рыбы, подготовленной для приготовления сложной кулинарной продукции. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде	2	
	<b>Практические занятия 14,15,16,17,18,19,20,21,22,23,24,25</b>		<b>24</b>	
	1.	Расчет массы рыбы для полуфабрикатов в зависимости от вида и категории упитанности. Решение ситуационных задач.	2	
	2.	Расчет необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы, для сложной кулинарной продукции.	2	
	3.	Разделка рыбы для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	2	
	4.	Приготовление рыбы фаршированной.	2	
	5.	Приготовление рыбы судак заливной.	2	
	6.	Составление технологических схем и карт.	2	
	7.	Приготовление рулет из лосося для карпаччо,	2	

	8.	Приготовление рулет из филе рыбы фаршированный и нефаршированный	2	
	9.	Оценка качества и органолептическая оценка готовых полуфабрикатов	2	
	10.	Приготовление начинок для фарширования рыбы. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	2	
	11.	Приготовления маринадов для экзотических видов рыб.	2	
	12.	Приготовление моллюсков и ракообразных	2	
	<b>Контрольная работа</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание</b>		<b>22</b>	
Подготовка домашней птицы для приготовления сложных блюд	1.	Основные характеристики и пищевая ценность, мяса птицы, утиной гусятиной печени, дичи. Организация работы повара в мясном цехе для приготовления сложной кулинарной продукции из птицы, утиной, гусятиной печени. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд.	2	2-3
	2.	Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд с учетом требований техники безопасности при: размораживании, фаршировании филе и тушек, заправке под кожу воздуха и сливочного масла, сворачивании рулетом, перевязывании	2	
	3.	Организация разделки птицы и обработки для приготовления сложной кулинарной продукции.	2	
	4.	Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд с учетом требований техники безопасности при: мариновании, измельчении мякоти, взбивании и отсаживании кнельной массы из кондитерского мешка, обработке печени	2	
	5.	Последовательность и правила подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд: фаршированных куриных ножек; фаршированных тушек домашней птицы целиком; домашней птицы с заправленным под кожу воздухом; домашней птицы с заправленным под кожу сливочным маслом;	2	
	6.	Последовательность и правила подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд: подготовленной домашней птицы для галантина; фаршированного рулета из мякоти птицы; нефаршированного рулета из мякоти птицы; кнельной массы и изделий из нее; стейков из фуа-гра; фуа-гра для паштета.	2	

	7.	Организация разделки и обработки печени для приготовления сложной кулинарной продукции. Процессы приготовления утиной и гусиной печени. Требования к качеству, условия хранения, сроки реализации.	2	
	8.	Методы подготовки кроликов и зайцев для приготовления сложных блюд: удаление костей, зачистка окорока и лопатки, маринование, шпигование.	2	
	9.	Методы подготовки пернатой дичи для приготовления сложных блюд: выделение и зачистка филе, снятие пленки с филе, формование котлет, маринование, начинение и фарширование в целом виде, снятие кожи чулком, измельчение мяса дичи для кнельной массы.	2	
	10.	Требования к безопасности хранения утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде. Основные критерии оценки качества подготовленных п/ф из мяса птицы, утиной гусиной печени.	2	
	11.	Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из птицы	2	
		<b>Практические занятия 26,27,28,29,30,31,32,33,34,35,36,37,38,39,40,41,42,43,44,45,46,47,48,49,50,51</b>	<b>52</b>	
	1.	Расчет массы птицы в зависимости от вида и категории упитанности; решение ситуационных задач.	2	
	2.	Определение веса домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ней	2	
	3.	Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от веса дичи	2	
	4.	Составление технологической карты и заявки на продукты на полуфабрикат-тушка дичи целиком	2	
	5.	Приготовление полуфабрикатов из кролика для сложных блюд: фаршированные тушки дичи целиком	2	
	6.	Составление технологической карты и заявки на продукты на полуфабрикат-фаршированный рулет.	2	
	7.	Приготовление полуфабрикатов из птицы для сложных блюд фаршированного рулет.	2	
	8.	Приготовление полуфабрикатов из птицы для сложных блюд нефаршированного рулета из мякоти птицы.	2	
	9.	Приготовление начинок для фарширования дичи	2	
	10.	Приготовление кнельной массы из домашней птицы	2	

