

**Областное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Свободинский аграрно–технический техникум  
им. К.К. Рокоссовского»**

ПРИНЯТО  
на заседании  
педагогического совета  
Протокол № 6 от «9» 02 2018 г.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОБПОУ «САТТ  
им. К.К. Рокоссовского»  
\_\_\_\_\_ Е.А. Громаков

Приказ от «22» 02 2018 г. № 1-ПТОС

Среднее профессиональное образование

**Основная профессиональная образовательная программа  
подготовки специалистов среднего звена по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**м. Свобода, 2018**

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 по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 года № 384, профессионального стандарта «Повар» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от «08» сентября 2015 года № 610н.

**Организация-разработчик** – ОБПОУ «САТТ им. К.К. Рокоссовского»

**Разработчик:**

Преподаватель ОБПОУ «САТТ им. К.К. Рокоссовского» Ковальцова О.С.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>7</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>8</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>17</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>21</b>

# 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 профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** (базовый уровень) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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

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

### 1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный учебный цикл

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

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

#### **иметь практический опыт:**

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

#### **уметь:**

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

#### **знать:**

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

- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном – виде

#### 1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося –243 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 45 часов;

учебной практики – 36 часов

производственной практики – 72 часа

#### 1.5. Формируемые компетенции

Раздел, тема программы	Коды формируемых компетенций
<b>Раздел 1.</b> Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
<b>Тема 1.1.</b> Организация приёмки продовольственных товаров по количеству и качеству	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8.
<b>Тема 1.2.</b> Организация рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, дичи, кролика, нерыбных продуктов моря	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ПК.1.1-1.3
<b>Тема 1.3.</b>	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5.

Характеристика, требования к качеству и безопасности мясного сырья	ОК 6. ОК 7. ОК 8. ПК1.1., ПК 1.3
<b>Тема 1.4.</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	ПК 1.1. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8.
<b>Раздел 2.</b> Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
<b>Тема 2.1.</b> Характеристика, требования к качеству и безопасности рыбного сырья и нерыбных продуктов моря	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ПК 1.2
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря для сложной кулинарной продукции	ПК 1.2. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8.
<b>Раздел 3.</b> Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	
<b>Тема 3.1.</b> Характеристика, требования к качеству и безопасности домашней птицы, утиной и гусиной печени, дичи, кролика	ПК 1.3. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8.
<b>Тема 3.2.</b> Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени, дичи, кролика для сложной кулинарной продукции	ПК 1.3. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8.

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

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

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

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов* профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося, часов			Самостоятельная работа обучающегося, часов		Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена расщелоченная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	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.	<b>Раздел 1.</b> Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	57	35	22	-	17	-		
ПК 1.2. ПК 1.5.	<b>Раздел 2.</b> Организовывать подготовку рыбы, нерыбных продуктов моря и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	33	25	11	-	13	-		
ПК 1.3. ПК 1.4.	<b>Раздел 3.</b> Организовывать подготовку домашней птицы, дичи, кролика, утиной и гусиной печени для приготовления сложной кулинарной продукции.	45	30	12	-	15	-		
	<b>Производственная практика</b>	72							72
	<b>Всего:</b>	243	90	45		45	-	36	72



### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ.01</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		<b>243</b>	
<b>МДК.01.01.</b> Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		<b>135</b>	
<b>Раздел 1.</b> Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		<b>35</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Организация приёмки продовольственных товаров по количеству и качеству	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	1
	1. Приёмка продовольственных товаров по количеству.	1	
	2. Приёмка продовольственных товаров по качеству. Особенности приёмки импортных товаров.	1	
	<b>Практическое занятие № 1 «Оформление сопроводительной документации на поставку сырья»</b>	<b>6</b>	2
	1. Порядок заполнения и подписания договора поставки.		
	2. Документальное оформление поступления продуктов от поставщиков на склад и отпуск их на производство.		
	3. Оформление результатов инвентаризации, проведённой в складских помещениях.		

