

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Принято
Учебно-методической комиссией
факультета среднего
профессионального образования
Протокол № 5 от «21» февраля 2022г.



Декан факультета среднего
профессионального образования
Таврилова О.С.
21 февраля 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

базовый уровень подготовки

Профиль получаемого профессионального образования:
социально-экономический

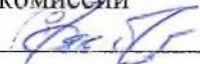
Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

Ставрополь, 2022

Рассмотрена и одобрена на
заседании цикловой комиссии
естественнонаучных дисциплин и
профессиональных модулей

Протокол № 4 от 18 февраля 2022 г.
Председатель цикловой
комиссии

 /Кастарнова Е.С.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565

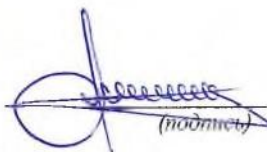
Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Ставропольский государственный аграрный университет»

Разработчик:
Моргунова Анна Викторовна, к.т.н.
преподаватель УМО ФСПО



Программа согласована:

Директор ООО «СЕМЬЯ»


(подпись)

Д.В. Швец

«18» февраля 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ)	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	14
4. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	17
6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	19
7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	20
9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (при необходимости).....	34
10. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО- ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	34

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения примерной программы

Примерная программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.2.3 Личностные результаты

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
ЛР 13	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решений в условиях риска и неопределенности
ЛР 14	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
ЛР 15	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>разработке ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной

	<p>санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p> <p>правила составления заявок на продукты</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ)

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

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.						Самостоятельная работа ¹	
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Обучение по МДК, в час.		Практики		
			всего, часов	в т.ч.						
				лабораторные и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), час	Учебная	Производственная			
1	2	3	4	5	6	7	8	9		
ПК 1.1-1.4 ОК	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	94	94	52	-	-	-	18		
ПК 1.1-1.4	Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	104	104	56	-	-	-	30		
ПК 1.1-1.4	Учебная и производственная практика	144	-	-	-	72	72	-		
	Всего:	342	342	108	-	72	72	24		

* *Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.*

2.2. Тематический план и содержание ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		18/20
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	8
	Введение. Классификация, ассортимент п/ф для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	2
	Актуальные направления в разработке ассортимента п/ф	2
	Кулинарные использование новых видов пряностей, смесей, приправ, пищевых добавок, молочно-кислых продуктов, их международные название	2
	Международные термины и понятия в области обработки мяса, субпродуктов, морепродуктов	2
	Практическая работа	6
	Ситуационная задача по адаптации рецептур п/ф сложного ассортимента из овощей: с учетом сезонности, из говядины: с учетом кондиции, из с/х птицы: с учетом кондиции.	2
	Сырьевые наборы и рецептуры для приготовления сложных п/ф.	2
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	Содержание	4
	Технологические принципы производства кулинарной продукции	2
	Характеристика способов хранения обработки сырья и готовых п/ф: шоковая заморозка, вакуумирование, интенсивное охлаждение. Условия, срок, хранения, t разморозки	2
	Практическая работа	6
	Технологический цикл обработки сырья и приготовления п/ф	2
	ХАССП общая характеристика, термины	2
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению	Содержание	6
	Ресурсное обеспечение производства п/ф, организация приемки сырья.	2
	Правила расчета потребности в сырье для приготовления сложных п/ф (сырьевая ведомость)	2
	Общая характеристика заготовочных цехов. Техническое оснащение мясорыбного цеха. Понятие о технологических	2

полуфабрикатов	линиях и рабочих местах. Техника безопасности.	
	Тематика практических занятий	8
	Составление сырьевой ведомости	2
	Тренинг по организации рабочего места повара в мясорыбном, овощном цехах	2
	Характеристика овощного цеха. Виды рабочего места, техническая оснащенность.	2
	Техника безопасности при работе в цехах.	2
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:		16
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования.		
5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.		
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.		
Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		22/24
МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	Содержание	4
	Ассортимент, характеристика экзотических, редких видов овощей, грибов, пищевая ценность, оценка качества	2
	Обработка корнеплодов и клубнеплодов	2
	Практическая работа	6
	Технологический процесс механической обработки экзотических овощей. Ассортимент п/ф	2
	Приготовление п/ф из овощей	2
	Сложные формы нарезки из овощей (карвинг). Композиции	2
Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	Содержание	6
	Характеристика ската, зубатки, дорадо, сибаса, барабульки. Пищевая ценность.	2
	Требования к условиям хранения сырья.	2
	Схемы обработки редких, экзотических, ядовитых рыб	2
	Практическая работа	4
	Особые виды обработки рыб, схемы	2
Потери при холодной обработке рыбы и приготовление п/ф	2	
Тема 2.3	Содержание	4

Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	Характеристика моллюсков, осьминогов, ракообразных. Пищевая ценность.	2
	Требования к качеству, хранению живого и мороженого сырья	2
	Практическая работа	6
	Потери при холодной обработки нерыбного водного сырья	2
	Основные схемы обработки моллюсков и ракообразных	2
	Расчёт пищевой ценности п/ф из нерыбного водного сырья	2
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	8
	Схема обработки рыбы с костным и хрящевым скелетом. Классификация п/ф для сложной кулинарной продукции	2
	Ассортимент технология приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых п/ф из рыбы. Начинки для фарширования, ассортимент, технология приготовления	2
	Характеристика, ассортимент, технология приготовления котлетной, кнельной рыбной массы.	2
	Требование к качеству п/ф, условия, сроки реализации, упаковка на вынос.	2
	Практическая работа	8
	Разбор рецептов по приготовлению п/ф из рыбы	2
	Расчет нестандартной рецептуры для приготовления п/ф из рыбы и моллюсков	2
	Потери при холодной обработки рыбы	2
	Потери при холодной обработки нерыбного водного сырья	2
IV СЕМЕСТР		
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
Тема 1.4. Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	Содержание	6
	Оперативное планирование работы производства. Сущность оперативного планирования, этапы.	2
	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству. Особенности приёмки импортных товаров.	2
	Правила составления заявки (документов) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом, планом работы.	2
	Практическая работа	6
	Оформление сопроводительной документации на поставку Сырья. . Порядок заполнения и подписания договора поставк	2
	Документальное оформление поступления продуктов от поставщиков на склад и отпуск их на производство.	2

	Оформление результатов инвентаризации, проведённой в складских помещениях.	2
Тема 1.5. Организация технологического процесса мясного цеха	Содержание	2
	Мясной цех: характеристика, требования к помещению согласно ХАССП, Сан Пин. Технологические линии мясного цеха.	2
	Практическая работа Организация рабочего места, оборудование и инвентарь мясного цеха.	4 2
	Компоновка мясного цеха, особенности	2
Тема 1.6. Организация технологического процесса птицебельного цеха	Содержание	2
	Птицебельный цех: характеристика, требования к помещению согласно ХАССП, Сан Пин. Технологические линии птицебельного.	
	Практическая работа Организация рабочего места, оборудование и инвентарь птицебельного цеха.	4 2
	Компоновка птицебельного цеха, особенности	2
Тема 1.7. Организация технологического процесса рыбного цеха	Содержание	2
	Рыбный цех: характеристика, требования к помещению согласно ХАССП, Сан Пин. Технологические линии рыбного цеха.	
	Практическая работа Организация рабочего места, оборудование и инвентарь рыбного цеха.	4 2
	Компоновка рыбного цеха, особенности	2
Тема 1.8. Организация технологического процесса цеха доработки полуфабрикатов	Содержание	2
	Цех доработки полуфабрикатов: характеристика, требования к помещению согласно ХАССП, Сан Пин. Технологические линии цеха доработки полуфабрикатов. Организация рабочего места, оборудование и инвентарь цеха доработки полуфабрикатов.	2
Тема 1.9. Организация работ по обработке сырья и приготовлению п/ф	Содержание	8
	Организация процессов производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечение ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.	2
	Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	2
	Выбор и обеспечение способов хранения обработанного сырья и полуфабрикатов в	2

	зависимости от дальнейшего использования. Санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения.	
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.	2
	Практическая работа Заполнение журналов по технике безопасности	10 2
	Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	2
	Санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения.	2
	Требования к помещению для приготовления п/ф	2
	Требования к инвентарю для приготовления п/ф	2
Тема 1.10. Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты	Контроль состояния рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, подготовки к реализации	2
	Практическая работа Контроль соблюдения безопасных условий труда при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в организациях питания.	4 2
	Основные правила и требования к сотруднику	2
МДК 01.02		
Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных	Содержание	6
	Характеристика мяса: косуля, кабан, олень, лось. Пищевая ценность. Схема механической обработки. Правила охлаждения, заморозки, упаковки, хранения, мяса диких животных	2
	Схема обработки тушек ягнят, поросят. Требования к качеству, хранению.	2
	Обработка субпродуктов, утиная, гусиная печень.	
	Практическая работа	8
	Расчет потерь при холодной обработке п/ф из мяса диких животных	2
	Химическая ценность мяса диких животных	2
	Расчет потерь при холодной обработке п/ф из субпродуктов диких животных	2
Схемы по обработке туш диких животных	2	
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных	Содержание	6
	Схема механической обработки полутуш говядины, свинины, баранины. Выделение кулинарных частей.	2
	Основные технологические операции по приготовлению мясных п/ф требование к качеству, условия хранения, упаковка. подбор специй.	2

продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Характеристика, ассортимент п/ф из поросят, свиной головы, ягнятины, кролика. п/ф из мяса диких животных.	2
	Практическая работа	8
	Характеристика мраморной говядины. Условия хранения.	2
	Расчет потерь при холодной обработки п/ф из мяса	2
	Расчет потерь при холодной обработки п/ф из субпродуктов	2
	Расчет потерь при холодной обработки п/ф мясопродуктов	2
Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи и приготовление п/ф	Содержание	6
	Характеристика пернатой дичи. Пищевая ценность	2
	. Обработка, способы фаршированных тушек.	2
	Ассортимент п/ф из пернатой дичи	2
	Практическая работа	8
	Химическая ценность мяса пернатой дичи	2
	Расчет потерь при холодной обработки п/ф из субпродуктов пернатой дичи	2
	Схемы по обработке тушек	2
Расчет потерь при холодной обработки п/ф из пернатой дичи	2	
Тема 2.8 Обработка с/х птицы, приготовления п/ф	Содержание	6
	Схема обработки с/х птицы, фарши, ассортимент п/ф	2
	Характеристика, рецептуры, технология приготовления, рубленой, кнельной, котлетной массы из с/х птицы.	2
	Требование к качества п/ф из птицы.	2
	Практическая работа	8
	Химическая ценность мяса птицы	
	Расчет потерь при холодной обработки п/ф из субпродуктов птицы	
	Схемы по обработке тушек	
Расчет потерь при холодной обработки п/ф из птицы		
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2		14
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
4. Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.		
5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация высокотехнологичного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.		
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.		

