

**Приложение 5.3.33**  
**к ОПОП по ШССЗ специальности**  
**19.02.10 Технология продукции**  
**общественного питания**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**  
**«Областной многопрофильный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Вознесенское**  
**2018г.**

**РАССМОТРЕНО**

на заседании методической комиссии  
преподавателей спецдисциплины  
и мастеров п/о

Протокол № 1

от «31» 08 2018г.

Председатель Засял /Е.Г.Кошечкина/

Разработчик:

Парусова Галина Николаевна– преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ  
Областной многопрофильный техникум, высшая квалификационная категория

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение «Областной многопрофильный техникум»

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технологии  
производства общественного питания.

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |    |
|---|----|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ   | 4  |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ   | 7  |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  | 8  |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  | 16 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | 19 |

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля– является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.4. Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников для получения профессий рабочих, должностей служащих:

|       |       |
|-------|-------|
| 16675 | Повар |
|-------|-------|

### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля ПМ.01

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 овощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы овощей, мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки овощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки овощей, 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 овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей, 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 овощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении овощей, мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

**знать:**

- ассортимент полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- классификацию овощей и требования к их качеству при приготовлении сложных блюд,
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и 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 овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки овощей, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования овощей,

- мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
  - способы минимизации отходов при подготовке овощей, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
  - актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
  - правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
  - требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ.01:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося по ПМ - 468 часа, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 360 часов;  
самостоятельной работы обучающегося – 108 часов;  
учебной практики – 72 часа  
производственная практика – 72 часа.

**Виды итоговой аттестации** (согласно учебного плана по специальности):

МДК 01.01 – текущий контроль

УП.01 - ДЗ (дифференцированный зачет)

ПП.01 - ДЗ (дифференцированный зачет)

ПМ.01 - Э(К) (экзамен квалификационный)

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

| Код     | Наименование результата обучения   |
|---------|--|
| ПК 1.1. | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.  |
| ПК 1.2. | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.  |
| ПК 1.3. | Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.   |
| ПК 1.4. | Организовывать подготовку овощей 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, 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

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций          | Наименования разделов профессионального модуля*  | Всего часов<br>(макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |  |  | Практика       |   |
|--|--|--|---|--|--|----------------|---|
|  |  |  | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося                   |  | Самостоятельная работа обучающегося, часов | Учебная, часов | Производственная, часов<br>(если предусмотрена рассредоточенная практика) |
|  |  |  | Всего, часов  | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов |  |                |   |
| 1  | 2  | 3  | 4   | 5  | 6  | 7              | 8   |
| ПК 1.1                                     | Раздел 1. ПМ.01 Технологические процессы кулинарной обработки овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции         | 324  | 216   | 104  | 108  |                |   |
| ПК 1.2                                     | Раздел 2. ПМ.01 Технологические процессы кулинарной обработки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции           |  |   |  |  |                |   |
| ПК 1.3                                     | Раздел 3. ПМ.01 Технологические процессы кулинарной обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции           |  |   |  |  |                |   |
| ПК 1.4                                     | Раздел 4. ПМ.01 Технологические процессы кулинарной обработки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |  |   |  |  |                |   |
| <b>Учебная и производственная практика</b> |  | 144  |   |  |  | 72             | 72  |
| <b>Всего:</b>                              |  | <b>468</b>   | <b>216</b>  | <b>104</b>   | <b>108</b>                                 | <b>72</b>      | <b>72</b>   |

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ.01)

