

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ  
ПОЛИТИКИ КАМЧАТСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**


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


**МДК. 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной  
кулинарной продукции**

по программе подготовки специалистов среднего звена  
по специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

г. Петропавловск-Камчатский,  
2019 г.

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методической комиссии  
преподавателей специальных дисциплин и  
мастеров производственного обучения,  
протокол № 6 от «15» февраля 2019 г.  
Председатель  А.Ю. Баранова

Утверждаю  
Заместитель директора по учебно-  
производственной работе  
 О.Н. Толоконникова  
от «15» февраля 2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта по  
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания,  
утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации  
от 22.04.2014 №384 (с изм. и доп.)

**Организация-разработчик:**

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, МДК. 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** разработана в соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 №384 (с изм. и доп.), является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина представляет собой профессиональный модуль

## **1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Цель изучения профессионального модуля:

формировать умения разрабатывать ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; выполнять расчеты массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; организовывать технологический процесс подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; подготавливать мясное сырье используя различные методы, оборудование и инвентарь; контролировать качество и безопасность подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

### **Задачи:**

- отработать технологию приготовления полуфабрикатов из мясного сырья для сложных блюд;
- органолептически оценить качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- выбрать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечить безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.

С целью овладения указанным видом 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

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

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

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

## 2.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (распределенная по разделам практика)
			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 - ПК 1.3	Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	222	148	50	0	74	0	-	-
ОК 1-9 ПК. 1.1-1.3	Учебная практика	72						72	
ПК 1.1 - ПК 1.3	Производственная практика (по профилю специальности), часов	102						102	
<b>Всего:</b>		<b>396</b>	<b>148</b>	<b>50</b>	<b>0</b>	<b>74</b>	<b>0</b>	<b>-</b>	<b>174</b>

## 2.2. Тематический план и содержание 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
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>			
<b>МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>			
<b>Тема 1.1.</b>	<b>Содержание</b>	30	2
<b>Технология производства полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов</b>	1. Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия		
	2. Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке мяса		
	3. Расчет выхода частей туши, массы нетто мяса при механической кулинарной обработке		
	4. Расчет массы брутто мяса при механической кулинарной обработке		
	5. Обработка мяса: общие требования		
	6. Обработка мяса: механическая кулинарная обработка		
	7. Обработка мяса: кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши. Приготовление полуфабрикатов из говядины		
	8. Обработка мяса: кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туш		
	9. Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины.		
	10. Приготовление рубленой и котлетной масс и полуфабрикатов из них		
	<b>Практические занятия</b>	15	
	1. Освоить технологию приготовления и оформления для подачи блюд из отварного мяса		
	2. Освоить технологию приготовления и оформления для подачи блюд из отварного мяса		
	3. Освоить технологию приготовления и оформления для подачи блюд из отварного мяса		
	4. Освоить технологию приготовления и оформления для подачи блюд из мяса, жаренного порционными кусками		
	5. Освоить технологию приготовления и оформления для подачи блюд из мяса, жаренного порционными кусками		
	7. Освоить технологию приготовления и оформления для подачи блюд из мяса, жаренного мелкими кусками		



Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	8.	Освоить технологию приготовления и оформления для подачи блюд из мяса, жаренного мелкими кусками		
	9.	Освоить технологию приготовления и оформления для подачи блюд из мяса, жаренного мелкими кусками		
	10.	Освоить технологию приготовления и оформления для подачи блюд из мяса, тушеного порционными кусками		
	11.	Освоить технологию приготовления и оформления для подачи блюд из мяса, тушеного порционными кусками		
	12.	Освоить технологию приготовления и оформления для подачи блюд из мяса, тушеного порционными кусками		
	13.	Отработать технологию приготовления котлетной массы и способы тепловой обработки и правила оформления подачи блюд		
	14.	Отработать технологию приготовления котлетной массы и способы тепловой обработки и правила оформления подачи блюд		
	15.	Отработать технологию приготовления котлетной массы и способы тепловой обработки и правила оформления подачи блюд		
<b>Тема 1.2.</b> <b>Технология производства полуфабрикатов из рыбы</b>	<b>Содержание</b>		30	2
	1.	Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия		
	2.	Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы		
	3.	Определение массы сырья нетто или полуфабриката при механической кулинарной обработке рыбы		
	4.	Расчет массы брутто при механической кулинарной обработке рыбы		
	5.	Обработка рыбы: общие требования к рыбе		
	6.	Обработка рыбы: механическая кулинарная обработка		
	7.	Обработка рыбы: способы разделки		
	8.	Обработка рыбы для фарширования. Обработка пищевых рыбных отходов и их использование		
	9.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы		
	10.	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству и		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	сроки хранения рыбных полуфабрикатов		
	<b>Практические занятия</b>	15	
1.	Отработать технологию приготовления и оформления для подачи блюд из рыбы, жаренной порционным куском		
2.	Отработать технологию приготовления и оформления для подачи блюд из рыбы, жаренной порционным куском		
3.	Отработать технологию приготовления и оформления для подачи блюд из рыбы, жаренной порционным куском		
4.	Отработать технологию приготовления и оформления для подачи блюд из рыбной котлетной массы		
5.	Отработать технологию приготовления и оформления для подачи блюд из рыбной котлетной массы		
6.	Отработать технологию приготовления и оформления для подачи блюд из рыбной котлетной массы		
7.	Освоить технологию приготовления и оформления для подачи жареных блюд из рыбы		
8.	Освоить технологию приготовления и оформления для подачи жареных блюд из рыбы		
9.	Освоить технологию приготовления и оформления для подачи жареных блюд из рыбы		
10.	Освоить технологию приготовления и оформления для подачи блюд из рыбной котлетной массы		
11.	Освоить технологию приготовления и оформления для подачи блюд из рыбной котлетной массы		
12.	Освоить технологию приготовления и оформления для подачи блюд из рыбной котлетной массы		
13.	Освоить технологию приготовления и оформления для подачи запеченых блюд из рыбы		
14.	Освоить технологию приготовления и оформления для подачи запеченых блюд из рыбы		
15.	Освоить технологию приготовления и оформления для подачи запеченых блюд из рыбы		
<b>Тема 1.3. Технология производства</b>	<b>Содержание</b>	38	2
1.	Организация работы птицегольевого цеха		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы</b>	2.	Расчеты массы субпродуктов, отходов и потерь при механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы		
	3.	Расчет массы сырья нетто, выхода мякоти и пищевых обработанных субпродуктов при механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы		
	4.	Расчет массы брутто при механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы		
	5.	Обработка сельскохозяйственной птицы: общие требования к птице		
	6.	Обработка сельскохозяйственной птицы: механическая кулинарная обработка		
	7.	Обработка сельскохозяйственной птицы: способы заправки птицы		
	8.	Приготовление полуфабрикатов из птицы		
	9.	Обработка субпродуктов птицы		
	10.	Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы		
		<b>Практические занятия</b>		
1.		Отработать технологию приготовления и правила подачи блюд из птицы, тушеной порционным куском		
2.		Отработать технологию приготовления и правила подачи блюд из птицы, тушеной порционным куском		
3.		Отработать технологию приготовления и правила подачи блюд из птицы, тушеной порционным куском		
4.		Отработать технологию приготовления и правила подачи блюд из котлетной массы птицы		
5.		Отработать технологию приготовления и правила подачи блюд из котлетной массы птицы		
6.		Отработать технологию приготовления и правила подачи блюд из котлетной массы птицы		
7.		Отработать технологию приготовления и правила подачи блюд из кнельной массы птицы		
8.		Отработать технологию приготовления и правила подачи блюд из кнельной массы птицы		
9.		Отработать технологию приготовления и правила подачи блюд из кнельной массы птицы		
10.		Отработать технологию приготовления, способы оформления и правила подачи холодных блюд и закусок из птицы		
11.	Отработать технологию приготовления и правила подачи блюд из птицы, тушеной			

