

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПЕРМСКОГО КРАЯ  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Пермский химико-технологический техникум»  
(ГБПОУ «ПХТТ»)

Одобрено на заседании предметной (цикловой)  
комиссии социально-экономических дисциплин  
Протокол № 1 от 01.09.2020

  
Заместитель директора по УВиМР  
\* 2 О.В. Князева

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ  
ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

для специальности

**19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 года № 384 (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 года № 33234) укрупненная группа специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский химико-технологический техникум» (ГБПОУ «ПХТТ»)

Составитель: \_\_\_\_\_ - преподаватель ГБПОУ «ПХТТ»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

стр.

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

**3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

**4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

**5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПМ.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ «ПХТТ» в соответствии с ФГОС СПО по специальности 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 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при реализации программ дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки.

**Профессиональный модуль имеет междисциплинарные связи со следующими дисциплинами (междисциплинарными курсами, профессиональными модулями):**

1. ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
2. ОП.02 Физиология питания;
3. ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья;
4. ОП.05 Метрология и стандартизация;
5. ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга;
6. ОП.08 Охрана труда.

**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:**

ПО1 - разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

ПО2 - расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

ПО3 - организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

ПО4 - подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

ПО5 - контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

**уметь:**

У1 - органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

У2 - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

У3 - проводить расчеты по формулам;

У4 - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

У5 - выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

У6 - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.

**знать:**

З1 - ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;

З2 - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

З3 - виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

З4 - основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

З5 - требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

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

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

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

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

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

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

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

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

314 - актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

315 - правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

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

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля**

Всего – **495** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **495** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **378** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **117** часов;

учебная практика – **36** часов.

производственная практика – **108** часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», в том числе профессиональными компетенциями (ПК), указанными в ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»:

Код	Наименование
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

В процессе освоения профессионального модуля обучающиеся должны овладеть общими компетенциями (ОК):

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

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ  
СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

Коды профессиональных компетенций	Наименования 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
			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	МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	351	234	108	-	117	-	-	-
	УП.01 Учебная практика	36	36	36	-	-	-	36	-
	ПП.01 Производственная практика	108	108	108	-	-	-	-	108
	<b>Всего</b>	<b>495</b>	<b>378</b>	<b>252</b>	<b>-</b>	<b>117</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>108</b>



### 3.1. Тематический план профессионального модуля

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
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
<b>ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		<b>126</b>	<b>252</b>	<b>117</b>	
<b>МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		<b>126</b>	<b>108</b>	<b>117</b>	
<b>Раздел 1</b>	<b>Теоретические основы технологии и контроля качества приготовления продуктов общественного питания.</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>17</b>	
<b>Тема 1.1. Технологический цикл производства продукции общественного питания.</b>	<i>Содержание учебного материала</i> Структура и содержание профессионального курса, значение разделов, взаимосвязь с другими дисциплинами и производственной практикой. Формирование профессиональных компетенций техника-технолога. Основные понятия и определения в области технологии. Теоретические основы технологии производства продукции общественного питания. Технологический цикл производства кулинарной продукции: определение, сущность. Основные этапы технологического цикла. Принципы производства кулинарной продукции. Принципы производства и сочетаемости продуктов с другими ингредиентами. Принципы производства и сочетаемости продуктов с другими ингредиентами при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	2	-		1,2
	Документальное оформление поступления сырья на производство, технологические документы. Оценка наличия и ресурсное обеспечение обеспечения выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах. Учет отпуска продуктов и товаров. Требования к оформлению, построению и содержанию технологических документов.	2	-		
<b>Тема 1.2. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.</b>	<i>Содержание учебного материала</i> Классификация способов кулинарной обработки по различным признакам. Механические способы обработки. Гидромеханические способы обработки Химические и биохимические способы обработки. Термические способы обработки. Классификация и ассортимент кулинарной продукции. Классификация кулинарной продукции: понятие, объекты, признаки. Классификация кулинарной продукции по разным признакам. Ассортимент кулинарной продукции: определение, особенности структуры для разных предприятий, факторы, учитываемые при формировании.	2	-		2
	<i>Практическая работа 1</i> Выбор способов кулинарной обработки пищевых продуктов.	-	2		
<b>Тема 1.3. Процессы, формирующие</b>	<i>Содержание учебного материала</i> Влияние технологических процессов на структуру и физико-химические свойства продукта. Основные процессы, происходящие при механической и тепловой кулинарной обработке. Изменения белков.	2	-		2

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
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
качество продукции общественного питания.	Изменение углеводов. Изменение жиров. Изменение витаминов. Изменение цвета. Формирование вкуса, аромата. Изменение массы.				
	<i>Практическая работа 2</i> Исследование изменений пищевых веществ в процессе тепловой обработки.	-	2		
Тема 1.4. Контроль качества продукции, идентификация и фальсификация сырья и продукции в общественном питании. Правила отбора проб и методы контроля качества	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Контроль качества: основные понятия, классификация, назначение и краткая характеристика отдельных видов, критерии выбора в предприятиях общественного питания. Организация государственного и внутреннего контроля за качеством продукции и услуг предприятий общественного питания. Испытательные лаборатории: понятие, назначение, функции. Основные понятия: единичное изделие, упаковочная единица, товарная партия, выборка, проба, образец, навеска. Вид проб: точечная (разовая), объединенная (средняя). Правила отбора проб от партии продукции общественного питания, отправляемой на реализацию. Виды нормативных документов, устанавливающие правила отбора.	2	-		2
	Классификация методов контроля, признаки классификации. Органолептические методы контроля: понятие, разновидности. Измерительные методы: понятие, разновидности, назначение, критерии выбора. Регистрационные методы: представление, возможность применения в предприятиях общественного питания. Бракеражный журнал: понятие, назначение, статус документа, порядок ведения, возможность использования для различных видов контроля.	2	-		
	Идентификация сырья и продукции: основные понятия. Идентификация продукции (сырья, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий): ассортиментная, качественная, количественная, партионная; их назначение и краткая характеристика, конечные результаты: установление соответствия или несоответствия.	2	-		
	Фальсификация: виды, средства, способы обнаружения, последствия для предприятий питания и потребителей. Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции.	2	-		
	<i>Практическая работа 3</i> Выбор способа отбора проб.	-	2		
<b>Самостоятельная работа к разделу 1 МДК 01.01</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по темам, заданным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов, оформление практических работ, отчетов и подготовка к защите. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций по разделу МДК. Подбор и анализ	-	-	17		