<p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.</p> <p>9. Подготовка словаря иностранных терминов</p>	
<p>Учебная практика по ПМ.01</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. 9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. 10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 15. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода 	72

<p>продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. 5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции 	72

<p>Тема 1.2. Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции</p>	<p>1 Органолептическая оценка качества подготовленных полуфабрикатов из мяса. 2 Первичная обработка мяса для приготовления сложных блюд. 3 Технологическое оборудование и инвентарь и техника безопасности при подготовке мяса. 4 Приготовление начинок для фарширования мяса. 5 Подбор пряности и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса. 6 Сокращение отходов при подготовке мяса. 7 Новые технологии при приготовлении полуфабрикатов из мяса. Охлаждение и замораживание подготовленных полуфабрикатов из мяса. Сроки хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.</p>	<p>10</p>	<p>2</p>
	<p>Практические занятия</p> <p>1 Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса. 2 Организация процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса. 3 Организация процессов и приготовления полуфабрикатов из мяса. 4 Первичная обработка мяса для приготовления сложных блюд. 5 Расчеты по формулам (выход частей туши, количество отходов при механической кулинарной обработке мяса и мясопродуктов). 6 Расчеты по формулам (количество отходов при механической кулинарной обработке мяса). 7 Подбор и использование производственного инвентаря. 8 Подбор технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд. 9 Охлаждение мяса. 10 Замораживание мяса. 11 Хранение мяса для приготовления блюд для сложной кулинарной продукции. 12 Техника безопасности при изготовлении полуфабрикатов для сложных блюд. 13 Требования к организации работы мясного цеха. 14 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. 15 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. 16 Мероприятия по снижению норм отходов. 17 Санитарные требования к организации работы мясного цеха. 18 Техника безопасности при использовании технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. 19 Органолептическая оценка готовых полуфабрикатов из мяса. 20 Санитарные требования к технологическому оборудованию при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>52</p>	
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела 1 Подготовка реферата «Оборудование, используемое для подготовки мяса». Составление таблицы «Требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы».</p>		<p>26</p>	

Презентация «Ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд». Выполнение классификации характеристики и пищевой ценности мяса. Выполнение карточки с сортовой разделкой мясных туш. Работа с материалом интернета (оформление карточек). Презентация «Шпигование мяса». Выполнение классификации пряностей и приправ. Составление технологических схем приготовления начинок для фарширования поросенка, бараньей грудинки, мяса. Выполнение классификации способов минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд. Выполнение информационного доклада «Приготовление п/ф из мяса предприятиями нашего региона».			
Раздел 2. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		96	
Тема 2.1. Подготовка рыбы для сложной кулинарной продукции.	1 Ассортимент полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. 2 Оформление заказа на продукты со склада. 3 Виды рыб и требования к их качеству. 4 Расчет количество специй в зависимости от массы рыбы. 5 Органолептическая оценка поступившего сырья. 6 Условия хранения полуфабрикатов. 7 Сроки хранения полуфабрикатов из рыбы. 8 Требования к качеству поступившего сырья.	8	2
Тема 2.2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.	1 Органолептическая оценка качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы. 2 Обработка и подготовка рыбы для приготовления сложных блюд. 3 Технологическое оборудование и инвентарь при подготовке рыбы. 4 Приготовление начинок для фарширования рыбы. 5 Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. 6 Сокращение отходов при подготовке рыбы. 7 Техника безопасности при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. 8 Прием сырья от поставщиков. 9 Органолептическая оценка поступившего сырья. 10 Условия хранения поступившего сырья.	10	2-3
	Практические занятия 1 Органолептическая оценка качества продуктов при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. 2 Органолептическая оценка готовых полуфабрикатов из рыбы. 3 Организация процессов подготовки рыбы для приготовления полуфабрикатов. 4 Организация приготовления полуфабрикатов из рыбы. 5 Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы. 6 Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. 7 Санитарные требования к организации приготовления полуфабрикатов. 8 Первичная обработка рыбы для приготовления сложных блюд. 9 Расчеты по формулам (количество отходов при механической кулинарной обработке рыбы). 10 Расчеты по формулам (количество отходов при механической кулинарной обработке).	52	