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем   | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)  | Объем часов           | Уровень освоения |
|---|---|-----------------------|------------------|
| 1   | 2   | 3                     | 4                |
| <b>ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>                                 |   | <b>468</b>            |                  |
| <b>МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>  |   |                       |                  |
| <b>Раздел 1.<br/>ПМ.01 Технологические процессы кулинарной обработки овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b> |   |                       |                  |
| <b>Введение</b>   | Цели, задачи, структура профессионального модуля. Последовательность освоения профессиональных компетенций. Требования к уровню знаний и умений. Краткая характеристика основных разделов модуля. Порядок и форма проведения занятий, использование основной и дополнительной литературы. Рекомендации по организации самостоятельной работы обучающегося при изучении модуля | 2                     | 1                |
| <b>Тема 1.1</b><br>Технологические свойства овощей и грибов. Инвентарь и оборудование.  | <b>Содержание</b><br>Классификация овощей. Товароведная характеристика овощей<br>Сроки реализации, температура и условия хранения овощей<br>Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при обработке овощей<br>Правила безопасного использования оборудования и инвентаря   | 2<br>2<br>2           | 1<br>1<br>1      |
| <b>Тема 1.2.</b><br>Технология обработки овощей и грибов.   | <b>Содержание</b><br>Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из овощей для сложных блюд<br>Нормы выхода полуфабрикатов<br>Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей   | 2<br>2                | 1                |
| <b>Тема 1.3.</b><br>Полуфабрикаты из овощей и грибов  | Приготовление полуфабрикатов из овощей для сложных блюд.<br>Требования к качеству полуфабрикатов из овощей.<br>Режимы хранения и реализации и транспортировки полуфабрикатов из овощей.<br>Обработка грибов.<br>ЛПР №1 Обработка клубнеплодов и корнеплодов, приготовление полуфабрикатов   | 2<br>2<br>2<br>2<br>6 | 1<br>1<br>1<br>1 |

|  |   |    |   |
|--|---|----|---|
|  | ЛПР №2 Обработка капустных, луковых, плодовых овощей, приготовление полуфабрикатов  | 6  |   |
|  | ЛПР №3 Обработка овощей для фарширования. Сложная нарезка.  | 6  |   |
| <b>Самостоятельная работа</b>  |   | 26 | 3 |
| <p>1.Изучение ассортимента, товароведческой характеристики на картофель (согласно ГОСТ).</p> <p>2.Изучение ассортимента, товароведческой характеристики на корнеплоды (морковь, свёкла, репа, брюква согласно ГОСТ).</p> <p>3.Изучение ассортимента, товароведческой характеристики на луковые, капустные (согласно ГОСТ).</p> <p>4.Изучение ассортимента, товароведческой характеристики на луковые, капустные (согласно ГОСТ).</p> <p>5.Изучение ассортимента, товароведческой характеристики на луковые, капустные (согласно ГОСТ).</p> <p>6.Изучение ассортимента, товароведческой характеристики на грибы (согласно ГОСТ).</p> <p>7. Составить таблицу « Виды нарезки овощей», с указанием размеров, кулинарного использования.</p> <p>8. Изучение основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов (оформить в виде презентации).</p> <p>9. Провести исследование по хранению корнеплодов, клубнеплодов, луковых, капустных, прочих овощей, грибов(согласно задания преподавателя).</p> |   |    |   |
| <b>Примерная тематика домашних заданий.</b>  |   |    |   |
| <p>1.Систематическая проработка конспектов занятий по теме</p> <p>2.Работа с нормативными документами (сборник рецептур)</p> <p>3.Составление технологической схем обработки сырья</p>   |   |    |   |
| <b>Раздел 2.</b>   |   |    |   |
| <b>ПМ.01 Технологические процессы кулинарной обработки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>  |   |    |   |
| <b>Тема 2.1</b><br>Технологические свойства мяса   | <b>Содержание</b>   | 2  | 2 |
|  | Основные характеристики и пищевая ценность и требования к качеству мяса: тушек ягнят, молочных поросят, поросычьей головы.<br>Организация работы мясного цеха: производственная программа, подбор технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование. |    |   |
| <b>Тема 2.2.</b><br>Инвентарь и оборудование для обработки мяса  | <b>Содержание</b>   |    |   |
|  | Ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.<br>Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса.  | 2  | 1 |
|  | Правила безопасного использования оборудования и инвентаря  | 2  | 1 |