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
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	<p>информации в материалах СМИ. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</p> <p><b>Примерная тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Составить логическую схему технологического цикла производства продукции общественного питания (поэтапно).</li> <li>- Оформить таблицу: Способы кулинарной обработки, их краткая характеристика и назначение (классификация по различным признакам).</li> <li>- Оформить таблицу: Классификация и ассортимент кулинарной продукции.</li> <li>- Составить схему «Типы предприятий общественного питания» (с учетом фактора, вида реализуемой продукции и предоставляемых услуг).</li> <li>- Составить таблицу «Процессы механической и тепловой кулинарной обработки: характеристика и особенности» (указать влияние процесса на физико-химические свойства продукта (изменение жиров, белков, углеводов и пр.).</li> <li>- Схематично изобразить государственный и внутренний контроль за качеством продукции и услуг на предприятиях общественного питания.</li> <li>- Изучить санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест для обработки мяса, рыбы, домашней птицы и приготовления полуфабрикатов для сложных блюд.</li> <li>- Изучить СП 1.1.1058-01 «Санитарные правила «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»</li> <li>- Изучить СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»</li> <li>- Подготовить инструкцию по отбору проб от партии продукции, отправляемой на реализацию.</li> <li>- Оформить в табличной форме методы контроля качества продукции: назначение и краткая характеристика, критерии выбора применения.</li> <li>- Оформить таблицу: Виды фальсификации, средства и способы обнаружения, последствия для предприятий питания и потребителей.</li> <li>- Изучить порядок приемки продукции производственного назначения и товаров народного потребления по количеству и качеству.</li> <li>- Ознакомиться с сопроводительными документами, удостоверяющими качество и безопасность продовольственного сырья.</li> <li>- Разработать схему формирования заказа и получения продуктов со склада (от поставщиков).</li> <li>- Оформить таблицу: Виды идентификации продукции (сырья, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий): их назначение и краткая характеристика, конечные результаты.</li> <li>- Подготовить сообщение (доклад, презентацию). Темы: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</li> <li>- Технологии производства продукции общественного питания.</li> <li>- Кулинарное назначение полуфабрикатов для кулинарной продукции.</li> </ul> </li> </ul>				

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
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Механические и термические способы обработки (сравнительный анализ).</li> <li>- Факторы, учитываемые при формировании ассортимента предприятия общественного питания.</li> <li>- Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.</li> <li>- Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.</li> <li>- Новые виды ассортимента кулинарной продукции.</li> <li>- Испытательные лаборатории: понятие, назначение, функции.</li> <li>- Органолептические и измерительные методы контроля.</li> <li>- Современные способы фальсификации продукции.</li> <li>- Ответственность за реализацию фальсифицированной продукции.</li> </ul>				
<b>Раздел 2.</b>	<b>Техническое оснащение предприятий общественного питания.</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	
<b>Тема 2.1.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
<b>Техническая эксплуатация весоизмерительного и холодильного оборудования на предприятиях общественного питания.</b>	Техническая эксплуатация весоизмерительного оборудования на предприятиях общественного питания. Классификация весоизмерительного оборудования по различным признакам. Общие принципы устройства и индексация весов. Метрологические и эксплуатационные требования, предъявляемые к весам. Порядок поверки весоизмерительного оборудования: способы подтверждения соответствия. Критерии выбора весов для различных типов предприятий.	2	-		2
	Весы механические: виды, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности. Электронные весы: назначение, типы, особенности, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.	2	-		
	Техническая эксплуатация холодильного оборудования на предприятиях общественного питания. Холодильные машины: понятие и назначение, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности. Хладагенты, их характеристика.	2	-		
	Классификация холодильных машин и агрегатов по виду хладона, температуре кипения хладона, холодопроизводительности, способу охлаждения, типу компрессора и конденсатора, степени автоматизации и агрегатирования. Типы холодильных агрегатов: характеристика, отличительные особенности, область использования, правила эксплуатации и техники безопасности.	2	-		
	<i>Практическая работа 4</i> Оценка эксплуатационных характеристик весоизмерительного оборудования и холодильных агрегатов. Решение ситуационных задач. Решение ситуационных задач.	-	2		
	<i>Практическая работа 5</i> Обслуживание весоизмерительного оборудования и холодильных агрегатов, составление инструкций по технике безопасности.	-	2		
<b>Тема 2.2.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
<b>Техническая эксплуатация</b>	Подъемно-транспортное оборудование Классификация подъемно-транспортного оборудования по виду используемой энергии, функциональному назначению, степени подвижности, по принципу действия.	2	-		2

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
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
подъемно-транспортного оборудования на предприятиях общественного питания	Характеристика основных типов подъемно-транспортного оборудования. Правила безопасной эксплуатации подъемно-транспортного оборудования.				
	<i>Практическая работа 6</i> Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик подъемно-транспортного оборудования.	-	2		
Тема 2.3. Техническая эксплуатация оборудования для обработки мяса, рыбы и домашней птицы.	<i>Содержание учебного материала</i>				2
	Оборудование и производственный инвентарь для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы. Машины для измельчения мяса и рыбы; для очистки рыбы. Машины для рыхления мяса, формовки котлет и биточков. Машины для нарезания блоков из рыбы и субпродуктов. Пилы для резания мясных продуктов, кутеры и бликсеры. Основные технические характеристики мясорубок отечественного производства, стран СНГ и зарубежного производства. Механизмы к универсальному приводу (для рыхления мяса, нарезки на бефстроганов, измельчение сухарей и перца): устройство, принцип действия, правила и виды сборки, правила эксплуатации и техники безопасности. Производственный инвентарь для обработки мяса, рыбы и домашней птицы: виды, назначение, правила безопасной эксплуатации.	2	-		
	<i>Практическая работа 7</i> Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик машин для обработки мяса, рыбы и домашней птицы.	-	2		
<b>Самостоятельная работа к разделу 2 МДК 01.01</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по темам, заданным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов, оформление практических работ, отчетов и подготовка к защите. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций по разделу МДК. Подбор и анализ информации в материалах СМИ. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.		-	-	10	
<b>Примерная тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы:</b> - Оформить таблицы: - Классификация механического оборудования (эксплуатационные характеристики, область использования).					

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
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Классификация весоизмерительного оборудования (эксплуатационные характеристики, область использования).</li> <li>- Классификация холодильных машин и агрегатов (эксплуатационные характеристики, область использования).</li> <li>- Классификация подъемно-транспортного оборудования (эксплуатационные характеристики, область использования).</li> <li>- Оборудование и производственный инвентарь для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы: краткая характеристика и назначение)</li> <li>- Изучить инструкцию по безопасной эксплуатации технологического оборудования для обработки мяса, рыбы, домашней птицы.</li> <li>- Работа с технико-эксплуатационной документацией технологического оборудования, применяемого на предприятиях общественного питания.</li> <li>- Составить схему размещения оборудования в помещении для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы.</li> <li>- Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик различных типов машин для обработки мяса, рыбы и домашней птицы.</li> <li>- Подготовить сообщение (доклад, презентацию). Темы: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Механическое высокотехнологичное оборудование.</li> <li>- Новинки технологического оборудования для предприятий общественного питания.</li> <li>- Метрологические и эксплуатационные требования, предъявляемые к весам.</li> <li>- Характеристика, отличительные признаки, область использования холодильных агрегатов разных типов.</li> <li>- Хладагенты, их характеристика.</li> <li>- Универсальные приводы: типы, их преимущества и недостатки.</li> <li>- Сравнительная характеристика мясорубок отечественного и зарубежного производства.</li> </ul> </li> </ul>				
<b>Раздел 3</b>	<b>Технология приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.</b>	<b>40</b>	<b>36</b>	<b>40</b>	
<b>Тема 3.1.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
<b>Подготовка мясного сырья к производству.</b>	Основные характеристики мяса. Пищевая ценность и характеристика различных видов мяса.	2	-		2
	Оформление заказа на мясное сырье и прием от поставщиков (со склада).	2	-		
	Требования к качеству мясного сырья (в т.ч. тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы), используемого для приготовления сложной кулинарной продукции. Методы определения их качества.	2	-		
	Требования к безопасности хранения мясного сырья (в т.ч. тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы).	2	-		
	Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.	2	-		
	Технологический процесс обработки и подготовки мяса (в том числе мяса диких животных, тушек ягнят, молочных поросят), а также поросячьей головы для приготовления сложной кулинарной продукции.	2	-		
	<i>Практическая работа 8</i> Расчет количества отходов при механической обработке мяса.	-	2		
	<i>Практическая работа 9</i>	-	2		