	11.	Приготовление окорока и лопатки кролика или зайца без костей; зайца шпигованного, маринованной дичи	2	
	12.	Приготовление шпигованного крупнокускового мяса диких животных.	2	
	13.	Приготовление фаршированных тушек пернатой дичи целиком.	2	
	14.	Приготовление натуральных (фаршированных и нефаршированных) котлет из филе пернатой дичи.	2	
	15.	Приготовление окорока и лопатки кролика или зайца без костей.	2	
	16.	Приготовление зайца шпигованного, маринованной дичи.	2	
	17.	Приготовление шо-фруа из дичи.	2	
	18.	Приготовление утиной и гусиной печени. Требования к качеству, условия хранения, сроки реализации.	2	
	19.	Приготовление сложных блюд: фаршированных куриных ножек домашней птицы с заправленным под кожу сливочным маслом;	2	
	20.	Приготовление фаршированных тушек домашней птицы целиком.	2	
	21.	Приготовление домашней птицы с заправленным под кожу воздухом.	2	
	22.	Приготовление сложных блюд: фаршированных куриных ножек домашней птицы с заправленным под кожу сливочным маслом.	2	
	23.	Составление технико-технологической карты на фирменное блюдо.	2	
	24.	Составление технологической карты на кнельную массу.	2	
	25.	Приготовление сложных блюд: кнельной массы и изделий из нее; окорока и лопатки кролика или зайца без костей; зайца шпигованного, маринованной дичи, шо-фруа из дичи.	2	
	<b>Экзамен</b>			
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ01.</b>			<b>86</b>	
<p align="center"><b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление инструкционной карты «Приготовление кнельной массы»</li> <li>2. Составление таблицы «Требования к качеству и сроки реализации полуфабрикатов».</li> <li>3. Презентация «Новые технологии в приготовление сложных полуфабрикатов из дичи».</li> <li>4. Составление инструкционной карты «Обработка утиной или гусиной печени».</li> <li>5. Составление инструкционной карты «Приготовление полуфабриката карпаччо из баранины»</li> <li>6. Презентация на тему «Приготовление чучела из перьев дичи».</li> <li>7. Составление инструкционной карты «Обработка крупной пернатой дичи»</li> </ol>				

<ol style="list-style-type: none"> <li>8. Презентация на тему «Снятие с пернатой дичи кожи с перьями чулком »</li> <li>9. Составление инструкционной карты «Приготовление начинок для фарширования рыбы».</li> <li>10. Презентация «Начинки для фарширования птицы».</li> <li>11. Презентация на тему «Современные способы обработки мяса»</li> <li>12. Презентация на тему «Новые виды сырья. Богатые незнакомцы».</li> <li>13. Составление инструкционных карт «Приготовление сложных полуфабрикатов из рыбы».</li> <li>14. Презентация на тему «Современные способы обработки рыбы».</li> <li>15. Составление инструкционной карты «Приготовление сложных полуфабрикатов из экзотических видов рыб»</li> <li>16. Презентация на тему: «Современные способы обработки птицы».</li> <li>17. Составление инструкционной карты :«Обработка ракообразных».</li> <li>18. Составление инструкционной карты «Обработка моллюсков».</li> <li>19. Составление инструкционной карты «Обработка рыб осетровых пород»</li> <li>20. Составление инструкционной карты «Обработка кролика»</li> </ol>		
<p><b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>  <b>Виды работ</b></p>	<p><b>108</b></p>	
<p><b>Технология приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка мяса для приготовления полуфабрикатов. Подготовка мяса тушек ягнят и молочных поросят.</li> <li>2. Последовательность и правила обработки мяса говядины и телятины для сложных блюд.</li> <li>3. Последовательность и правила обработки мяса баранины и свинины для сложных блюд. Приготовление кнельной массы из мяса: баранины, говядины, телятины, свинины и полуфабрикатов из нее.</li> <li>4. Подготовка домашней птицы для приготовления сложных блюд .Обработка утиной/гусиной печени для приготовления сложных блюд.</li> <li>5. Подготовка домашней птицы для приготовления сложных блюд. Приготовление кнельной массы из домашней птицы и полуфабрикатов из нее.</li> <li>6. Подготовка дичи для приготовления сложных блюд.</li> <li>7. Подготовка рыбы для приготовления сложных блюд.</li> <li>8. Обработка моллюсков и ракообразных.</li> <li>9. Обработка и подготовка экзотических видов рыб.</li> <li>10. Подготовка мяса для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд. Подготовка мяса тушек ягнят и молочных поросят.</li> <li>11. .Последовательность и правила обработки мяса говядины и телятины для полуфабрикатов.</li> <li>12. Последовательность и правила обработки мяса баранины и свинины для сложных блюд Приготовление кнельной массы из мяса: баранины, говядины, телятины, свинины и полуфабрикатов из нее.</li> <li>13. Подготовка домашней птицы для приготовления сложных блюд Обработка утиной/гусиной печени для приготовления сложных блюд.</li> <li>14. Подготовка домашней птицы для приготовления сложных блюд Обработка утиной/гусиной печени для приготовления сложных блюд.</li> <li>15. Подготовка домашней птицы для приготовления сложных блюд Обработка утиной/гусиной печени для приготовления сложных блюд.</li> <li>16. Подготовка домашней птицы для приготовления сложных блюд Обработка утиной/гусиной печени для приготовления сложных блюд.</li> </ol>		