	<b>Практическое занятие № 2 «Решение ситуационных заданий»</b>		<b>6</b>	<b>2</b>
	1.	Размещения сырья и продовольственных товаров на хранение в складских помещениях.		
	2.	Составление списка поставщиков и графика завоза сырья и продуктов на ПОП.		
	3.	Расчёт площади специализированных и универсальных кладовых.		
<b>Тема 1.2.</b> Организация рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	<b>1</b>
	1.	Технологическое оборудование, используемое при обработке мяса, рыбы, домашней птицы.	1	
	2.	Организация рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов мяса, рыбы, птицы для сложных блюд.	1	
	<b>Практическое занятие №3 «Решение ситуационных заданий»</b>		<b>4</b>	<b>3</b>
	1.	Изучение оценки эксплуатационных характеристик и требований техники безопасности различных типов машин для обработки мяса, рыбы и домашней птицы.		
	2.	Изучение устройства весоизмерительного оборудования, используемого на предприятиях общественного питания: весов циферблатных и электронно-механических.		
<b>Тема 1.3.</b> Характеристика, требования к качеству и безопасности мясного сырья	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>1</b>
	1.	Характеристика и пищевая ценность мясного сырья. Требования к качеству и к безопасности хранения мясного сырья.	<b>1</b>	
<b>Тема 1.4.</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>14</b>	<b>1</b>
	1.	Механическая кулинарная обработка мясного сырья. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей, свиной и бараньей туш, туши ягненка, молочного поросенка.	2	
	2.	Подбор пряностей, приправ для приготовления полуфабрикатов из мяса. Ассортимент панировок и маринадов, используемых для приготовления мясных полуфабрикатов.	1	
	3.	Методы подготовки мясных полуфабрикатов для приготовления сложных блюд. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.	2	

	4.	Технологический процесс приготовления котлетной, кнельной массы, фаршей и начинок для приготовления полуфабрикатов из мяса.	2	3
	5.	Основные критерии оценки качества полуфабрикатов из мяса и их соответствие требованиям к качеству.	1	
	<b>Лабораторная работа №1</b> «Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции»		6	
	1.	Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.		
	2.	Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции: грудинка фаршированная, мясо шпигованное, корейка.		
	3.	Требования к качеству полуфабрикатов.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических и лабораторных работ.			<b>17</b>	
<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работ:</b> 1. Изучить инструкцию по безопасной эксплуатации технологического оборудования для обработки мяса, рыбы, домашней птицы. 2. Изучить порядок приёмки продукции производственного назначения и товаров народного потребления по количеству и качеству. 3. Ознакомиться с сопроводительными документами, удостоверяющими качество и безопасность продовольственного сырья. 5. Изучить санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест для обработки мяса, рыбы, домашней птицы и приготовления полуфабрикатов для сложных блюд. 6. Составить таблицу пищевой ценности мясного сырья. 7. Ознакомиться с показателями определения доброкачественности мясного сырья. 8. Подобрать пряности и приправы, маринады для приготовления полуфабрикатов из различных видов мясного сырья. 9. Разработать технологические схемы приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. 10. Разработать технико – технологические карты для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд.				

<b>Раздел 2.</b> Организовывать подготовку рыбы, нерыбных продуктов моря и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		<b>25</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Характеристика, требования к качеству и безопасности рыбного сырья и нерыбных продуктов моря	<b>Содержание учебного материала</b> <b>1.</b> Характеристика, пищевая ценность, качество и безопасность рыбного сырья.	<b>2</b>	<b>1</b>
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря для сложной кулинарной продукции	<b>Содержание учебного материала</b> <b>1.</b> Механическая кулинарная обработка рыбного сырья. Особенности разделки некоторых видов рыб. <b>2.</b> Методы подготовки рыбных полуфабрикатов для приготовления сложных блюд. <b>3.</b> Подбор пряностей, приправ для приготовления полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент панировок и маринадов, используемых для приготовления рыбных полуфабрикатов. <b>4.</b> Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. <b>5.</b> Технологический процесс приготовления котлетной, кнельной массы, фаршей и начинок для приготовления полуфабрикатов из рыбы. <b>6.</b> Основные критерии оценки качества полуфабрикатов из рыбы и их соответствие требованиям к качеству. <b>Практическая работа № 1 «Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции»</b> <b>1.</b> Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. <b>2.</b> Расчет необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы, для сложной кулинарной продукции <b>3.</b> Составление технологических карт	<b>12</b> 2 2 2 2 2 <b>5</b> 2 2 1	<b>1</b>