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
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	Составление схем механической обработки и разделки туш убойных животных. Оценка качества поступившего сырья. Определение выхода тушки и отходов.				
<b>Тема 3.2. Приготовление мясных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Классификация, ассортимент и кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса.	2	-		2
	Способы и приемы обработки и подготовки мясного сырья для приготовления сложной кулинарной продукции: размораживание, обвалка, жиловка, зачистка, маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, измельчение мяса, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	2	-		
	Приготовление сложных мясных полуфабрикатов: ростбиф, буженина, корейка, фаршированные лопатка и окорок, рулет из лопатки или окорока, грудинка в натуральном и фаршированном виде, телячья ножка, каре ягненка, молочный поросенок фаршированный, рулеты из фаршированного и нефаршированного молочного поросенка, поросычья голова фаршированная и нефаршированная, рулька телячья, седло ягненка, рулет для карпаччо	2	-		
	Технологический процесс приготовления порционных сложных полуфабрикатов.	2	-		
	Технология приготовления начинок для фарширования.	2	-		
	Варианты подбора пряностей и приправ для приготовления сложных полуфабрикатов из мяса.	2	-		
	Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса.	2	-		
	Способы минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд.	2	-		
	<i>Практическая работа 10</i> Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из мяса.	-	2		
	<i>Практическая работа 11</i> Расчет сырья, количества порций сложных полуфабрикатов из мяса, изготавливаемых из заданного количества мяса, с учетом вида сырья и кондиции.	-	2		
	<i>Практическая работа 12</i> Расчет выхода готовых изделий при производстве мясных полуфабрикатов. проведение расчетов по формулам	-	2		
	<i>Практическая работа 13</i> Расчет отходов и потерь при производстве мясных полуфабрикатов, проведение расчетов по формулам	-	2		
	<i>Практическая работа 14</i> Определение массы мяса и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных полуфабрикатов из мяса.	-	2		
	<i>Практическая работа 15</i> Приготовление полуфабрикатов из мяса свинины для сложных блюд.	-	2		

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
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	<i>Практическая работа 16</i> Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины для сложных блюд.	-	2		
	<i>Практическая работа 17</i> Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса.	-	2		
	<i>Практическая работа 18</i> Приготовление начинок для фарширования.	-	2		
	<i>Практическая работа 19</i> Приготовление маринадов. Шпигование мяса овощами, чесноком, шпиком.	-	2		
	<i>Практическая работа 20</i> Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее.	-	2		
	<i>Практическая работа 21</i> Приготовление мясной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	-	2		
<b>Тема 3.3. Контроль качества и безопасности сложных мясных полуфабрикатов</b>	<i>Содержание учебного материала</i> Контроль качества: понятие, назначение, виды. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. Требования к качеству полуфабрикатов, хранению и реализации.	2	-		2
	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса. Основные показатели оценки качества сложных полуфабрикатов из мясного сырья.	2	-		
	Дефекты полуфабрикатов: виды, причины возникновения, пути предупреждения и устранения. Виды дефектов и методы контроля качества полуфабрикатов из мяса.	2	-		
	Оценка качества полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям. Режимы хранения и реализации.	2	-		
	Правила охлаждения, замораживания, размораживания полуфабрикатов и проверка их соблюдения.	2	-		
	Бракераж мясного сырья и готовых полуфабрикатов.	2			
	<i>Практическая работа 22</i> Оценка качества поступившего мясного сырья по органолептическим показателям. Оценка качества мяса по пищевой ценности.	-	2		
	<i>Практическая работа 23</i> Определение массы мяса и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных полуфабрикатов из мяса.	-	2		
	<i>Практическая работа 24</i> Определение массы сырья при приготовлении полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы. Обнаружения фальсификации натуральных рубленых мясных и котлетных полуфабрикатов хлебом и мукой.	-	2		
	<i>Практическая работа 25</i>	-	2		



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
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	Оценка качества пельменей по органолептическим и физико-химическим показателям.				
<p><b>Самостоятельная работа к разделу 3 МДК 01.01</b></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по темам, заданным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов, оформление практических работ, отчетов и подготовка к защите. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций по разделу МДК. Подбор и анализ информации в материалах СМИ. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</p> <p><b>Примерная тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Составить таблицы: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Сравнительный анализ пищевой ценности туш говядины, свинины, баранины, ягнят, поросят, пороссячьей головы.</li> <li>- Условия и сроки хранения подготовленного мяса.</li> <li>- Ассортимент и характеристика мясных полуфабрикатов, реализуемых предприятием общественного питания.</li> <li>- Ассортимент, характеристика мясных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью.</li> <li>- Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы из мяса.</li> <li>- Пряности и приправы для приготовления полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).</li> <li>- Требования, предъявляемые к качеству готовых полуфабрикатов из мяса: условия и сроки хранения полуфабрикатов.</li> <li>- Охлаждение и замораживание полуфабрикатов из мяса (температурный режим, сроки хранения и реализации).</li> <li>- Критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса.</li> </ul> </li> <li>- Составить схемы: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Разделка туш мелкого и крупного скота.</li> <li>- Механическая обработка мясного сырья.</li> <li>- Приготовление и использование полуфабрикатов из рубленого мяса.</li> <li>- Разработка нового вида полуфабрикатов из мяса.</li> <li>- Выбор оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов из мяса.</li> </ul> </li> <li>- Подборка видеоматериала: <ul style="list-style-type: none"> <li>- о методах обработки и подготовки полуфабрикатов из мяса,</li> </ul> </li> </ul>		-	-	40	

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
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление полуфабрикатов для блюд из мяса свинины,</li> <li>- приготовление полуфабрикатов для блюд из мяса говядины,</li> <li>- приготовление полуфабрикатов для блюд из баранины, телятины.</li> </ul> <p>- Подготовить сообщение (доклад, презентацию). Темы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Актуальные направления совершенствования ассортимента и производства полуфабрикатов из мяса.</li> <li>- Кулинарное использование сложных полуфабрикатов из мяса.</li> <li>- Обработка и кулинарное использование пищевых отходов, способы их минимизации.</li> <li>- Новые технологии охлаждения и замораживания мясного сырья и полуфабрикатов из мяса.</li> <li>- Обработка и кулинарное использование мяса диких животных.</li> <li>- Способы и приемы подготовки сырья для производства полуфабрикатов из мяса.</li> <li>- Разработка новых видов полуфабрикатов из мяса.</li> <li>- Совместимость и взаимозаменяемость сырья при приготовлении котлетной, кнельной массы из мяса.</li> <li>- Виды начинок, технология приготовления.</li> <li>- Фирменные блюда национальных кухонь из мяса (русская, кавказская, китайская и пр.).</li> </ul> <p>- Разработать ассортимент полуфабрикатов из мяса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типов предприятия общепита.</p> <p>- Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, нормативной и технологической документацией.</p> <p>- Разработать рецептуры начинок для приготовления фаршированных полуфабрикатов из мяса порционными кусками.</p> <p>- Разработать технологические схемы для приготовления полуфабрикатов из мяса.</p> <p>- Разработать технико-технологические карты для приготовления полуфабрикатов из мяса.</p> <p>- Составить алгоритмы, схемы приготовления и использования полуфабрикатов из рубленого мяса.</p> <p>- Подобрать материально-техническое оснащение для приготовления полуфабрикатов из мяса.</p> <p>- Разработать алгоритм органолептической оценки качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, предназначенной для последующего приготовления сложных блюд.</p> <p>- Решение задач по расчету сырья, количества порций сложных полуфабрикатов из мяса, изготовленных из заданного количества и вида сырья, с учетом размеров, способов обработки, кондиции, по расчету выхода готовых полуфабрикатов; массы брутто, нетто, отходы.</p>				
<b>Раздел 4</b>	<b>Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.</b>	<b>32</b>	<b>30</b>	<b>26</b>	
<b>Тема 4.1.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
<b>Классификация, ассортимент рыбы и</b>	Характеристика рыбного сырья, строение и состав мышечной ткани рыбы строение и состав мышечной ткани рыбы.	2	-		2