<p>17. Подготовка домашней птицы для приготовления сложных блюд Обработка утиной/гусиной печени для приготовления сложных блюд.</p> <p>18. Подготовка домашней птицы для приготовления сложных блюд Приготовление кнельной массы из домашней птицы и полуфабрикатов из нее.</p> <p>19. Подготовка дичи для приготовления сложных блюд.</p> <p>20. Подготовка рыбы для приготовления сложных блюд.</p> <p>21. Обработка и подготовка экзотических видов рыб.</p> <p>22. Обработка моллюсков и ракообразных.</p>		
<b>Всего</b>	<b>366</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- технологии продукции общественного питания;
- оборудования предприятий общественного питания;
- товароведение продукции общественного питания;
- организации и обслуживания ПОП;

лабораторий:

- кулинарного производства;

залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- ноутбук с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;
- колонки;
- экран;
- интерактивная доска.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- автоматизированное рабочее место преподавателя
- автоматизированные рабочие места по числу обучающихся.

Технические средства обучения:

- ПК с лицензионным программным обеспечением;
- локальная сеть с выходом в Internet;
- принтеры;
- сканеры;
- мультимедиапроектор;
- интерактивная доска;
- копировальная техника;

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную, производственную практику по профилю специальности, которую рекомендуется проводить концентрированно.

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Нормативно-правовые акты:

1. Федеральный Закон от 7 января 1991 г. 3 2300-1 О защите прав потребителей. С доп. И изм. От 9 января 1993 г. № 2-ФЗ.
2. Федеральный закон ФЗ-29 Российской Федерации О качестве и безопасности пищевых продуктов. Утв. 02.01.2000г. (с последующими изменениями и дополнениями).
3. Федеральный закон от 9 января 1996 г. № 2-ФЗ О внесении изменений и дополнений в Закон РФ О защите прав потребителей и Кодекс РСФСР Об административных правонарушениях (с последующими изменениями и дополнениями).
4. Положение о государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г. № 987 (с последующими изменениями и дополнениями). Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97. № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
5. Федеральный закон от 30 марта 2001 г. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения
6. ГОСТ 50647-94 Общественное питание. Термины и определения
7. ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий
8. ГОСТ Р 50935 – 96 Общественное питание, требования к обслуживающему персоналу
9. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия
10. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования
11. ГОСТ 53106 – 2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
12. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
13. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов
14. СанПин 2.3.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
15. СанПин 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
16. Справочник технолога общественного питания. М.: Колос, 2014

17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- Киев, «А.С.К.», 2013.
18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанов.- Астрейкова А.А., Матвеев П.Д., Ананич Т.П.- Минск: Харвест, 2014.
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ под ред. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. – К.: ООО ИЗД. Арий, 2013
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования/ Н.Э. Харченко.- 6-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2013

Основные источники:

1. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. - М.: Издательский центр «Академия», 2014.
3. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
5. Зайко Г.М., Джун Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Магистр, 2014.
6. Кирпичников В.П., Ботов М.И. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2014.
7. Кшикель Е.Н. Социология и психология управления. – М.: Высшая школа, 2014.
8. Ковалев Н.И., Куткина М.И., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: ИД Деловая литература, 2016.
9. Липатова Л.П. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум. – М.: ФОРУМ, 2015.
10. Павлова Л.В., Смирнова В.А., Практические занятия по технологии приготовления пищи.- М., Экономика, 2015.
11. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из мяса. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
12. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
13. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из рыбы и морепродуктов. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
14. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Соусы. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
15. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Супы. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
16. Профессиональные стандарты индустрии питания. -.М.: ЗАО Изд.дом «Ресторанные ведомости», 2014.

17. Стрельцов А.Н., Шишов В.В. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2015.
18. Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания», М. ОЦИКРТ, 2014.
19. Усов В.В. Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка. М.: Издательский центр «Академия». 2014.
20. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
21. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
22. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании : учеб. практич. пособие. 3-е изд. Ростов н/Д Феникс, 2014.
23. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. – М. Издательский центр «Академия», 2015.
24. Шипулов В.Г. Основы управленческой деятельности. – М.: Высшая школа, 2014.