	<p>11 Подбор и использование производственного инвентаря при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.</p> <p>12 Подбор и использование технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>13 Охлаждение и сроки хранения рыбы.</p> <p>14 Замораживание полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>15 Сроки хранения полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>16 Санитарные требования к технологическому оборудованию при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.</p>		
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела 2</p> <p>1.Подготовка информационного доклада «Оборудование, используемое для обработки и подготовки рыбы».</p> <p>2.Работа с материалом интернета: оформление карточки «Классификация видов рыб».</p> <p>3.Реферат «Варианты обработки и подготовки рыбы с костным скелетом для приготовления сложных блюд».</p> <p>4.Подборка видеоматериала о методах обработки и подготовки бесчешуйчатой рыбы для приготовления сложных блюд.</p> <p>5.Подборка видеоматериала о методах обработки и подготовки осетровых пород рыб для приготовления сложных блюд.</p> <p>6.Презентация «Способы фарширования рыбы».</p> <p>7.Составление технологических схем приготовления начинок для фарширования рыбы.</p> <p>8.Информационное сообщение «Определение способов минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд».</p> <p>9.Подготовка доклада «Приготовление п/ф из рыбы предприятиями нашего региона».</p> <p>10.Презентация на тему «Разнообразие мира двустворчатых и головоногих моллюсков».</p> <p>11.Подготовка сообщения «Подготовка омаров, лангустов, крабов, раков для приготовления сложных блюд».</p> <p>12.Подготовка видеоматериалов по подготовке иглокожих, морских водорослей для приготовления сложных блюд.</p> <p>13.Работа с материалом интернета: оформить ТС нетрадиционных способов обработки морепродуктов.</p>		26	
<p>Раздел 3. Подготовка домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>		91	
<p>Тема 3.1. Подготовка домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p>1 Ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд.</p> <p>2 Оформление заказа на продукты со склада и прием домашней птицы со склада и от поставщиков.</p> <p>3 Характеристика и химический состав утиной и гусиной печени.</p> <p>4 Требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени.</p> <p>5 Условия и сроки хранения утиной и гусиной печени в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>6 Расчет количества специй в зависимости от массы домашней птицы.</p> <p>7 Органолептическая оценка качества подготовленных полуфабрикатов домашней птицы, утиной и гусиной печени.</p> <p>8 Первичная обработка домашней птицы, утиной и гусиной печени для приготовления сложных блюд.</p> <p>9 Технологическое оборудование и инвентарь и техника безопасности при подготовке домашней</p>	16	2

	птицы. 10 Приготовление начинок для фарширования домашней птицы. 11 Подбор пряностей и приправ при приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Сокращение отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд.		
	Практические занятия 1 Органолептическая оценка качества продуктов при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. 2 Органолептическая оценка готовых полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени. 3 Организация процессов подготовки полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. 4 Организация процессов приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени. 5 Первичная обработка домашней птицы, утиной и гусиной печени для приготовления сложных блюд. 6 Расчеты по формулам (выход частей домашней птицы, количество отходов при механической кулинарной обработке домашней птицы, утиной и гусиной печени). 7 Расчеты по формулам (выход частей домашней птицы, количество отходов при механической кулинарной обработке домашней птицы, утиной и гусиной печени). 8 Подбор и использование производственного инвентаря при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд. 9 Подбор и использование технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд. 10 Охлаждение, замораживание домашней птицы, утиной и гусиной печени. 11 Размораживание и хранение домашней птицы. 12 Санитарные требования к технологическому оборудованию при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд. 13 Сроки хранения полуфабрикатов для сложных блюд.	50	
	Самостоятельная работа при изучении раздела 3 1.Подготовка информационного доклада «Оборудование, используемое для обработки и подготовки птицы» 2.Подготовка видеоматериалов о истории появления фуа-гра. 3.Презентация на тему «Классификация видов птиц». 4.Выполнение, алгоритм основных критериев оценки качества подготовленных п/фабрикатов из домашней птицы. 5.Подготовка видеороликов по способам фарширования птицы. 6.Подготовка доклада «Приготовление п/ф из птицы предприятиями нашего региона». 7.Подготовка реферата «Новые фирменные блюда из птицы». 8 Подготовка подборки рецептов блюд и разработка новых блюд из сельскохозяйственной птицы с ТС и ТТК.	25	
	Консультации по модулю	26	
	ИТОГО	309	

<p>Учебная практика</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация технологического процесса подготовки мяса: (способы размораживания мяса, органолептический метод оценки качества мяса – внешний вид, наличие клейма, цвет, запах, консистенция). 2. Техника безопасности при подготовке мяса для сложной кулинарной продукции. 3. Работы по разработке п/ф из мяса: по виду (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, рубленые); по способу приготовления (натуральные, панированные, рубленные). 4. Приёмы при приготовлении п/ф: нарезание, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование. 5. Контроль качества, процессов приготовления полуфабрикатов из мяса. 6. Работы по разработке п/ф из рыбы по способу приготовления: <ul style="list-style-type: none"> – для варки; – для припускания – для жарки; – для жарки во фритюре; – для фарширования; – для запекания. 7. Подготовка рыбы для сложной кулинарной продукции: <ul style="list-style-type: none"> – подготовка рыбы к фаршированию; – подготовка рыбы к фламбированию; – обработка рыбы для использования в целом виде; – обработка рыбы на порционные куски; обработка рыбы на филе (пластование). 8. Приготовление рубленых п/ф из рыбы 9. Приготовление начинок для фарширования рыбы. 10. Контроль качества, процессов приготовления полуфабрикатов из рыбы. 11. Разработка ассортимента п/ф из домашней птицы. 12. Заправка и разделка птицы (тушки кур, наборы для бульона), приготовление филе; 13. Приготовление п/ф из домашней птицы: <ul style="list-style-type: none"> – целых тушек (для варки, жарки); – порционных; – рубленых; 14. Контроль качества, процессов приготовления полуфабрикатов из домашней птицы. 	36	
<p>Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>Приёмы при приготовлении п/ф: нарезание, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование.</p> <p>Контроль качества, процессов приготовления полуфабрикатов из мяса.</p> <p>Разработка ассортимента п/ф из рыбы</p> <p>Подготовка рыбы для сложной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовка рыбы к фаршированию; 	72	