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
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
<b>нерыбного водного сырья.</b>	Виды рыбы, основные характеристики, пищевая ценность. Требования к качеству рыбы и нерыбного водного сырья для приготовления сложной кулинарной продукции. Оформление заказа на мясное сырье и прием от поставщиков (со склада).	2	-		
	<i>Практическая работа 26</i> Составление плана-меню, накладных (приходной и расходной).	-	2		
<b>Тема 4.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Способы и приемы обработки рыбного водного сырья: размораживание, очистка, потрошение, промывание, разделка, нарезка, замачивание, охлаждение. Требования к качеству подготовленного рыбного водного сырья.	2	-		2
	Требования к качеству подготовленного не рыбного водного сырья (морских беспозвоночных, морских водорослей, речных раков). Охлаждение и замораживание, хранение обработанного нерыбного водного сырья.	2	-		
	Технологический процесс обработки и подготовки рыбы для приготовления сложной кулинарной продукции. Особенности обработки некоторых видов рыб. Способы разделки в зависимости от размера и кулинарного использования. Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым и рыбы с костным скелетом.	2	-		
	Требования к безопасности хранения сырья.	2			
	<i>Практическая работа 27</i> Разработка технологического процесса обработки рыбы. Составление схемы первичной обработки.	-	2		
	<i>Практическая работа 28</i> Определение массы сырья нетто при механической кулинарной обработке рыбы.		2		
	<i>Практическая работа 29</i> Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы.	-	2		
	<i>Практическая работа 30</i> Расчет сырья для приготовления необходимого количества порций, согласно Сборнику рецептов, заполнение сырьевой ведомости.	--	2		
	<i>Содержание учебного материала</i>				
<b>Тема 4.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.</b>	Ассортимент полуфабрикатов из рыбы для сложных кулинарных блюд.	2	-		
Способы и приемы обработки и подготовки рыбы: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, фарширование, начинка, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание, измельчение мякоти, протирание через сито, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд.	2	-			
Приготовление сложных полуфабрикатов: из рыбы (крупная рыба фаршированная и нефаршированная в целом виде; фаршированная щука, судак, карп, порционные куски рыбы; рулет из филе рыбы	2	-			

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
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	фаршированный и нефаршированный; рулет из лосося для карпаччо; кнельная масса, тельное); из рыб экзотических видов (хвостовая часть целиком; филе без кожи и костей; рулет из мякоти и кнельной массы.				
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом, во фритюре и на открытом огне. Приемы кулинарной обработки рыбы. Панирование, манирование.	2	-		
	Приготовление начинок для фарширования рыбы. Ассортимент начинок. Приготовление и использование кнельной и котлетной массы из рыбы.	2	--		
	Варианты подбора пряностей и приправ для приготовления сложных полуфабрикатов из рыбы.	2	-		
	Полуфабрикаты из нерыбного водного сырья: понятие, назначение. Ассортимент и кулинарное использование полуфабрикатов из нерыбного водного сырья в натуральном и панированном виде: очищенных креветок, мяса крабов, потрошенных кальмаров и осьминогов, филе мидий и осьминогов, очищенных гребешков, нарезанных на кольца, кальмаров, нарезанных морских водорослей и др.	2	-		
	<i>Практическая работа 31</i> Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для приготовления сложных блюд.	-	2		
	<i>Практическая работа 32</i> Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления (составление инфраструктурного листа (оборудование, инструменты, инвентарь)).	-	2		
	<i>Практическая работа 33</i> Составление технологической карты приготовления п/ф из рыбы. Расчет выхода готовых изделий.	-	2		
	<i>Практическая работа 34</i> Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для припускания. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом и во фритюре.	-	2		
	<i>Практическая работа 35</i> Определение массы и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных полуфабрикатов из рыбы. Подбор пряностей и приправ. Приготовление начинок для фарширования рыбы. Фарширование рыбы.	-	2		
	<i>Практическая работа 36</i> Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Приготовление кнельной массы.	--	2		
	<i>Практическая работа 37</i> Приготовление полуфабрикатов из морепродуктов (в т.ч. обработка креветок, кальмаров).		2		
<b>Тема 4.4. Контроль качества и безопасности сложных полуфабрикатов из</b>	<i>Содержание учебного материала</i> Основные критерии качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. Санитарные требования к процессу приготовления полуфабрикатов из рыбы и их хранения. Основные показатели и органолептическая оценка качества сложных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.	2	-		2

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
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
<b>рыбы нерыбного водного сырья.</b>	Особенности качества и безопасности при охлаждении, замораживании продукции, хранении рыбы нерыбного водного сырья полуфабрикатов из них. Условия и сроки реализации.	2	-		
	Виды дефектов и методы контроля качества полуфабрикатов из рыбы, причины возникновения, пути предупреждения и устранения. Бракераж готовой продукции.	2	-		
	<i>Практическая работа 38</i> Органолептическая оценка качества и безопасности поступившего рыбного сырья. Соблюдение правил разморозки и хранения охлажденного рыбного сырья и морепродуктов.	-	2		
	<i>Практическая работа 39</i> Определение качества готовых полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов по органолептическим показателям. Правила охлаждения, замораживания, размораживания, хранения и реализации готовых полуфабрикатов из рыбы.	-	2		
	<i>Практическая работа 40</i> Ведение бракеражного журнала поступившего рыбного сырья и готовых полуфабрикатов из рыбы на предприятиях общественного питания. Составление бракеражной таблицы готовых полуфабрикатов.	-	2		
<b>Самостоятельная работа к разделу 3 МДК 01.01</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по темам, заданным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов, оформление практических работ, отчетов и подготовка к защите. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций по разделу МДК. Подбор и анализ информации в материалах СМИ. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.	-	-	26		
<b>Примерная тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы:</b> - Составить таблицы: - Классификация рыбы, поступающей на предприятия общепита. - Сравнительный анализ пищевой ценности различных видов рыб. - Ассортимент и характеристика рыбных полуфабрикатов, реализуемых предприятием общественного питания. - Ассортимент, характеристика рыбных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью. - Пряности и приправы для приготовления полуфабрикатов из рыбы (лимон, фенхель, базилик, розмарин, куркума, тимьян, паприка, черный перец). - Требования, предъявляемые к качеству готовых полуфабрикатов из рыбы: условия и сроки хранения полуфабрикатов.					