|   |  |    |     |
|---|--|----|-----|
| <b>Самостоятельная работа</b>   |  | 32 | 3   |
| 1. Составить схему разуба говядины, указать части и их кулинарное использование.<br>2. Составить схему разуба свинины, указать части и их кулинарное использование.<br>3. Составить схему разуба баранины, указать части и кулинарное использование.<br>4. Изучение ассортимента, товароведческой характеристики на мясные субпродукты (согласно ГОСТ).<br>5. Составить схему приготовления начинок для фарширования мяса (на выбор студента).<br>6. Работа со сборником рецептур:<br>-составление технологических карт;<br>-решение задач. |  |    |     |
| <b>Примерная тематика домашних заданий</b>  |  |    |     |
| 1. Систематическая проработка конспектов занятий по теме<br>2. Работа с нормативными документами (сборник рецептур)   |  |    |     |
| <b>Раздел 3.</b>  |  |    |     |
| <b>ПМ.01 Технологические процессы кулинарной обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>   |  |    |     |
| <b>Тема 3.1.</b>  | <b>Содержание</b>  |    |     |
| Инвентарь и оборудование для обработки рыбы   | Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при обработке рыбы. | 2  | 1   |
|   | Правила безопасного использования оборудования и инвентаря   | 2  | 1   |
| <b>Тема 3.2.</b>  | <b>Содержание</b>  |    | 1,2 |
| Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы для сложных блюд   | 1   Механическая кулинарная обработка рыбы.  | 2  |     |
|   | 2   Обработка чешуйчатой рыбы  | 2  |     |
|   | 3   Разделка на порционный куски и филе  | 2  |     |
|   | 4   Обработка бесчешуйчатой рыбы   | 2  |     |
|   | 5   Обработка осетровой рыбы   | 2  |     |
|   | 6   Способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд.                                | 2  |     |
|   | 7   Технология приготовления начинок для фарширования рыбы.  | 2  |     |
|   | 8   Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы.                | 2  |     |
|   | ЛПР № 12 Составление производственной программы рыбного цеха.  | 4  |     |
|   | ЛПР № 13 Механическая кулинарная обработка рыбы  | 6  |     |
| 6   Приготовление рыбных п/ф  | 2  |    |     |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|   | ЛПР № 14 Приготовление п/ф из рыбы  | 6   |   |
|   | 7 Рыбная котлетная масса и п/ф из нее   | 2   |   |
|   | 8 Кнельная масса . Обработка рыбы для фарширования  | 2   |   |
|   | ЛПР № 15 Приготовление рыбной котлетной массы и п,ф из нее  | 6   |   |
|   | <b>Практическая работа.</b> Решение ситуационных задач. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья разного вида и кондиции. Расчет массы пищевых обработанных отходов. | 2   |   |
|   | 9 Использование рыбных пищевых отходов  | 2   |   |
|   | 10 Требования к качеству п/ф. Сроки хранения.   | 2   |   |
|   | 11 Морепродукты   | 2   |   |
|   | 12 Работа со сборником рецептов   | 2   |   |
| <b>Самостоятельная работа</b>   |   |   |   |
| 1.Составить таблицу « Полуфабрикаты из рыбы» (частиковых, осетровых для различных способов тепловой обработки).                           |   | 30  | 3 |
| 2. Составить кроссворд по теме: « Обработка рыбы»   |   |   |   |
| <b>Тематика домашних заданий:</b>   |   |   |   |
| Систематическая проработка конспектов занятий по теме. Работа с нормативными документами (сборник рецептов)                               |   |   |   |
| <b>Раздел 4.</b>  |   |   |   |
| <b>ПМ.01 Технологические процессы кулинарной обработки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b> |   |   |   |
| <b>Тема 4.1.</b><br>Технологический процесс механической кулинарной обработки домашней птицы для сложных блюд                             | <b>Содержание</b>   |   | 2 |
|   | 1   | Организация работы птицебельного цеха: составление производственной программы, подбор технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование. |   |
|   | 2   | Ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд.   |   |
|   | 3   | Кулинарная обработка с/х птицы и пернатой дичи  |   |
|   | 4   | Заправка птицы и дичи   |   |
|   | 5   | Полуфабрикаты из птицы и дичи   |   |
|   | 6   | Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из птицы.   |   |
|   | 7   | Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса птицы.   |   |