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<p>порционным куском</p> <p>12. Отработать технологию приготовления и правила подачи блюд из птицы, тушеной порционным куском</p> <p>13. Отработать технологию приготовления и правила подачи блюд из птицы, тушеной порционным куском</p> <p>14. Отработать технологию приготовления и правила подачи блюд из котлетной массы птицы</p> <p>15. Отработать технологию приготовления и правила подачи блюд из котлетной массы птицы</p> <p>16. Отработать технологию приготовления и правила подачи блюд из котлетной массы птицы</p> <p>17. Отработать технологию приготовления и правила подачи блюд из кнельной массы птицы</p> <p>18. Отработать технологию приготовления и правила подачи блюд из кнельной массы птицы</p> <p>19. Отработать технологию приготовления и правила подачи блюд из кнельной массы птицы</p> <p>20. Отработать технологию приготовления, способы оформления и правила подачи холодных блюд и закусок из птицы</p> <p>21. Отработать технологию способов заправки птицы для тепловой обработки в целом виде</p> <p>22. Отработать технологию способов заправки птицы для тепловой обработки в целом виде</p> <p>23. Отработать технологию способов заправки птицы для тепловой обработки в целом виде</p> <p>24. Отработать технологию способов заправки птицы для тепловой обработки в целом виде</p> <p>25. Отработать технологию способов заправки птицы для тепловой обработки в целом виде</p>		
<b>Самостоятельная работа при изучении МДК.01.011.</b>		<b>74</b>	
<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнение практического задания «Обработка мяса»</li> <li>2. Выполнение практического задания «Механическая обработка мяса»</li> <li>3. Выполнение практического задания «Кулинарный разруб говядины»</li> <li>4. Выполнение практического задания «Приготовление мясных полуфабрикатов»</li> <li>5. Выполнение практического задания «Кулинарная разделка и обвалка бараньих и свиных туш»</li> <li>6. Выполнение практического задания «Полуфабрикаты из баранины и свинины»</li> <li>7. Выполнение практического задания «Приготовление рубленой массы из мяса и полуфабрикатов из нее»</li> <li>8. Выполнение практического задания «Приготовление мясной котлетной массы и полуфабрикатов из нее»</li> <li>9. Выполнение практического задания «Обработка костей»</li> </ol>			

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p>10. Выполнение практического задания «Обработка субпродуктов»</p> <p>11. Выполнение практического задания «Требования к качеству полуфабрикатов из мяса и сроки их хранения»</p> <p>12. Подбор материала для презентации на тему «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса»</p> <p>13. Выполнение презентации на тему «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса»</p> <p>14. Выполнение практического задания «Обработка рыбы»</p> <p>15. Выполнение практического задания «Механическая обработка рыбы»</p> <p>16. Выполнение практического задания «Обработка чешуйчатой рыбы»</p> <p>17. Выполнение практического задания «Обработка бесчешуйчатой рыбы»</p> <p>18. Выполнение практического задания «Особенности обработки некоторых видов рыб»</p> <p>19. Выполнение практического задания «Приготовление рыбных полуфабрикатов»</p> <p>20. Выполнение практического задания «Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее»</p> <p>21. Выполнение практического задания «Обработка (разделка) рыбы для фарширования»</p> <p>22. Выполнение практического задания «Обработка (разделка) рыбы и использование рыбных пищевых отходов»</p> <p>23. Выполнение практического задания «Требования к качеству полуфабрикатов и сроки их хранения»</p> <p>24. Подбор материала для презентации на тему «Технологический процесс приготовления рыбных полуфабрикатов»</p> <p>25. Подготовка презентации на тему «Технологический процесс приготовления рыбных полуфабрикатов»</p> <p>26. Составление глоссария по МДК.01.01</p> <p>27. Выполнение практического задания «Обработка сельскохозяйственной птицы»</p> <p>28. Выполнение практического задания «Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы»</p> <p>29. Подбор материала для презентации на тему «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из птицы»</p> <p>30. Подготовка презентации на тему «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из птицы»</p> <p>31. Выполнение практического задания «Заправка птицы»</p> <p>32. Выполнение практического задания «Полуфабрикаты из птицы»</p> <p>33. Выполнение практического задания «Обработка субпродуктов птицы»</p> <p>34. Выполнение практического задания «Требования к качеству полуфабрикатов из птицы и сроки их хранения»</p> <p>35. Подготовка реферата по следующим темам «Организация работы мясного цеха», «Организация работы рыбного цеха», «Организация работы птицеполюющего цеха»</p> <p>36. Пополнение глоссария по темам МДК.01.01</p> <p>37. Проработка конспектов и литературы</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
1	2	3	4
38. Разработка тестового материала по теме «Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы»			
39. Подготовка к экзамену			
<b>Учебная практика ПМ.01.</b> <b>Виды работ:</b> 1. Знакомство с базой практики, организацией, функциями ПОП, с работой поваров. Составление перечня документации необходимой для отчета учебной практики. Прохождение ТБ 2. Выполнение технологического процесса приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса 3. Выполнение технологического процесса приготовления порционных натуральных полуфабрикатов из мяса 4. Выполнение технологического процесса приготовления порционных панированных полуфабрикатов из мяса 5. Выполнение технологического процесса приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса 6. Выполнение технологического процесса приготовления кнельной массы из мяса 7. Выполнение технологического процесса приготовления рыбных полуфабрикатов для жаренья во фритюре 8. Выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов для блюда «Рыба в тесте жареная» 9. Выполнение технологического процесса приготовления рыбных полуфабрикатов для жаренья на решетке (гриль) 10. Выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из котлетной рыбной массы 11. Выполнение технологического процесса приготовления рыбы для фарширования 12. Подготовка презентации и отчета по учебной практике. Дифференцированный зачет		72	
<b>Производственная практика (по профилю специальности) итоговая по модулю ПМ.01.</b> <b>Виды работ:</b> 1. Знакомство с базой практики, организацией, функциями ПОП, с работой поваров. Составление перечня документации необходимой для отчета учебной практики. Прохождение ТБ 2. Выполнение организации технологического процесса приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса 3. Выполнение организации технологического процесса приготовления порционных натуральных полуфабрикатов из мяса 4. Выполнение организации технологического процесса приготовления порционных панированных полуфабрикатов из мяса 5. Выполнение организации технологического процесса приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса 6. Выполнение организации технологического процесса приготовления кнельной массы из мяса 7. Выполнение организации технологического процесса приготовления рыбных полуфабрикатов для жаренья во фритюре 8. Выполнение организации технологического процесса приготовления полуфабрикатов для блюда «Рыба в тесте жареная»		102	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
9. Выполнение организации технологического процесса приготовления рыбных полуфабрикатов для жаренья на решетке (гриль) 10. Выполнение организации технологического процесса приготовления полуфабрикатов из котлетной рыбной массы 11. Выполнение организации технологического процесса приготовления рыбы для фарширования 12. Подготовка презентации и отчета по учебной практике. Дифференцированный зачет			
<b>Всего</b>		<b>396</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).