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
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Охлаждение и замораживание полуфабрикатов из рыбы (температурный режим, сроки хранения и реализации).</li> <li>- Способы и приемы обработки и подготовки рыбы.</li> <li>- Сроки и условия хранения полуфабрикатов из рыбы.</li> <li>- Критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Составить схемы: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Первичная обработка рыбы.</li> <li>- Разделка рыбы с костным скелетом.</li> <li>- Разделка рыбы с хрящевым скелетом.</li> <li>- Последовательность ведения технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы.</li> <li>- Выбор оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов из рыбы.</li> </ul> </li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Подборка видеоматериала: <ul style="list-style-type: none"> <li>- о методах обработки и подготовки полуфабрикатов из рыбы,</li> <li>- приготовление рыбы с костным скелетом,</li> <li>- приготовление рыбы с хрящевым скелетом,</li> <li>- обработка и подготовка бесчешуйчатой рыбы,</li> <li>- обработка и подготовка осетровых пород рыб,</li> <li>- способы фарширования рыбы,</li> <li>- обработка креветок,</li> <li>- обработка кальмаров.</li> </ul> </li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовить сообщение (доклад, презентацию). Темы: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов.</li> <li>- Пищевая ценность и использование рыбного сырья.</li> <li>- Классификационные группы рыбы и их характеристика.</li> <li>- Общие сведения о рыбных полуфабрикатах.</li> <li>- Особенности осетровой рыбы.</li> <li>- Ассортимент и особенности чешуйчатой рыбы.</li> <li>- Организация рабочего места для механической кулинарной обработки рыбы.</li> <li>- Приготовление п/ф из рыбы предприятиями нашего региона.</li> <li>- Способы и приемы подготовки сырья для производства полуфабрикатов из рыбного сырья.</li> <li>- Разработка новых видов полуфабрикатов из рыбы.</li> <li>- Новые способы маринования и панирования при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.</li> <li>- Морепродукты, их характеристика.</li> </ul> </li> </ul>				

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
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Разнообразие мира двустворчатых и головоногих моллюсков.</li> <li>- Фирменные блюда национальных кухонь из рыбы и морепродуктов (японская, китайская и пр.).</li> <li>- Использование пищевых рыбных отходов.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Разработать ассортимент полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов с учетом предпочтений различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>- Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативной и технологической документацией.</li> <li>- Разработать рецептуры начинок для приготовления фаршированных полуфабрикатов из рыбы.</li> <li>- Разработать технологические схемы для приготовления полуфабрикатов из рыбы.</li> <li>- Составить технологические схемы нетрадиционных способов обработки морепродуктов.</li> <li>- Разработать технико-технологические карты для приготовления полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов.</li> <li>- Составить алгоритмы приготовления и использования полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов.</li> <li>- Подобрать материально-техническое оснащение для приготовления полуфабрикатов из рыбы.</li> <li>- Разработать алгоритм органолептической оценки качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы, предназначенной для последующего приготовления сложных блюд.</li> <li>- Решение задач по расчету сырья, количества порций сложных полуфабрикатов из рыбы, изготовленных из заданного количества и вида сырья, с учетом размеров, способов обработки, кондиции, по расчету выхода готовых полуфабрикатов; массы брутто, нетто, отходы.</li> </ul>				
<b>Раздел 5</b>	<b>Технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции.</b>	<b>24</b>	<b>28</b>	<b>24</b>	
<b>Тема 5.1.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
<b>Подготовка птицы, дичи, утиной и гусиной печени к производству.</b>	Птица, дичь: понятие, виды. Характеристика, пищевая ценность, требования к качеству домашней птицы, утиной и гусиной печени, используемых для приготовления сложной кулинарной продукции.	2	-		2
	Оформление заказа на мясное сырье и прием от поставщиков (со склада). Требования к качеству мяса домашней птицы, утиной, гусиной печени для приготовления сложных кулинарных блюд.	2	-		
	Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы, гусиной и утиной печени.	2			
	Подготовка домашней птицы и пернатой дичи для приготовления сложных блюд. Способы и приемы обработки и подготовки птицы для приготовления полуфабрикатов. Особенности обработки и разделки тушек в зависимости от размера и кулинарного использования.	2			
	<i>Практическая работа 41</i> Разработка технологического процесса обработки птицы, дичи. Составление схемы первичной обработки.	-	2		
	<i>Практическая работа 42</i> Определение массы сырья нетто при механической кулинарной обработке птицы, дичи.	-	2		
	<i>Практическая работа 43</i>	-	2		

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
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке птицы, дичи, субпродуктов.				
	<i>Практическая работа 44</i> Расчет сырья для приготовления необходимого количества порций, согласно Сборнику рецептов, заполнение сырьевой ведомости.	-	2		
<b>Тема 5.2.</b> <b>Приготовление полуфабрикатов из птицы, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Ассортимент кулинарных полуфабрикатов из птицы, утиной и гусиной печени.	2	-		
	Способы и приемы обработки и подготовки птицы для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: заправка, разруб, нарезка, зачистка, снятие мякоти, вымачивание, шпигование, порционирование, охлаждение, замораживание, фарширование филе и тушек, заправка под кожу воздуха и сливочного масла, сворачивание рулетом, перевязывание, маринование, измельчение мякоти, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка, обработка печени.	2	-		
	Приготовление сложных полуфабрикатов из птицы: фаршированные куриные ножки; фаршированные тушки птицы целиком; птицы с заправленным под кожу воздухом; птицы с заправленным под кожу сливочным маслом; подготовленной птицы для галантина; фаршированный рулет из мякоти птицы; нефаршированный рулет из мякоти птицы; кнельная масса и изделия из нее; стейки из фуа-гра; фуа-гра для паштета.	2	-		
	Приготовление начинок для фарширования. Варианты подбора пряностей и приправ для приготовления сложных полуфабрикатов из домашней птицы.	2	-		
	Способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд. Обработка пищевых отходов птицы.	2	-		
	<i>Практическая работа 45</i> Разработка ассортимента полуфабрикатов из птицы и дичи для приготовления сложных блюд.	-	2		
	<i>Практическая работа 46</i> Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления (составление инфраструктурного листа (оборудование, инструменты, инвентарь)).	-	2		
	<i>Практическая работа 47</i> Составление технологической карты приготовления полуфабрикатов. Расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто, отходов. Определение дополнительных ингредиентов для приготовления сложных полуфабрикатов из птицы.	-	2		
	<i>Практическая работа 48</i> Приготовление порционных полуфабрикатов из птицы для тушения и жаренья.	-	2		
	<i>Практическая работа 49</i> Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё.	-	2		
	<i>Практическая работа 50</i> Подготовка птицы для фарширования и фарширование. Выбор и приготовление начинок.				



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
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	<i>Практическая работа 51</i> Обработка субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из них.	-	2		
<b>Тема 5.3.</b> <b>Контроль качества и безопасности сложных полуфабрикатов из птицы, утиной и гусиной печени.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Основные критерии качества подготовленных полуфабрикатов из птицы, утиной и гусиной печени. Санитарные требования к процессу приготовления полуфабрикатов из птицы, утиной и гусиной печени и их хранения. Основные показатели и органолептическая оценка качества сложных полуфабрикатов из птицы, утиной и гусиной печени.	2	-		2
	Особенности качества и безопасности при охлаждении и замораживании полуфабрикатов из птицы, утиной и гусиной печени, условия и сроки хранения и реализации.	2	-		
	Виды дефектов и методы контроля качества полуфабрикатов из птицы, утиной и гусиной печени, причины возникновения, пути предупреждения и устранения. Бракераж готовой продукции.	2	-		
	<i>Практическая работа 52</i> Органолептическая оценка качества и безопасности поступившего сырья. Соблюдение правил разморозки и хранения охлажденного мяса птицы и субпродуктов.	-	2		
	<i>Практическая работа 53</i> Определение качества готовых полуфабрикатов из птицы, утиной и гусиной печени. Правила охлаждения, замораживания, размораживания, хранения и реализации готовых полуфабрикатов из птицы, утиной и гусиной печени.	-	2		
	<i>Практическая работа 54</i> Заполнение бракеражной таблицы готовых полуфабрикатов из птицы и субпродуктов.	-	2		
<b>Самостоятельная работа к разделу 5 МДК 01.01</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по темам, заданным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов, оформление практических работ, отчетов и подготовка к защите. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций по разделу МДК. Подбор и анализ информации в материалах СМИ. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.  <b>Примерная тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы:</b> - Составить таблицы: - Классификация видов птиц.			24		