		<b>Лабораторная работа № 2</b> «Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции»	<b>6</b>	<b>2</b>
<b>1.</b>	Приготовление начинок для фарширования рыбы. Подбор пряностей и приправ для приготовления п/ф из рыбы.		<b>2</b>	
<b>2.</b>	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции: карп фаршированный, щука фаршированная, судак заливной в целом виде.		<b>2</b>	
<b>3.</b>	Оценка качества готовых полуфабрикатов из рыбы.		<b>2</b>	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2</b>			<b>13</b>	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим и лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических и лабораторных работ.				
<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работ</b>				
1. Определить принципы подбора пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. 2. Ознакомиться с органолептическими методами определения свежести рыбы. 3. Разработать рецептуры начинок для приготовления фаршированных полуфабрикатов из рыбы в целом виде и порционными кусками. 4. Разработать технологические схемы приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. 5. Составить таблицу пищевой ценности рыбного сырья. 6. Разработать технико – технологические карты для приготовления полуфабрикатов из рыбы.				
<b>Раздел 3.</b>			<b>30</b>	
Организовывать подготовку домашней птицы, дичи, кролика, утиной и гусиной печени для приготовления сложной кулинарной продукции				
<b>Тема 3.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>1</b>
Характеристика, требования к качеству и безопасности домашней птицы, утиной и гуси-	<b>1.</b> Характеристика, пищевая ценность, качество и безопасность домашней птицы, дичи, кролика, утиной и гусиной печени.			

ной печения, дичи, кролика			
<b>Тема 3.2.</b> Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, гусяной и утиной печени, дичи, кролика для сложной кулинарной продукции	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>16</b>
	1.	Механическая кулинарная обработка домашней птицы, дичи, кролика, утиной, гусяной печени для приготовления сложных блюд.	2
	2.	Методы подготовки домашней птицы, дичи, кролика для приготовления сложных блюд.	2
	3.	Подбор пряностей, приправ для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика, гусяной и утиной печени. Ассортимент панировок и маринадов, используемых для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, гусяной и утиной печени, дичи, кролика.	2
	4.	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из домашней птицы и дичи для приготовления сложных блюд.	2
	5.	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из гусяной и утиной печени, кролика для приготовления сложных блюд.	2
	6.	Технологический процесс приготовления котлетной, кнельной массы, фаршей и начинок для приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи, кролика.	2
	7.	Основные критерии оценки качества полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика и их соответствие требованиям к качеству.	2
	8.	Актуальные направления и минимизация отходов и потерь при обработке мясного, рыбного сырья, домашней птицы, дичи, кролика, утиной и гусяной печени.	2
	<b>Лабораторная работа № 3 «Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции»</b>		<b>6</b>
1.	Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции.		
2.	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции: галантин, фаршированная домашняя птица целой тушкой, рулет из домашней птицы.		
3.	Требования к качеству полуфабрикатов.		
<b>Лабораторная работа № 4 «Приготовление полуфабрикатов из гусяной, утиной печени для сложной кулинарной продукции»</b>		<b>6</b>	<b>2</b>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов из гусиной, утиной печени для сложной кулинарной продукции.</li> <li>2. Приготовление полуфабрикатов из гусиной, утиной печени для сложной кулинарной продукции: стейков фуа – гра, паштета из печени.</li> <li>3. Требования к качеству полуфабрикатов.</li> </ol>		
<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела 3</b>  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).  Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических и лабораторных работ.</p>		15	
<p><b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определить принципы подбора пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, утиной и гусиной печени для сложных блюд.</li> <li>2. Ознакомиться с органолептическими методами определения свежести домашней птицы, дичи, утиной и гусиной печени.</li> <li>3. Разработать рецептуры начинок для приготовления фаршированных полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, утиной и гусиной печени.</li> <li>4. Разработать технологические схемы приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, утиной и гусиной печени для сложных блюд.</li> <li>5. Составить таблицу пищевой ценности домашней птицы, дичи, утиной и гусиной печени.</li> <li>6. Разработать технико – технологические карты для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, утиной и гусиной печени.</li> </ol>			
<p><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, подготовка оборудования для безопасной его эксплуатации, механическая кулинарная обработка и разделка мясного сырья для приготовления полуфабрикатов, проверка качества и безопасности мясного сырья.</li> <li>2. Организация рабочих мест, подготовка оборудования для безопасной его эксплуатации, механическая кулинарная обработка и разделка рыбного сырья и нерыбных продуктов моря для приготовления полуфабрикатов, проверка качества и безопасности рыбного сырья и нерыбных продуктов моря.</li> <li>3. Организация рабочих мест, подготовка оборудования для безопасной его эксплуатации, механическая кулинарная обработка и разделка домашней птицы для приготовления полуфабрикатов, проверка качества и безопасности домашней птицы.</li> </ol>		36	