<ul style="list-style-type: none"> – подготовка рыбы к фламбированию; – обработка рыбы для использования в целом виде; – обработка рыбы на порционные куски; – обработка рыбы на филе (пластование). <p>Приготовление видов панировок (мучной, белой, красной, хлебной, льезона).</p> <p>Приготовление рубленных п/ф из рыбы</p> <p>Приготовление начинок для фарширования рыбы.</p> <p>Контроль качества, процессов приготовления полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Заправка и разделка птицы (тушки кур, наборы для бульона), приготовление филе;</p> <p>Приготовление п/ф из домашней птицы:</p> <ul style="list-style-type: none"> – целых тушек (для варки, жарки); – порционных; – рубленных; <p>Контроль качества, процессов приготовления полуфабрикатов из домашней птицы.</p>		
Всего часов с учетом практик	417	
Экзамен квалификационный:	12	

2.1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для реализации программы учебного модуля предусмотрено следующее материально-техническое обеспечение

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: для проведения лекционных и практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, для самостоятельной работы, лаборатории метрологии и стандартизации, учебного кулинарного цеха.

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства. Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, стол технологический – 3 шт., бланширователь – 1 шт., весы настольные – 2 шт., автоклав – 1 шт., котел пищеварочный – 1 шт., вакууматор – 1 шт., фризёр – 1 шт., сепаратор – 2 шт., овощерезка – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

Лаборатория метрологии и стандартизации. Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы – 6 шт., шкаф для реактивов – 1 шт., шкаф-витрина – 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) – 1 шт., термостат INB 400, Memmert – 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001 – 1 шт., поляриметр круговой СМ-3 – 1 шт., центрифуга универсальная Z-300 – 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М – 1 шт., титровальная установка КЕ БМ – 1 шт., лабораторные весы VIBRANJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г – 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., телевизор – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

Учебный кулинарный цех. Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, технологические столы – 5 шт., мясорубка – 1 шт., микроволновая печь – 1 шт., овощерезка – 1 шт., куттер – 1 шт., блендер – 1 шт., соковыжималка – 1 шт., весы настольные – 1 шт., камера холодильная – 1 шт., плита электрическая – 5 шт., сковорода – 5 шт., сотейник – 5 шт., доска разделочная – 5 шт., кастрюля – 5 шт., гостроемкости – 15 шт., аэрогриль – 1 шт., льдогенератор – 1 шт., чайник электрический – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., телевизор – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета для самостоятельной работы.

- **Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет:** специализированная мебель на 100 посадочных мест.

Технические средства обучения: персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1 шт., принтер – 1 шт., цветной принтер – 1 шт., копировальный аппарат – 1 шт., сканер – 1 шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета

- **Учебная аудитория.** Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

2.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основная литература:

1. ЭБС «Znanium»: Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С.И. Рагель. — Минск : РИПО, 2018. - 570 с. - ISBN 978-985-503-827-7. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1055945> - Текст : электронный. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/1055945>

2. ЭБС «ЮРАЙТ»: Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437750>

Дополнительные источники:

1. ЭБС «Лань»: Мошков, В.И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы : учебное пособие / В.И. Мошков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-3142-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113380>

2. ЭБС «Лань»: Торопова, Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н.Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119617>

3. ЭБС «Znanium»: Васюкова А. Технология продукции общественного питания : учебник / 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>

4. Пищевая промышленность (периодическое издание).

5. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология (периодическое издание).

6. Энциклопедия Znanium.com <https://new.enc.znanium.com/>

Список литературы верен

Директор НБ _____ М.В. Обновленская

Интернет-ресурсы: сайты

1. <http://foodis.ru/Общепит>. Информационный сайт. Материалы для организации работы общественного питания

2. <http://obshepitrussia.ru/> Общепит в России (сайт журнала)

3. <https://new.enc.znanium.com/> Энциклопедия Znanium.com

2.3. Организация образовательного процесса

Для освоения данного модуля необходимо изучить основные разделы общепрофессиональных дисциплин, таких как «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Охрана труда», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Контроль качества продукции и услуг», «Основы производства продуктов питания», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Правовые основы профессиональной деятельности».

В преподавании могут использоваться лекционные, практические и лабораторные формы проведения занятий, интерактивные виды занятий: практикум, рейтинговая технология оценки знаний обучающихся, информационно-коммуникационные технологии, кейс-технологии, игровые технологии.

Реализация программы модуля предполагает проведение учебной практики в лабораториях учебного заведения и производственной практики (по профилю специальности) в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся: в предприятиях общественного питания, обеспечивающих

деятельность обучающихся в профессиональной области 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции является освоение междисциплинарного курса для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

2.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Педагогические кадры, обеспечивающие обучение по междисциплинарному курсу, имеют высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля, и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководство практикой осуществляют преподаватели с высшим профессиональным образованием по профилю, имеющие опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Руководителями производственной практики являются представители организации, на базе которой проводится практика, обеспечивающие деятельность обучающихся в профессиональной области.

4. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

4.1. В целях доступности получения СПО обучающимися с ОВЗ Университетом обеспечивается:

1) для обучающихся с ОВЗ по зрению:

адаптация официального сайта Университета (www.stgau.ru) в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению с приведением их к международному стандарту доступности веб-контента и веб-сервисов (WCAG);

размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании лекций, учебных занятий (должна быть выполнена крупным (высота прописных букв не менее 7,5 см) рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля);

присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию Университета, располагающего местом для размещения собаки-поводыря в часы обучения самого обучающегося;

2) для обучающихся с ОВЗ по слуху:

дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения);

обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для обучающихся, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения Университета, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных

дверных проемов, лифтов, локальное понижение стоек-барьеров до высоты не более 0,8 м; наличие специальных кресел и других приспособлений).

4.2. Образование обучающихся с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных классах, группах или в отдельных аудиториях Университета. Численность обучающихся с ОВЗ в учебной группе устанавливается до 15 человек.

4.3. При получении СПО обучающимся с ОВЗ бесплатно предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

4.4. С учетом особых потребностей обучающихся с ОВЗ Университетом обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

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

Контроль и оценка результатов МДК осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных занятий в форме: устного опроса, выполнения заданий на практических занятиях, решения ситуационных и практико-ориентированных задач, выполнения тестовых заданий, а также проведения промежуточной аттестации в форме экзамена.

Контроль и оценка результатов практик осуществляются с использованием следующих форм и методов: Экспертное наблюдение и оценивание выполнения практических работ; Экспертное наблюдение и оценивание выполнения работы наставником; Экспертная оценка деятельности обучающегося: в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах; Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- Оценка качества сырья органолептическим методом; - Последовательность выполнения первичной обработки мяса; - Приготовление полуфабрикатов из мяса в соответствии с технологией и ассортиментом	Текущий контроль в форме: -защиты практических занятий; -устного опроса; -зачетов по учебной и производственной практикам; Итоговый контроль: Квалификационный экзамен по профессиональному модулю
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- Оценка качества сырья органолептическим методом; - Последовательность выполнения первичной обработки рыбы; - Приготовление полуфабрикатов из рыбы в соответствии с технологией и ассортиментом	
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	- Оценка качества сырья органолептическим методом; - Последовательность выполнения первичной обработки птицы; - Приготовление полуфабрикатов из птицы в соответствии с технологией и ассортиментом	

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и при выполнении работ по учебной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Решение стандартных и не стандартных профессиональных задач в области организации процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.	- Эффективный поиск необходимой информации; - Использование различных источников, включая электронные.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- Работа с использованием компьютерной техники.	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- Самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности.	- Анализ инноваций в области организации процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	

6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через личный кабинет преподавателя на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
2. Методические рекомендации по освоению ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
4. Методические рекомендации к практическим занятиям ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.3 РПУД)	дополнительная (из п.3 РПУД)	интернет-ресурсы (из п.3 РПУД)
1	Тема 1.1 Подготовка мяса для сложной кулинарной продукции.	1, 2	1, 2, 3, 4, 5, 6	1, 2, 3
2	Тема 1.2. Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	1, 2	1, 2, 3, 4, 5, 6	1, 2, 3
3	Тема 2.1. Подготовка рыбы для сложной кулинарной продукции.	1, 2	1, 2, 3, 4, 5, 6	1, 2, 3
4	Тема 2.2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.	1, 2	1, 2, 3, 4, 5, 6	1, 2, 3
5	Тема 3.1. Подготовка домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	1, 2	1, 2, 3, 4, 5, 6	1, 2, 3

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

7.1. Вопросы для подготовки к экзамену

1. Из каких последовательных операций состоит технологический процесс разделки мясных туш (говяжьей, бараньей, свиной)?
2. Какие полуфабрикаты приготавливают из различных частей туши говядины; баранины; свинины?
3. Что входит в состав котлетной массы?
4. Какие полуфабрикаты изготавливают из котлетной массы?
5. Какие полуфабрикаты приготавливают из натуральной рубленой массы?
6. Как выполняют обработку субпродуктов?
7. Перечислите, какие полуфабрикаты изготавливают из субпродуктов.
8. Перечислите ассортимент мясных полуфабрикатов, изготавливаемых централизованно.
9. В каких условиях хранят, транспортируют и реализуют мясные полуфабрикаты?
10. Из каких последовательных стадий состоит обработка птицы?
11. Как подготавливают тушки птицы к варке и жарке?
12. Какие полуфабрикаты приготавливают из филе птицы?
13. Как приготавливают котлетную массу из птицы?
14. Какие полуфабрикаты приготавливают из котлетной массы?
15. Перечислите, какие полуфабрикаты из кур и цыплят изготавливают централизованно.
16. Назовите сроки хранения, транспортировки и реализации полуфабрикатов из кур и цыплят.
17. Что такое обвалка и жиловка?
18. На какие виды подразделяются мясные полуфабрикаты?
19. Каково кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов?
20. Какие полуфабрикаты нарезают из говядины, баранины, свинины?
21. Какие полуфабрикаты готовят из рубленого мяса?
22. Какие основные виды рыб поступают на предприятия общественного питания?
23. Назовите основные способы оттаивания мороженой рыбы.
24. Перечислите способы разделки рыбы в зависимости от кулинарного использования.
25. В чем заключаются особенности обработки бесчешуйчатой рыбы?
26. Составьте схему обработки осетровой рыбы.
27. Как обрабатывают морепродукты?
28. Охарактеризуйте основные виды полуфабрикатов из рыбы, используемые для варки и при-пускания.
29. Охарактеризуйте основные виды полуфабрикатов из рыбы, используемые для жарки.
30. Составьте схему приготовления котлетной рыбной массы.
31. Охарактеризуйте полуфабрикаты из рыбной котлетной массы.
32. Перечислите технические условия на рыбные полуфабрикаты централизованного производства.
33. Как хранят и транспортируют рыбные полуфабрикаты?
34. Как используют рыбные пищевые отходы?
35. Какие полуфабрикаты готовят из птицы?
36. Как хранят полуфабрикаты из мяса и птицы?
37. Характеристика порционных полуфабрикатов из рыбы (стейков, эскалопов, гузонов).
38. Способы фарширования рыбы, кальмаров.
39. Технологический процесс панирования полуфабрикатов из рыбы и видов панировок.
40. Краткая характеристика технологических процессов: маринование, обертывание рыбы.
41. Технология приготовления полуфабрикатов из мяса в ресторанной практике (антрекота, бифштексов, нузет).