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета - «Технология кулинарного и кондитерского производства».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по «Физиологии питания»;
- плакаты по схемам.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, подключенный к

сети Internet;

- средства вывода звуковой информации;
- видеопроектор;
- экран.

Оборудование мастерской и рабочих мест:

Механическое оборудование:

- картофелеочистительная машина;
- овощерезательная машина;
- универсальный привод со сменным механизмом;
- мясорубка;
- тестомесительная машина;

Тепловое оборудование:

- электроплиты;
- шкаф пекарский;
- микроволновая печь;
- мармиты для 1 блюд;
- водогрейное оборудование;

Холодильное оборудование:

- камеры холодильные низкотемпературные;
- камеры холодильные среднетемпературные;
- холодильные шкафы.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основная литература:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник – М.: ОИЦ «Академия», 2020
2. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – М., 2018



### **Дополнительная литература:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник. - М.: Издательский центр Академия, 2010. – 400 с.
2. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю Мальгина, Ю.Н. Плешкова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.
3. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. — М.: Издательский центр «Академия», 2004. — 288 с.
4. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.З. Шильман. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 192 с.
5. Кондратьев К.П. Организация производства на предприятиях общественного питания / Учебное пособие – Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2007. – 108 с.

### **Информационные источники:**

1. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://windo.edu.ru> - свободный доступ к каталогу образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования.
2. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов <http://school-collection.edu.ru>
3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов (ФЦИОР) <http://fcior.edu.ru>

### **Интернет-ресурсы:**

1. [www.good-cook.ru](http://www.good-cook.ru)
2. <http://www.cook-alliance.ru/>
3. <http://www.webfoods.ru/>
4. <http://d000.ru>
5. <http://www.edatoday.ru>
6. <http://eda-server.ru/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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>- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>- проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экзамен;</li> <li>- тестирование;</li> <li>- комплексная оценка решения ситуационных задач;</li> <li>- анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме (рефлексия собственной деятельности);</li> <li>- оценка выполнения самостоятельной работы.</li> </ul>
<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>- проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение и оценка решения профессиональных.</li> <li>- комплексная оценка выполнения практических заданий, СРС;</li> <li>- оценка решения ситуационных задач;</li> <li>- анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме (рефлексия своей деятельности);</li> <li>- оценка выполнения видов работ в процессе прохождения учебной и производственной практик</li> </ul>

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
	рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;	
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>- проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экзамен;</li> <li>- оценка решения ситуационных задач</li> <li>- анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме (рефлексия своей деятельности);</li> <li>- оценка выполнения самостоятельной работы;</li> <li>- оценка выполнения видов работ в процессе прохождения учебной и производственной практик</li> </ul>