<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Организация рабочих мест, подготовка оборудования для безопасной его эксплуатации, механическая кулинарная обработка и разделка дичи, кролика для приготовления полуфабрикатов, проверка качества и безопасности дичи и кролика.</li> <li>5. Организация рабочих мест, подготовка оборудования для безопасной его эксплуатации, механическая кулинарная обработка утиной и гусиной печени для приготовления полуфабрикатов, проверка качества и безопасности утиной и гусиной печени.</li> <li>6. Организация рабочих мест, подготовка оборудования для безопасной его эксплуатации, для приготовления полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы, начинок для фарширования, проверка их качества и безопасности.</li> </ol>		
<p><b>Производственная практика</b> <b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление порционных мясных полуфабрикатов.</li> <li>2. Приготовление крупнокусковых мясных полуфабрикатов.</li> <li>3. Приготовление фаршированных мясных полуфабрикатов.</li> <li>4. Приготовление полуфабрикатов из мясной котлетой и кнельной массы, приготовление начинок для фарширования мясных полуфабрикатов.</li> <li>5. Приготовление порционных рыбных полуфабрикатов.</li> <li>6. Приготовление фаршированных рыбных полуфабрикатов.</li> <li>7. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетой и кнельной массы, приготовление начинок для фарширования рыбных полуфабрикатов</li> <li>8. Приготовление порционных полуфабрикатов из домашней птицы.</li> <li>9. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из домашней птицы.</li> <li>10. Приготовление полуфабрикатов из котлетой и кнельной массы домашней птицы, приготовление начинок для фарширования полуфабрикатов из домашней птицы.</li> <li>11. Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика.</li> <li>12. Приготовление полуфабрикатов из гусиной и утиной печени.</li> </ol>	72	
<b>Всего</b>	<b>243</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)



## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

Образовательное учреждение, реализующее основную профессиональную образовательную программу по специальности среднего профессионального образования, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП должна обеспечивать:

выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров; освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета:

Технологического оборудования кулинарного производства.

Лабораторий:

Микробиологии, санитарии и гигиены;

Метрологии и стандартизации;

Учебного кулинарного и кондитерского цеха.

#### **Оборудование учебного кабинета:**

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по модулю

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

- компьютер;
- мультимедийное оборудование;
- экран

#### **Коллекция цифровых образовательных ресурсов:**

- электронные учебники;
- электронные видеоматериалы

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- автоматизированное рабочее место преподавателя
- автоматизированные рабочие места по числу обучающихся. Технические средства обучения:

- ПК с лицензионным программным обеспечением;
- локальная сеть с выходом в Internet;

Оборудование учебного кулинарного и кондитерского цеха.

электрическое оборудование

- электроплиты;
- жарочные шкафы;
- печи с СВЧ нагревом;

- электрофритюрницы;
- электромясорубки;
- блендеры;
- миксеры;
- электронные весы;
- холодильник;

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

## **4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

### **Основные источники:**

1. В.А. Домарецкий Технология продукции общественного питания М. Форум 2012 – 400с
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи Москва, Центральный центр «Академия» 2012 – 272 с.
3. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции Москва Издательский центр «Академия» 20012, 240 с.