42. Характеристика технологического процесса шпигования, обертывания мяса.
43. Характеристика технологического процесса маринования мяса и видов маринадов.
44. Характеристика технологического процесса панирования мяса и новых видов панировок.
45. Характеристика технологического процесса фарширования мяса и видов начинок.
46. Характеристика технологического процесса глазирования мяса (назначение, виды глазировок)
47. Характеристика технологического процесса вымачивания мяса.
48. Приготовление фарша-муслина (мусса) из телятины.
49. Современные способы разделки тушки птицы на порционные куски (соте, «сюпрем», болотина).
50. Виды смесей для натирания тушки птицы, виды панировок, правила фарширования тушки птицы.
51. Методика разработки плана-меню структурного подразделения.
52. Виды меню, их характеристика.
53. Структура, порядок расположения блюд в плане – меню.
54. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственной программой.
55. Методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд.
56. Бракераж, бракеражный журнал.
57. Методы контроля физиологической полноценности питания для различных категорий потребителей.
58. Методы оценивания качества. Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады команды.
59. Определение критериев качества приготовления блюд и кулинарных изделий.
60. Особенности организации и производства полуфабрикатов и кулинарной продукции в заготовочных и доготовочных цехах.

7.2. Практические задания и задачи

1. Разработать инструкционные карточки по приготовлению крупно-кусковых п/ф из мяса (говядина)
2. Разработать инструкционные карточки по приготовлению крупно-кусковых п/ф из мяса (баранина)
3. Разработать инструкционные карточки по приготовлению крупно-кусковых п/ф из мяса (свинина)
4. Разработать инструкционные карточки по приготовлению крупно-кусковых полуфабрикатов из говядины/телятины
5. Разработать инструкционные карточки по приготовлению порционных полуфабрикатов из говядины
6. Разработать инструкционные карточки по приготовлению мелко-кусковых полуфабрикатов из говядины
7. Разработать инструкционные карточки по приготовлению крупно-кусковых полуфабрикатов из свинины и баранины.
8. Разработать инструкционные карточки по приготовлению порционных полуфабрикатов из свинины и баранины.
9. Разработать инструкционные карточки по приготовлению мелко-кусковых полуфабрикатов из свинины и баранины
10. Расчет массы брутто и нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке рыбы чешуйчатой рыбы.
11. Расчет массы брутто и нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке рыбы бесчешуйчатой рыбы
12. Расчет массы брутто и нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке осетровой рыбы

13. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания
14. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом и во фритюре.
15. Приготовление рыбной котлетной, кнельной массы, полуфабрикатов из нее.
16. Схема кулинарной обработке домашней птицы
17. Расчет массы брутто и нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке домашней птицы.
18. Схема заправок дичи и птицы.
19. Приготовление порционных полуфабриката из домашней птицы с учетом рационального расходования сырья.
20. Приготовление мелкокусковых полуфабриката из домашней птицы с учетом рационального расходования сырья.
21. Приготовление котлетной и кнельной массы из птицы
22. Определить разницу в количестве общих и пищевых отходов при обработке 170 кг аргентины неразделанной среднего размера для получения тушки обезглавленной, филе с кожей и реберными костями.
23. Определить разницу в количестве общих и пищевых отходов при обработке 150 кг клыкача неразделанного среднего размера для получения тушки обезглавленной, филе с кожей и реберными костями.
24. Определите массу нетто филе трески с кожей и реберными костями, если поступило 200 кг трески мелкой потрошеной обезглавленной.
25. Определите массу нетто полуфабриката, подготовленного для жарки во фритюре, если на производство поступило 70 кг осетра с головой среднего размера.
26. Какое количество мидий, разделанных на мякоть, получится при обработке 56 кг мидий черноморских живых?
27. Какое количество щуки неразделанной крупного размера массой брутто необходимо для получения 34 кг филе с кожей без костей?
28. Какое количество отходов получается при разделке 80 кг хека тихоокеанского потрошеного обезглавленного среднего размера на филе без кожи и костей?
29. При инвентаризации на предприятии обнаружено в наличии: севрюги с головой необработанной – 20 кг, ошпаренных звеньев с кожей и хрящами – 10 кг, припущенных звеньев с кожей без хрящей – 5 кг, порционных кусков без кожи и хрящей, припущенных – 8 кг. Определить массу брутто севрюги с головой среднего размера, поступившей на предприятие.
30. Какое количество окуня морского потрошеного с головой, крупного необходимо взять, чтобы заменить 40 кг мелкого при разделке на тушку?
31. Сколько килограммов филе без кожи и костей можно получить при обработке 80 кг: налима речного среднего размера, судака крупного, трески неразделанной мелкой?
32. Какое количество полуфабриката бефстроганов можно приготовить, если на производство поступила туша говядины II категории массой 140 кг?
33. Какое количество полуфабриката рагу можно приготовить из 60 кг баранины I и II категории.
34. Какое количество полуфабриката люля-кебаб можно приготовить из туши баранины II категории массой 55 кг?
35. Какое количество полуфабриката котлет рубленых можно приготовить из 120 кг говядины I и II категории.
36. Сколько свинины обрезной массой брутто потребуется для приготовления 100 порций полуфабриката тефтелей?
37. Какое количество полуфабриката печени по-строгановски можно приготовить из 23 кг печени охлажденной массой брутто?
38. Сравните потери при механической обработке 27 кг почек говяжьих охлажденных и замороженных.