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие положительных отзывов с мест производственной практики;</li> <li>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> <li>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение и оценка непосредственного руководителя при прохождении производственной практики;</li> <li>- оценка портфолио работ и документов;</li> <li>- оценка эссе;</li> <li>- оценка качества участия в конкурсах</li> </ul>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильный выбор способов решения профессиональных задач;</li> <li>- рациональная организация собственной деятельности во время</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка решения ситуационных задач;</li> <li>- оценка осуществления видов деятельности в процессе</li> </ul>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	выполнения самостоятельной и практической работы, при работе над решением ситуационных задач, прохождение производственной практики	учебной и производственной практики
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить диагностику ситуации;</li> <li>- определять адекватные варианты решения возникающих проблем;</li> <li>- выявлять возможные риски;</li> <li>- обосновывать принятие решения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка решения ситуационных задач;</li> <li>- оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики</li> </ul>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка решения ситуационных задач;</li> <li>- оценка реферирования, аннотирования, работы над курсовым проектом;</li> <li>- оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики</li> </ul>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка решения ситуационных задач;</li> <li>- анализ и оценка продуктов деятельности;</li> <li>- оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики</li> </ul>
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействие с коллегами, педагогами, руководителями практики и социальными партнерами в ходе обучения;</li> <li>- проявление умения работать в коллективе и команде</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка решения ситуационных задач;</li> <li>- оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики;</li> <li>- отзывы работодателя и потребителей образовательных услуг</li> </ul>
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованный выбор цели организации образовательной работы с обучающимися;</li> <li>- проявление умения мотивировать деятельность обучающихся в соответствии с поставленной целью;</li> <li>- владение способами организации деятельности детского коллектива;</li> <li>- владение способами контроля деятельности учащихся;</li> <li>- проявление чувства ответственности за качество</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка решения ситуационных задач;</li> <li>- анализ продуктов планирования и оценки;</li> <li>- оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики</li> </ul>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	образовательного процесса; - проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- владение навыками определения задач профессионального и личностного развития; - проявление умения организовывать свою деятельность в соответствии с задачами самообразования; - владение приемами самообразования, - добровольное участие в семинарах, курсах повышения квалификации; - осознанное планирование этапов повышения квалификации; - планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня	- оценка решения ситуационных задач; - анализ продуктов планирования; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности	- анализ качества выполнения практических заданий, самостоятельных работ; - оценка решения ситуационных задач; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не оценивается

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ  
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

**МДК. 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной  
кулинарной продукции**

---

для студентов набора 2019, 2020 года  
на базе основного общего образования  
на 2020/2021 учебный год

Изменения и дополнения  
рассмотрены и одобрены  
на заседании методической комиссии  
преподавателей специальных дисциплин и  
мастеров производственного обучения,  
протокол № 9 от 25 мая 2020 г.

В рабочую программу на 2020/2021 учебный год внесены следующие  
изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	3. Условия реализации программы дисциплины	В список литературы внесены следующие основные источники: 1) Попова Н.В. Технология продуктов детского питания – М.: ООО ТД "ДеЛи", 2020 2) Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания – М.: ОИЦ «Академия», 2020 3) Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: ОИЦ «Академия», 2020	Соблюдение требования ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (п.7.16.)

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ  
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

**МДК. 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной  
кулинарной продукции**

---

для студентов набора 2019, 2020 года  
на базе основного общего образования  
на 2021/2022 учебный год

Изменения и дополнения  
рассмотрены и одобрены  
на заседании методической комиссии  
преподавателей специальных дисциплин и  
мастеров производственного обучения,  
протокол № 9 от 25 мая 2021 г.

В рабочую программу на 2021/2022 учебный год изменения и  
дополнения не вносились.

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	-

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ  
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

**МДК. 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной  
кулинарной продукции**

для студентов набора 2019, 2020 года  
на базе основного общего образования  
на 2022/2023 учебный год

Изменения и дополнения рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения, протокол № 9 от 23 мая 2022 г.

В рабочую программу на 2022/2023 учебный год внесены следующие изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	3. Условия реализации программы дисциплины	В список литературы внесены следующие основные источники: 1) Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/491865">https://urait.ru/bcode/491865</a> 2) Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего	Соблюдение требования ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (п.7.16.)



		<p>профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/513899">https://urait.ru/bcode/513899</a></p>	
--	--	---	--

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ  
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

**МДК. 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной  
кулинарной продукции**

---

для студентов набора 2020 года  
на базе основного общего образования  
на 2023/2024 учебный год

Изменения и дополнения  
рассмотрены и одобрены  
на заседании методической комиссии  
преподавателей специальных  
дисциплин и мастеров  
производственного обучения,  
протокол №9 от 26 мая 2023 г.

В рабочую программу на 2023/2024 учебный год изменения и дополнения не вносились.

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	-