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
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы.</li> <li>- Ассортимент и характеристика полуфабрикатов из птицы, реализуемых предприятием общественного питания.</li> <li>- Ассортимент, характеристика мясных полуфабрикатов из птицы, выпускаемых промышленностью.</li> <li>- Ассортимент и классификация полуфабрикатов из рубленой, котлетной и кнельной массы домашней птицы.</li> <li>- Пряности и приправы для приготовления полуфабрикатов из птицы (тимьян, чабер, имбирь, корица, майоран, черный перец, красный жгучий перец, красный сладкий перец, розмарин, шалфей, тмин, базилик).</li> <li>- Способы и приемы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления полуфабрикатов.</li> <li>- Требования, предъявляемые к качеству готовых полуфабрикатов из мяса птицы: условия и сроки хранения полуфабрикатов.</li> <li>- Охлаждение и замораживание полуфабрикатов из мяса птицы (температурный режим, сроки хранения и реализации).</li> <li>- Основные критерии оценки качества подготовленных п/фабрикатов из домашней птицы.</li> </ul> <p>- Составить схемы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Разделка тушек птицы.</li> <li>- Первичная обработка птицы.</li> <li>- Приготовление и использование полуфабрикатов из мяса птицы.</li> <li>- Выбор оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов из мяса.</li> </ul> <p>- Подборка видеоматериала:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление порционных полуфабрикатов из птицы для тушения и жарки,</li> <li>- способы фарширования птицы,</li> <li>- обработка субпродуктов из птицы.</li> </ul> <p>- Подготовить сообщение (доклад, презентацию). Темы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Актуальные направления приготовления полуфабрикатов из домашней птицы и пернатой дичи.</li> <li>- Пищевая ценность мяса птицы и дичи.</li> <li>- Ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы, их кулинарное использование.</li> <li>- Организация рабочего места для обработки и приготовления полуфабрикатов из птицы.</li> <li>- Истории появления фуа-гра.</li> <li>- Особенности обработки и приготовления полуфабрикатов из дичи.</li> <li>- Способы и приемы подготовки сырья для производства полуфабрикатов из мяса птицы.</li> <li>- Совместимость и взаимозаменяемость сырья при приготовлении котлетной и кнельной массы из мяса птицы.</li> <li>- Виды начинок для фарширования домашней птицы, технология приготовления.</li> <li>- Новые фирменные блюда из птицы.</li> <li>- Современное оборудование для обработки и приготовления полуфабрикатов.</li> </ul>				

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
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	<p>- Требования к качеству хранения полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>- Разработать ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типов предприятия общепита.</p> <p>- Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, нормативной и технологической документацией.</p> <p>- Разработать рецептуры начинок для приготовления фаршированных полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>- Разработать технологические схемы для приготовления полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>- Составить технологические схемы приготовления полуфабрикатов из печени домашней птицы.</p> <p>- Разработать технико-технологические карты для приготовления полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>- Составить алгоритмы приготовления и использования полуфабрикатов из рубленого мяса домашней птицы.</p> <p>- Подобрать материально-техническое оснащение для приготовления полуфабрикатов из мяса домашней птицы.</p> <p>- Разработать алгоритм органолептической оценки качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса домашней птицы, предназначенной для последующего приготовления сложных блюд.</p> <p>- Решение задач по расчету сырья, количества порций сложных полуфабрикатов из мяса домашней птицы, изготовленных из заданного количества и вида сырья, с учетом размеров, способов обработки, кондиции, по расчету выхода готовых полуфабрикатов; массы брутто, нетто, отходы.</p>				
<b>УП 01 Учебная практика</b>	<p><b>Виды работ:</b></p> <p>- Инструктаж по технике безопасности при работе с оборудованием.</p> <p>- Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов (овладение навыками подготовки рабочего места и выбора оборудования и инвентаря).</p> <p>- Изучение ассортимента сырья и продуктов для приготовления сложной кулинарной продукции (виды мяса различных животных, птиц и рыбы) (овладение навыками идентификации сырья и продукции).</p> <p>- Организация технологических процессов подготовки мясного, рыбного сырья и домашней птицы, предназначенных для последующего приготовления сложной кулинарной продукции (овладение навыками ведения технологических процессов обработки и подготовки сырья):</p> <p>- Размораживание мяса, рыбы, птицы.</p> <p>- Органолептическая оценка качества мясного, рыбного сырья и домашней птицы.</p> <p>- Разделка туш мясного сырья, тушек птицы и рыбы в соответствии с установленными СП правилами и соблюдением техники безопасности.</p> <p>- Первичная обработка мяса, рыбы, птицы (овладение приемами обработки):</p> <p>- разруб туш, обвалка отрубов, выделение частей мяса, их зачистка, сортировка, получение крупнокусковых полуфабрикатов;</p> <p>- потрошение, промывание, разделка, нарезка, замачивание (обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом, голов осетровых рыб и других пищевых отходов);</p> <p>- разруб тушек птиц, нарезка, зачистка, снятие мякоти, порционирование.</p>	-	<b>36</b>	-	

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
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовка мяса, рыбы, птицы для приготовления сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь (овладение различными способами и приемами подготовки).</li> <li>- маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, измельчение мяса, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка;</li> <li>- снятие кожи с рыбы, фарширование, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание, измельчение мякоти, протирание через сито, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка;</li> <li>- фарширование филе и тушек птицы, заправка под кожу воздуха и сливочного масла, сворачивание рулетом, перевязывание, маринование, измельчение мякоти, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка, обработка печени.</li> <li>- Расчет массы сырья для приготовления сложных блюд из птицы в соответствии с нормативными документами (овладение навыками расчета)</li> <li>- Организация контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы, птицы, предназначенных для последующего приготовления сложной кулинарной продукции (овладение навыками ведения бракеражного журнала, заполнение характеристик сырья и продукции, предназначенной для последующего приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции).</li> <li>- Оформление итогов учебной практики (составление отчета по практике и получение характеристики).</li> </ul>				
<b>ПП 01 Производственная практика</b>	<p><b>Виды работ:</b></p> <p>Знакомство с местом практики и руководителем практики от предприятия. Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности и технике безопасной работы с оборудованием, инвентарем и инструментами.</p> <p>Изучение процесса работы предприятия (характеристика предприятия: цели, задачи, сфера профессиональной деятельности, организационная структура предприятия; форма собственности; основные показатели производственной деятельности, документы, регламентирующие деятельность предприятия общественного питания).</p> <p>Организация рабочего места (овладение навыками организации рабочего места с учетом правил и норм охраны труда, техники безопасности при работе оборудованием предприятия).</p> <p>Участие в разработке ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы, мяса, птицы для сложных блюд с учетом предпочтений потребителей, форм обслуживания и типа предприятия (овладение навыками разработки ассортимента полуфабрикатов сложной кулинарной продукции).</p> <p>Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд (овладение навыками пользования технологическим оборудованием и производственным инвентарем).</p> <p>Формирование заказа на получение продуктов со склада (поставщиков), прием продуктов со склада (поставщиков) (овладение навыками составления требования-накладной, приемки продуктов и оформления сопроводительных документов):</p>	-	<b>108</b>	-	