|  |  |   |            |   |
|--|--|---|------------|---|
|  | 8  | Требования к безопасности хранения подготовленного мяса птицы в охлажденном и замороженном виде.  | 2          |   |
|  |  | ЛПР №16 Приготовление п/ф и котлетной массы из птицы  | 6          |   |
|  |  | ЛПР № 17 Изучение технологии приготовления полуфабрикатов из утиной и гусиной печени для сложных блюд. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.  | 6          |   |
|  |  | <b>Практическая работа.</b> Решение ситуационных задач. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья разного вида и кондиции. Расчет массы пищевых обработанных отходов. | 2          |   |
| <b>Самостоятельная работа</b><br>1. Составить схему технологического процесса «Обработка сельскохозяйственной птицы»<br>2. Составить схему приготовления кнельной массы из птицы.<br>3. Составить схему приготовления полуфабрикатов из птицы. |  |   | 20         | 3 |
| <b>Примерная тематика домашних заданий</b><br>1. Систематическая проработка конспектов занятий по теме<br>2. Работа с нормативными документами (сборник рецептур)  |  |   |            |   |
| <b>Итого по МДК.01.01</b>  |  |   | <b>324</b> |   |
| <b>УП.01 Учебная практика</b>  | <b>Виды работ:</b><br>Механическая кулинарная обработка овощей. Полуфабрикаты.<br>Подготовка для фарширования. Карвинг.<br>Разделка, и обвалка полутуш.<br>Овладение навыками приготовления полуфабрикатов из мяса<br>Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы и п/ф из нее<br>Овладение навыками обработки рыбы с костным и хрящевым скелетом, голов осетровых рыб и других пищевых отходов.<br>Приобретение навыков по определению отходов при обработке рыбы, выхода полуфабрикатов.<br>Освоение приемов механической кулинарной обработки домашней птицы.<br>Освоение приемов механической кулинарной обработки дичи, кролика.<br>Овладение навыками приготовления полуфабрикатов из птицы. Отработка навыков определения норм отходов и потерь при обработке мяса, птицы. |   | <b>72</b>  |   |
| <b>ПП 01 Производственная практика</b>   | <b>Виды работ:</b><br>Правила обработки овощей, приготовление полуфабрикатов, приготовление и оформление сложных блюд из овощей.   |   | <b>72</b>  |   |

|                       |   |            |  |
|-----------------------|---|------------|--|
|                       | <p>Правила обработки рыбы, приготовление полуфабрикатов, приготовление и оформление сложных блюд из рыбы.</p> <p>Правила обработки мяса, приготовления полуфабрикатов, приготовление и оформление сложных блюд из мяса.</p> <p>Правила обработки птицы, приготовления полуфабрикатов, приготовление и оформление сложных блюд из птицы.</p> |            |  |
| <b>Всего по ПМ.01</b> |   | <b>468</b> |  |

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства» и учебного кулинарного цеха.

Оборудование кабинета

- рабочие столы и стулья для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- классная доска;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической литературы;
- комплект стандартов технических условий.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- производственные столы
- набор для карвинга, посуда и инвентарь;
- разделочные доски с маркировкой МС, РС, ПС, ОС, З;
- стандартный набор инвентаря для механической кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, домашней птицы, ножи поварские;
- электромеханическое оборудование (мясорубка),
- холодильное оборудование.

Реализация программы профессионального модуля ПМ.01 предполагает обязательную учебную практику в объеме 72 часа и производственную практику в объеме 72 часа. Учебная практика проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и может реализовываться концентрированно. Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания Вознесенского района.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

**Основная литература:**

1. Васюкова А. Технология продукции общественного питания / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.: Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/513905> - (Электронный ресурс).

**Дополнительные источники:**

1. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.: 60x90 1/16. - (Прикладной бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 экз. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/519492>- (Электронный ресурс).

2. Липатова Л.П. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.: ISBN 978-5-00091-119-8 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/518473> - (Электронный ресурс).
3. Бабаев Ю.А. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: Учебное пособие/Бабаев Ю. А., Петров А. М. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 352 с.: ISBN 978-5-9558-0185-8 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/503667> - (Электронный ресурс).