### **Справочники:**

1. Харченко Н.Э. Сборник блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Центральный центр «Академия» 2012 - 496 с.
2. Ахиба С.Л. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва «Хлебпродинформ» 2012 – 500 с.
3. Справочник технолога общественного питания Издательский центр Экономика Москва 2010 – 400 с.

### **Дополнительные источники:**

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживание предприятий общественного питания, М. Издательский центр «Академия» 2012 – 432 с.
2. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи М. Издательский центр «Академия» 2011 – 288 с.
3. Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М. Издательский центр Мастерства 2013 – 320 с.
4. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли общественного питания М. Издательский центр «Академия» 2011 - 464 с.
5. Будейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М. Издательский центр «Академия» 2010 – 304 с.
6. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания Лабораторный практикум М. 2007 Издательский центр Дашков и К 2007 – 108 с.

### **Отечественные журналы:**

1. «Питание и общество» Москва
2. «Гастрономъ» Москва
3. «Щедрый стол» ЗАО «Редакторский центр «Газетный мир»
4. «Наша кухня» ООО Издательский дом «Толока»

### **Законодательные и нормативные документы**

1. Российская Федерация. Закон. О защите прав потребителей: федер. закон от 07.02.1992 N 2300-1 (в ред. Федеральных законов от 23.11.2009 N 261-ФЗ) – Новороссийск: Сиб.унив. изд-во, 2009. - 47 с.
2. Российская Федерация. Закон. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный закон от 02.01.2000, 29-ФЗ: [Принят Гос. Думой 1 декабря 1999 г.: одобрен. Советом Федерации 23 декабря 1999 г. (с изменениями внесенными Федеральными законами от

- 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)] - Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.
3. Российская Федерация. Закон. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: федер. закон от 30.03.99, 52-ФЗ (с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 №88-ФЗ, от 27.10.2008 № 178-ФЗ) – М.: Омега-Л, 2010. - 47 с.
  4. Правила оказания услуг общественного питания / Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389 - Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.
  5. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения: Утвержден и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 01.01.2012 N 35. – М.: Издательство стандартов, 2012 – 12с.
  6. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования – Введ.2011-01-01. – М.: Издательство стандартов, 2011. – 8с.
  7. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ.2008-01-06. – М.: Издательство стандартов, 2008. – 12с.
  9. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ.2009-01-01. – М.: Издательство стандартов, 2009. – 12с.
  10. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ.2010-01-01. – М.: Издательство стандартов, 2010. – 10с.

#### **Интернет-ресурсы**

[www.food-industry.ru](http://www.food-industry.ru) – процесс подготовки мяса для приготовления сложных блюд  
<http://one-umnik.ru> – технологический процесс кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы  
[www.ews.ru](http://www.ews.ru) – схемы разделки туш  
[www.rnms.ru](http://www.rnms.ru) – электронный учебный модуль «Разделка передней четвертины говяжьей полутуши. Контрольная работа»  
<http://womanadvice.ru/kakie-specii-dobavlyayut-k-myasu#ixzz3GOIEEN2Z>-пряности и приправы к мясу.

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

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».

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

Реализация ППССЗ по специальности должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла. Преподаватели должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

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

Контроль и оценка результатов освоения ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции осуществляется преподавателем