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
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составление заявки;</li> <li>- количественная и качественная приемка продуктов, органолептическая оценка качества мяса, рыбы, птицы для сложных блюд.</li> </ul> <p>Организация технологического процесса подготовки полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы (овладение организационными и практическими навыками подготовки полуфабрикатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в разработке технико-технологических карт для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы;</li> <li>- участие в разработке рецептуры начинок для приготовления фаршированных полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы</li> <li>- выбор различных способов и приемов подготовки мяса, рыбы, морепродуктов, птицы, дичи для сложных блюд.</li> <li>- подготовка мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь.</li> <li>- приготовление полуфабрикатов из мяса (ростбиф, буженина, карбонад, грудинка фаршированная, мясо шпигованное, молочный поросенок фаршированный, мясные рулеты, кнельная масса из мяса);</li> <li>- приготовление полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов (рыба, фаршированная целиком, галантин из рыбы, рыба, фаршированная порционными кусками, рыбное филе фаршированное, рулеты из рыбы, котлеты и зразы, полуфабрикаты из рыбной котлетной и кнельной массы: тельное, рулет);</li> <li>- приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи (курица фаршированная (галантин), фаршированная тушка целиком, рулеты фаршированные из мякоти птицы, фаршированные шейки, ножки, котлеты из филе птицы, полуфабрикаты из кнельной массы птицы (суфле), полуфабрикаты из утиной и гусиной печени (паштеты и стейки)).</li> </ul> <p>Осуществление органолептической оценки качества подготовленных сложных полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы и допуска к тепловой обработке или реализации (овладение навыками оценки качества готовых полуфабрикатов).</p> <p>Контроль качества и безопасности подготовленных сложных полуфабрикатов из мяса, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы (овладение навыками бракеража готовой продукции: выявления, пути предупреждения и устранения дефектов).</p> <p>Осуществление расчета сырья, количества порций сложных полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, изготовленных из заданного количества сырья, с учетом вида сырья и кондиции, расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто, отходов (овладение расчетными навыками в соответствии с нормативной и технологической документацией).</p> <p>Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании и размораживании, при хранении рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, утиной и гусиной печени (овладение навыками ведения</p>				

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
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	процессов охлаждения, замораживания, размораживания и хранения полуфабрикатов сложной кулинарной продукции с соблюдением СП и требований хранения охлажденных и замороженных полуфабрикатов). - Оформление итогов производственной практики (составление отчета по практике и получение характеристики).				

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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы профессионального модуля требует наличия кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства и лабораторий:

- метрологии и стандартизации;
- учебный кулинарный цех.

Оборудование учебных кабинетов (лабораторий) и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- законодательные и нормативные документы;
- справочная литература;
- комплект учебно-наглядных пособия;
- весоизмерительное оборудование, контрольно–кассовое оборудование, немеханическое, механическое оборудование и пр.

Технические средства обучения:

- аудиовизуальные средства;
- компьютерные средства;
- экран проекционный;
- видеофильмы.

Программное обеспечение:

- Windows 7,8,10 Professional;
- Windows Server 2003, 2012;
- MS Office 2013, 2016, 2019;
- Dr. Web;
- 1С Предприятие 8.3;
- Консультант Плюс.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которые проводятся концентрированно.

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Васюкова, А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. — Москва : КноРус, 2020. — 222 с. — ISBN 978-5-406-07801-3. — URL: <https://book.ru/book/934353>

2. Васюкова, А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / Васюкова А.Т., Славянский А.А. — Москва : Русайнс, 2020. — 238 с. — ISBN 978-5-4365-1706-3. — URL: <https://book.ru/book/934835>

3. Семичева Г.П. Приготовление, и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Г.П. Семичева – Москва: Издательский центр «Академия», 2019г.

4. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / И.П. Самородова. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018г.

Дополнительные источники:

1. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07380-3. — URL: <https://book.ru/book/932123>

2. Васюкова, А.Т. Технология продукции и организация общественного питания. Введение в специальность + eПриложение : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2020. — 213 с. — ISBN 978-5-406-01956-6. — URL: <https://book.ru/book/940404>

3. Широкова, Л.О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Широкова Л.О., Широков А.В. — Москва : Русайнс, 2020. — 121 с. — ISBN 978-5-4365-4753-4. — URL: <https://book.ru/book/936168>

4. Пасько, О.В. Обоснование технологии кулинарной продукции с использованием творога и ингредиентов растительного происхождения : монография / Пасько О.В., Симакова И.В., Ладыка В.И., Перцевой Ф.В., Гурский П.В., Шильман Л.З. — Москва : Русайнс, 2020. — 363 с. — ISBN 978-5-4365-6355-8. — URL: <https://book.ru/book/939455>



5. Новикова, Е.В. Энциклопедия питания. Том 6. Процессы, происходящие в продуктах при обработке : энциклопедия / Новикова Е.В., Черевко А.И., под общ. ред., Михайлов В.М., под общ. ред., Шильман Л.З. под общ. ред., Бреславец Т.В., Гринченко Н.Г., Котляр О.В. — Москва : КноРус, 2021. — 535 с. — ISBN 978-5-406-07882-2. — URL: <https://book.ru/book/939040>

6. Новикова, Е.В. Энциклопедия питания. Том 7. Технология кулинарной продукции : энциклопедия / Новикова Е.В., Черевко А.И., под общ. ред., Михайлов В.М., под общ. ред., Шильман Л.З., под общ. ред., Артамонова М.В., Бидюк Д.О., Гревцева Н.В. — Москва : КноРус, 2021. — 527 с. — ISBN 978-5-406-07883-9. — URL: <https://book.ru/book/939536>

7. Кулинарная карта библиотек России : массовое издание / Коллектив авторов — Москва : КноРус, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-406-03102-5. — URL: <https://book.ru/book/936603>

Интернет- источники:

Официальным сайтам министерств и ведомств:

- Министерство экономического развития Российской Федерации - <https://www.economy.gov.ru/>

- Министерство промышленности и торговли Российской Федерации - <https://minpromtorg.gov.ru/>

- Росстандарт. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии - <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>

- Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <https://www.rospotrebnadzor.ru/>

Профессиональным базам данных:

- Ассоциация шеф-поваров и нутрициологов в сфере функционального питания - <https://asnf.ru/>

- Центр ресторанный партнерства «Креатив – шеф». База знаний (Технологические карты) – <https://www.creative-chef.ru/>

- Сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации. База знаний. Документы для общественного питания - <https://www.chefexpert.ru/>

- Pitportal. Вестник индустрии питания (все для общепита России) - <https://pitportal.ru/>

- Отраслевой интернет-портал для пользователей сферы пищевого, сельскохозяйственного производства и торговли, фирм-поставщиков пищевого оборудования, упаковки, транспортных услуг - <https://www.product.ru/>

- ФРИО. Федерация Рестораторов и Отельеров России - <https://frio.ru/>

- Сайт журнала «Практическая диетология» - <https://praktik-dietolog.ru/>

- Общепит: информационный сайт - <http://foodis.ru/>
- Электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания
- <https://fort.crimea.com/catering/>

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

Освоение профессионального модуля ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции осуществляется в соответствии с учебным планом по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и календарным графиком.