#### **Учебно-методическая литература:**

1. Васюкова А.Т. Справочник повара / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 496 с.: ISBN 978-5-394-01714-8 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415067> - (Электронный ресурс).
2. Тамова М.Ю. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / Джабоева А.С., Тамова М.Ю. - М.:Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 256 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/942765> - (Электронный ресурс).
3. Васюкова А.Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 208 с.: ISBN 978-5-394-01127-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415315> - (Электронный ресурс).
4. Васюкова А.Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 816 с.: ISBN 978-5394-02232-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422>- (Электронный ресурс).
5. Петров А.М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: Учебное пособие/А.М.Петров, 3-е изд. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 270 с.: 70x100 1/16 (Обложка) ISBN 978-5-905554-87-2 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/939765> - (Электронный ресурс).
6. Санитарные правила для организаций общественного питания. - М.: ИНФРА-М, 2002. - 42 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание; Вып. 1). (о) ISBN 5-16-001002-5 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/52921>- (Электронный ресурс).
7. Нормы естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания. - М.: ИНФРА-М, 2008. - 133 с.: 82x108 1/32. - (Торговля и общественное питание; Вып. 1[84]). (обложка) ISBN 978-5-16-003343-3 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/140249>- (Электронный ресурс).
8. Правила оказания услуг общественного питания. - М.: ИНФРА-М, 2004. - 8 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание; Вып. 10(37)). (обложка) ISBN 5-16-002203-1 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/87116>- (Электронный ресурс).

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

Обязательным условием допуска к экзамену квалификационному в рамках профессионального модуля ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является освоение МДК 01.01. «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» и освоение учебной и производственной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

- 1) ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
- 2) ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочих (16675 Повар).

#### **Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 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 обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции)  | Основные показатели оценки результата  | Формы и методы контроля и оценки   |
|--|--|--|
| <p>Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> | <p>Оценивать, по органолептическим показателям, качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса</p>  | <p>Текущий контроль в форме:</p>   |
|  | <p>Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. согласно СНиПа. (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты)</p>  | <p>-тестирования<br/>-фронтального опроса.</p> <p>Защита лабораторно-практических работ</p>                          |
|  | <p>Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции, (температурный режим, процессы, происходящие при приготовлении пищи, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий)</p>     | <p>Экспертная оценка выполнения лабораторно-практических работ</p> <p>Бракераж</p> <p>Зачет по учебной практике.</p> |
|  | <p>Разработка технологических карт на приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация)</p>  | <p>Экзамен квалификационный</p>  |
|  | <p>Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при подготовке мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий)</p> |  |
|  | <p>Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда)</p>  |  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | <p>Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость)</p> <p>Рациональность распределения времени на приготовление и подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. (самоорганизация ОК)</p> <p>Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;</p> <p>Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;</p> <p>Умеет обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса.</p>   |   |
| <p>Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> | <p>Оценивать, по органолептическим показателям, качество рыбы и готовых полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. согласно СНиПа. (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты)</p> <p>Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий)</p> <p>Разработка технологических карт на приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация)</p> | <p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-тестирования</li> <li>-фронтального опроса.</li> </ul> <p>Защита лабораторно-практических работ</p> <p>Экспертная оценка выполнения лабораторно-практических работ</p> <p>Бракераж</p> <p>Зачет по учебной практике.</p> <p>Экзамен квалификационный</p> |