Дополнительные источники:

1. Гастрономъ. – М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь»
2. Школа гастрнома. М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь»
3. Ресторановедъ. – СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса»
4. Торговое оборудование. - СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса»

Интернет – ресурсы:

1. Сайт Министерства Образования
2. Сайт НГГТК
3. Электронная Мультимедиа обучающая система: «Повар, кондитер»
4. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)
5. [www.gastromag.ru](http://www.gastromag.ru)
6. [www.culinar-russia.ru](http://www.culinar-russia.ru)
7. [www.restoran-business.ru](http://www.restoran-business.ru)
8. [www.restoved.ru](http://www.restoved.ru)
9. [www.catalog.honeca.ru](http://www.catalog.honeca.ru)
10. [www.arsenal-moscow.ru](http://www.arsenal-moscow.ru)
11. [www.restoranoved.ru](http://www.restoranoved.ru)

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

Программа профессионального модуля организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции имеет три раздела, по формированию профессиональных компетенций

ОП 01. Микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

ОП 02. Физиология питания  
ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья  
ОП 05. Метрология, стандартизация и подтверждение качества  
ОП 08. Охрана труда  
ОП 09. Безопасность жизнедеятельности

В рамках профессионального модуля **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной горячей кулинарной продукции** проходит освоение обучающимися программы производственной практики (по профилю специальности). Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрировано на базовых предприятиях общественного питания. Во время самостоятельной работы и при подготовке к аудиторным занятиям обучающиеся имеют доступ к базам данных, библиотечным фондам и Интернет.

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

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам:**

Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной горячей 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 профессионального обучения должны иметь рабочую квалификацию повар 5 разряда, 1 раз в 3 года проходить стажировку на предприятиях общественного питания. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным

Заместитель руководителя образовательного учреждения осуществляет общее руководство практикой студентов и назначает руководителей практики от учреждения.

Руководители практики от предприятия:

- осуществляет подбор непосредственных руководителей практики от предприятия;
- согласовывают с руководителями практики от учебного заведения графики прохождения практики;
- несут личную ответственность за проведение практики;
- представляют в соответствии с программой производственной (профессиональной) практики места практик;
- организуют инструктаж и проверку знаний по правилам и нормам

охраны труда, технике безопасности и противопожарной защиты;

- представляют студентам-практикантам возможность пользоваться имеющейся литературой, технической и другой документацией;

- обеспечивают студентов на время прохождения практики защитной одеждой, обувью и другими индивидуальными средствами защиты по нормам, установленным для соответствующих работников данного предприятия, учреждения, организации.

Непосредственное руководство практикой на местах (в отделах) возлагается на постоянно работающих в них квалифицированных специалистов, в обязанности которых входит:

- распределить практикантов по рабочим местам в соответствии с графиком прохождения практики;

- проводить инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на рабочем месте при выполнении конкретных обязанностей;

- знакомить практикантов с организацией работ на рабочем месте;

- осуществлять постоянный контроль за работой практикантов, обеспечивая выполнение студентами программы практики, знакомить их с передовыми методами труда;

- оценивать качество работы практикантов, составлять производственную характеристику с отражением в ней выполнения программы практики, качества профессиональных знаний и умений, нестандартного, оригинального подхода к решению производственных вопросов, организаторских способностей

## 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
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Выполнять технологический режим приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции	Практическое задание Тест задание Формализованное наблюдение Сравнение с эталоном Экспертная оценка
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Выполнять технологический режим приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции	Текущий контроль тестирование экспертная оценка практического задания
ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Выполнять технологический режим приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции	Текущий контроль тестирование экспертная оценка 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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии,	Презентация (эссе, сочинение) на тему «Моя будущая профессия».	Экспертная оценка.



проявлять к ней устойчивый интерес.		
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<p>Планирование и организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>Выбор способа достижения цели в соответствии с критериями качества и эффективности приготовления блюд.</p>	<p>Практическое задание.</p> <p>Практическое задание.</p>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Проводит анализ причин брака, дефектов и способов их корректировки и устранения в соответствии с критериями качества.	Практическое задание.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<p>Поиск информации в нормативно- технологической, справочной документации, а так же использование интернет ресурсов.</p> <p>Разработка нормативно- технологической документации.</p>	<p>Практическое задание.</p> <p>Практическое задание.</p>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<p>Использование программного обеспечения.</p> <p>Работа со спец. программами.</p>	Экспертная оценка практического задания.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Создание продукта письменной коммуникации сложной структуры.	Анализ производственной практики (отчет, дневник)
ОК 7. Брать на себя ответственность за	Демонстрация навыков организации технологического	Интерпретация результатов

<p>работу членов команды (подчиненных), за результат выполненных заданий.</p>	<p>процесса членами команды/бригады.</p>	<p>наблюдений за деятельностью обучающегося на производственной практике</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Корректировка технологического процесса в соответствии с новыми технологиями.</p>	<p>Практическое задание</p>