Образовательный процесс организуется строго по расписанию занятий, утвержденному заместителем директора по УВиМР. Программа освоения профессионального модуля включает МДК.01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», а также учебную и производственную практику. В процессе обучения основными формами являются: аудиторные занятия, включающие теоретические и практические занятия, а также самостоятельная работа обучающегося.

В процессе освоения теоретического материала у обучающихся формируется системное представление об изучаемых разделах профессионального модуля, обеспечивается усвоение ими основных дидактических единиц, готовность к восприятию профессиональных технологий и инноваций, а также способствуют развитию интеллектуальных способностей.

Практические занятия обеспечивают приобретение и закрепление необходимых навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной компетенции.

Самостоятельная работа включает в себя отработку практических умений, и способствует развитию познавательной активности обучающихся, прививает навыки самостоятельного поиска информации, а также формирует способность и готовность к самосовершенствованию, самореализации и творческой адаптации, формированию общих компетенций.

Изучение теоретического материала проводится как в каждой группе, так и для нескольких групп (при наличии нескольких групп на специальности).

При проведении практических занятий проводится деление группы обучающихся на подгруппы, численностью не более 12 чел. Практические работы проводятся в специально оборудованной лаборатории - учебный кулинарный цех.

Оценка теоретических и практических знаний обучающихся осуществляется проведением текущего контроля и промежуточной аттестацией.

Текущий учет результатов освоения профессионального модуля производится в журнале успеваемости.

Формой промежуточной аттестации по МДК.01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является экзамен в 4 семестре.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности. Практика направлена на формирование, закрепление и развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Учебная и производственная практика проводится по завершению изучения междисциплинарного курса в 4 семестре.

Аттестация по итогам учебной и производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, формой промежуточной аттестации учебной и производственной практики является дифференцированный зачет.

Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции является квалификационный экзамен, кроме того, материалы профессионального модуля включаются в государственную итоговую аттестацию по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Результатом освоения профессионального модуля выступают общие и профессиональные компетенции, оценка которых представляет собой создание и сбор свидетельств деятельности на основе заранее определенных критериев.

Для успешного освоения профессионального модуля каждый обучающийся обеспечивается учебно-методическими материалами (тематическими планами лекций и практических занятий, учебно-методической литературой, заданиями и рекомендациями по самостоятельной работе).

При освоении профессионального модуля каждым преподавателем устанавливаются часы дополнительных занятий, в рамках которых для всех желающих проводятся консультации.

Образовательный процесс может быть организован с использованием электронного обучения и дистанционных технологий. На сайте СДО ПХТТ размещается теоретический материал для самостоятельного изучения обучающимися, автоматизированные тесты и другие материалы.

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

Реализация профессионального модуля обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 4.1 ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, отвечающие за освоение обучающимся профессионального модуля, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы (организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации профессионального модуля, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует видам профессиональной деятельности, указанных в пункте 4.3 ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирует ассортимент сложных блюд из мяса в меню в зависимости от типа и класса предприятия;</li> <li>- оценивает качество и безопасность сырья и готовых полуфабрикатов из мяса органолептическим способом;</li> <li>- рассчитывает массу сырья для приготовления сложных блюд из мяса в соответствии с нормативными документами.</li> <li>- выстраивает схемы технологического процесса приготовления и применяет различные способы и приемы подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов для сложных блюд в соответствии с нормативно-технологической документацией;</li> <li>- обосновывает выбор соответствующего оборудования и температурного и временного режимов для безопасного хранения мяса и полуфабрикатов для сложных блюд в соответствии с требованиями СанПиН;</li> <li>- обосновывает выбор и использует производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложных блюд, в том числе в условиях реального производства, с соблюдением требований безопасности;</li> <li>- проводит контроль качества и безопасности сырья и готовых полуфабрикатов из мяса различными методами</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике Экзамен квалификационный</p>
<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирует ассортимент сложных блюд из рыбы в меню в зависимости от типа и класса предприятия;</li> <li>- оценивает качество и безопасность сырья и готовых полуфабрикатов из рыбы органолептическим способом;</li> <li>- рассчитывает массу сырья для приготовления сложных блюд из рыбы в соответствии с нормативными документами.</li> <li>- выстраивает схемы технологического</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной</p>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	<p>процесса приготовления и применяет различные способы и приемы подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложных блюд в соответствии с нормативно-технологической документацией;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обосновывает выбор соответствующего оборудования и температурного и временного режимов для безопасного хранения рыбы и полуфабрикатов для сложных блюд в соответствии с требованиями СанПиН;</li> <li>- обосновывает выбор и использует производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд, в том числе в условиях реального производства, с соблюдением требований безопасности;</li> <li>- проводит контроль качества и безопасности сырья и готовых полуфабрикатов из рыбы различными методами</li> </ul>	<p>практике Экзамен квалификационный</p>
<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирует ассортимент сложных блюд из домашней птицы в меню в зависимости от типа и класса предприятия;</li> <li>- оценивает качество и безопасность сырья и готовых полуфабрикатов из домашней птицы органолептическим способом;</li> <li>- рассчитывает массу сырья для приготовления сложных блюд из домашней птицы в соответствии с нормативными документами;</li> <li>- выстраивает схемы технологического процесса приготовления и применяет различные способы и приемы подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд в соответствии с нормативно-технологической документацией;</li> <li>- обосновывает выбор соответствующего оборудования и температурного и временного режимов хранения домашней птицы в соответствии с требованиями СанПиН;</li> <li>- обосновывает выбор и использует производственный инвентарь и технологическое оборудование при</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике Экзамен квалификационный</p>

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
	приготовлении сложных блюд из домашней птицы, в том числе в условиях реального производства, с соблюдением требований безопасности; - проводит контроль качества и безопасности сырья и готовых полуфабрикатов из домашней птицы различными методами	

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения будущей профессии; - участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.	Наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающегося в ходе выполнения практических заданий творческих работ, проектов.  Анкетирование, собеседование
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- организация собственной деятельности в соответствии с поставленной целью; - определение и выбор способов (технологии) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами	Наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающегося в ходе решения профессиональных ситуаций
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- адекватность и обоснованность принятия решений по разрешению проблемы в соответствии с заданными критериями; - анализ ситуации по заданным критериям, определение рисков; -оценивание последствий	Наблюдение за процессом аналитической деятельности обучающегося в ходе решения ситуационных задач

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
	принятых решений	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск необходимой информации, извлечение и анализ информации из различных источников; - применение найденной информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе работы с информацией: - выполнение заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта), исследовательской творческой работы
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач; - владение приемами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе работы с информацией: - выполнение заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта), исследовательской творческой работы
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- осуществление коммуникаций с сокурсниками и преподавателями в ходе обучения	Наблюдение и экспертная оценка коллективной деятельности и процесса общения с сокурсниками, преподавателями на практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- проведение самоанализа и коррекции результатов собственной деятельности; - ответственное отношение к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды	Наблюдение и экспертная оценка деятельности и процесса обучающегося на практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием,	- владение механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа, самооценки успешности собственной деятельности и	Наблюдение и экспертная оценка деятельности и процесса обучающегося на практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики



Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
осознанно планировать повышение квалификации	<p>коррекции результатов в области образовательной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития</li> </ul>	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности;</li> <li>- использование новых решений и технологий для оптимизации профессиональной деятельности;</li> <li>- совершенствование и мобильность методов работы в профессиональной деятельности</li> </ul>	Наблюдение за процессом самообразования, освоения новых технологий (методов) в процессе выполнения научно-исследовательской работы, учебной и производственной практики.