лем в процессе проведения практических работ, устного и письменного тестирования, самостоятельных работ, а также результатов выполнения внеаудиторных видов работ, индивидуальных заданий обучающихся, производственной практики и экзамена.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы кон- троля и оценки</b>
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-организация рабочего места;</li> <li>-точность расчета массы мяса для изготовления полуфабрикатов;</li> <li>-органолептическая оценка качества продуктов и полуфабрикатов;</li> <li>- органолептическая оценка качества мяса: тушек ягнят и молочных поросят, говядины, баранины, свинины;</li> <li>-выполнение этапов технологического процесса подготовки мяса тушек ягнят и молочных поросят, говядины, баранины, свинины;</li> <li>-обоснование использования оборудования и инвентаря, посуды для обработки мяса;</li> <li>-выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса;</li> <li>-приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.</li> </ul>	<p>Наблюдение и экспертная оценка результатов практических работ.</p> <p>Оценка разработки технико-технологических карт.</p> <p>Оценка самостоятельной (аудиторной) работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменное тестирование;</li> <li>- контрольные работы;</li> <li>- решение задач.</li> </ul> <p>Оценка результатов устного опроса.</p> <p>Оценка самостоятельной (внеаудиторной) работы.</p> <p>Оценка результатов производственной практики.</p>
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-организация рабочего места;</li> <li>- точность расчета массы сырья для обработки рыбы;</li> <li>- органолептическая оценка качества сырья рыбы;</li> <li>-выполнение технологического процесса обработки рыбы;</li> <li>-обоснование использования оборудования и инвентаря, посуды для обработки рыбы;</li> <li>- точность расчета массы сырья для приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы;</li> <li>-приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки,</li> </ul>	<p>Наблюдение и экспертная оценка результатов практических работ.</p> <p>Оценка разработки технико-технологических карт.</p> <p>Оценка самостоятельной (аудиторной) работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменное тестирование;</li> <li>- контрольные работы;</li> <li>- решение задач.</li> </ul> <p>Оценка результатов устного опроса.</p> <p>Оценка самостоятельной (внеаудиторной) работы.</p>

	тушения, жаренья, запекания. -приготовление рыбной котлетной массы и кнельной и полуфабрикатов из котлетной массы.	Оценка результатов производственной практики.
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	-организация рабочего места; - точность расчета массы сырья для обработки рыбы; - органолептическая оценка качества сырья рыбы; -выполнение технологического процесса обработки рыбы; -обоснование использования оборудования и инвентаря, посуды для обработки рыбы; - точность расчета массы сырья для приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы; -приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, тушения, жаренья, запекания. -приготовление рыбной котлетной массы и кнельной и полуфабрикатов из котлетной массы.	Наблюдение и экспертная оценка результатов практических работ. Оценка разработки технико-технологических карт. Оценка самостоятельной (аудиторной) работы: - письменное тестирование; - контрольные работы; - решение задач. Оценка результатов устного опроса. Оценка самостоятельной (внеаудиторной) работы. Оценка результатов производственной практики.

<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	Понимание сущности и социальной значимости будущей профессии; Применение профессиональных знаний в практической деятельности; Ответственность за качество своей работы.	- интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Организует и планирует собственную деятельность; Демонстрирует понимание цели и способов ее достижения; Выполняет деятельность в соответствии с целью и способами, определенными руководителем.	- результаты наблюдений за обучающимся на производственной практике; - оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них	Анализ и контроль ситуации; Выбор соответствующего метода решения в зависимости от ситуации; Проявление ответственности за принятое	- оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических

ответственность	решение.	занятий; - оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Извлечение и анализ информации из различных источников; Использование различных способов поиска информации; Применение найденной информации для решения профессиональных задач.	- оценка эффективности работы с источниками информации.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Применение компьютерных навыков; выбор компьютерной программы в соответствии с решаемой задачей; использование ПО для решения профессиональных задач; Оценка эффективности работы обучающегося с прикладным программным обеспечением.	- оценка эффективности работы обучающегося с прикладным программным обеспечением.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Понимание общей цели; Применение навыков командной работы; Использование конструктивных способов общения с коллегами, руководством, клиентами.	- интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Проявление ответственности за работу членов команды; Контроль работы сотрудников; Проверка и оценка результатов работы подчиненных.	- оценка эффективности работы обучающегося в команде.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Проявление интереса к обучению; Использование знаний на практике; Определение задач своего профессионального и личностного развития; Планирование своего обучения.	- участие в семинарах, диспутах, производственных играх и т.д.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Понимание целей и содержания профессиональной деятельности; Использование новых решений и технологий для оптимизации профессиональной деятельности.	- участие в семинарах по производственной тематике.