|   |  |   |
|---|--|---|
|   | <p>Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при подготовке рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий)</p> |   |
|   | <p>Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда)</p>  |   |
|   | <p>Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость)</p>  |   |
|   | <p>Рациональность распределения времени на приготовление Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. (самоорганизация ОК)</p>  |   |
|   | <p>Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;</p>  |   |
|   | <p>Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;</p>  |   |
|   | <p>Умеет обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы.</p>  |   |
| <p>Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> | <p>Оценивать, по органолептическим показателям, качество домашней птицы и готовых полуфабрикатов из домашней птицы.</p>  | <p>Текущий контроль в форме:<br/>-тестирования<br/>-фронтального опроса.</p> <p>Защита лабораторно-практических работ</p> |
|   | <p>Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции согласно СНиПа. (организация раб места, охрана</p>  |   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p>труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты)</p>  | <p>Экспертная оценка выполнения лабораторно-практических работ</p> <p>Бракераж</p> <p>Зачет по учебной практике.</p> <p>Экзамен квалификационный</p> |
|  | <p>Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции. (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий)</p>           |  |
|  | <p>Разработка технологических карт на приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация)</p>  |  |
|  | <p>Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при подготовке домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий)</p> |  |
|  | <p>Подготовка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда)</p>  |  |
|  | <p>Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции. (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость)</p>  |  |
|  | <p>Рациональность распределения времени на приготовление и организацию по подготовке домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. (самоорганизация ОК)</p>  |  |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд;  |   |
|  | Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд;  |   |
|  | Умеет обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении домашней птицы.  |   |
| Организовывать подготовку овощей для приготовления сложной кулинарной продукции. | Оценивать, по органолептическим показателям качество овощей и готовых полуфабрикатов из овощей.   | Текущий контроль в форме:   |
|  | Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовление полуфабрикатов из овощей для сложной кулинарной продукции. согласно СНиПа. (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты)  | -тестирования<br>-фронтального опроса.<br><br>Защита лабораторно-практических работ |
|  | Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовление полуфабрикатов из овощей для сложной кулинарной продукции. (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий)           | Экспертная оценка выполнения лабораторно-практических работ<br><br>Бракераж         |
|  | Разработка технологических карт на приготовление полуфабрикатов из овощей для сложной кулинарной продукции в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация)  | Зачет по учебной практике.  |
|  | Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при подготовке овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий) | Экзамен квалификационный  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | Подготовка овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда)   |  |
|  | Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления полуфабрикатов из овощей для сложной кулинарной продукции. (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость) |  |
|  | Рациональность распределения времени на приготовление и организацию по подготовке овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. (самоорганизация ОК)   |  |
|  | Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей для сложных блюд;   |  |
|  | Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из овощей для сложных блюд;   |  |
|  | Умеет обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении овощей.   |  |

### Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

| Результаты (освоенные общие компетенции)   | Основные показатели оценки результата   | Формы и методы контроля и оценки   |
|--|---|--|
| <b>ОК 1.</b><br>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии. Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства). | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях; при выполнении работ по учебной практике |
| Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения  | Адекватность выбора методов и способов выполнения профессиональных задач. Своевременность сдачи всех заданий, отчетов в сроки оговоренные учебным планом.   | Рубежный, итоговый контроль.   |

|   |   |   |
|---|---|---|
| профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  | Соответствие выбора методов и способов выполнения заданий.<br>Участие во внеклассных профессиональных мероприятиях.   |   |
| Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.   | Рациональность планирования и организации собственной деятельности, умение проектировать Рабочие мета технологические линии для себя и бригады предприятия общественного питания.<br>Адекватность самооценки, эффективности и качества своей деятельности.  | Защита практических, лабораторных работ   |
| Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.              | Умение разрешать профес-сиональные ситуации, связанные с организацией процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.   | Проектная деятельность, роль бригадира в раб группах  |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.   | Умение пользоваться нормативной документацией, для нахождения необходимой информации, ее анализ, в целях решения профессиональных задач, связанных с организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции.<br>Умение осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Интернет, самостоятельная работа, задания по поиску новых, интересных, необычных, сложных и т.д блюд, олимпиада, и тд |
| Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.   | Умение находить единое целие, мотивацию с группой, командой (бригадой), быть грамотным специалистом в своей области: организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.  | Лабораторные практические занятия, учебная практика   |
| Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий. | Уметь организовывать работу на производстве, связанную, с организацией процесса производства и приготовления сложной холодной кулинарной продукции.   | Лабораторные практические занятия, учебная практика   |
| Самостоятельно определять задачи профессионального и  | Выполняет самостоятельно домашнее задание, изучает учебную литературу, планирует повышение профессиональной   | Проектная деятельность, роль бригадира в рабочих  |

|  |   |  |
|--|---|--|
| личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.           | квалификации.   | группах  |
| Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.   | Проявляет организаторские качества , при достижении поставленных целей и задач в профессиональной деятельности.<br>Профессиональный рост              | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях; при выполнении работ по учебной практике |
| Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | В чрезвычайных ситуациях, при исполнении воинской обязанности уметь вести процесс производства и приготовления сложной холодной кулинарной продукции. | Практика   |