39. Какое количество полуфабриката массой нетто получится при размораживании 33 кг вырезки, замороженной блоками?
40. Какое количество полуфабриката эскалоп натуральный можно приготовить из туши мясной, обрезной и жирной свинины массой 110 кг?
41. Какое количество полуфабриката котлета отбивная можно приготовить из баранины II категории, если вес туши баранины 64 кг?
42. Определить массу нетто тушек птицы, подготовленных к тепловой обработке, если поступило 120 кг кур потрошенных II категории, 200 кг уток полупотрошенных I категории, 170 кг индеек полупотрошенных II категории упитанности.
43. При инвентаризации на предприятии учтено: кур необработанных – 50 кг; тушек кур, подготовленных к кулинарной обработке – 30 кг, мякоти кур с кожей – 10 кг. Определить массу брутто кур полупотрошенных I категории, полученных предприятием.
44. Определить, сколько технических отходов, пищевых субпродуктов в сумме и каждого вида в отдельности получится при обработке 20 кг утки полупотрошенной II категории.
45. Цех по выпуску полуфабрикатов из птицы обрабатывает в смену: кур полупотрошенных I категории – 300 кг, уток потрошенных I категории – 120 кг. Определить массу нетто (или количество штук) полуфабрикатов, если ассортимент выпускаемой продукции включает: филе натуральное куриное, рагу из курицы, котлеты, рубленые из курицы (75 г); тушки уток, подготовленные к кулинарной обработке.
46. Определите массу нетто полуфабриката кролика для жаренья целиком, если получено 40 кг тушек кролика I категории.
47. Сколько кур потрошенных I категории необходимо взять, чтобы получить 82 порции котлет рубленых весом 100 г в готовом виде?
48. Определить выход тушек при обработке 29 кг индеек потрошенных I категории.
49. Определить массу брутто кур полупотрошенных 2-й категории для получения 32 кг мякоти с кожей.
50. Определить массу брутто индеек потрошенных 2-й категории для получения 71 кг обработанных тушек.
51. Определить количество внутреннего жира, полученного при обработке 47 кг кур полупотрошенных I категории.

7.3. Типовые задания для оценки освоения МДК 01.01

1. Дайте определение следующих терминов: блюдо - это, сырье - это, полуфабрикат - это
2. Какие операции включает в себя механическая кулинарная обработка овощей? Объясните назначение каждой операции механического способа обработки картофеля.
3. Перечислите способы очистки картофеля. Как хранят очищенные овощи?
4. Назовите: простые формы нарезки овощей, сложные формы нарезки овощей.
5. Назовите технологическую последовательность обработки капустных овощей.
6. Назовите технологическую последовательность обработки луковых овощей.
7. Назовите технологическую последовательность обработки плодовых овощей.
8. Назовите технологическую последовательность обработки салатных и шпинатных овощей.
9. Назовите технологическую последовательность обработки консервированных овощей. Каковы условия и продолжительность хранения овощей?
10. Укажите операции первичной обработки грибов
11. Как классифицируют рыбу в зависимости от размера, характера рыбного покрова, анатомического строения?
12. Как оттаивают мороженую рыбу?
13. Перечислите последовательность операций при обработке рыбы с костным скелетом.
14. В чем особенность обработки наваги, трески, ставриды?
15. Для чего некоторые полуфабрикаты из рыбы маринуют?

16. Назовите виды панировки, используемые для приготовления рыбных полуфабрикатов. Как приготовить котлетную массу из рыбы?
17. Какие полуфабрикаты готовят из котлетной массы?
18. Как обрабатывают живые мидии в раковинах?
19. Какие рыбные отходы относят к пищевым? Кулинарное использование пищевых отходов.
20. Перечислите операции механической кулинарной обработки мяса.
21. Назовите крупнокусковые и мелкокусковые полуфабрикаты из говядины. Назовите порционные полуфабрикаты из говядины.
22. Какие крупнокусковые и мелкокусковые полуфабрикаты получают из баранины, свинины? Назовите порционные полуфабрикаты из баранины и свинины.
23. Какие специальные приемы применяют при приготовлении полуфабрикатов из мяса?
24. Перечислите виды панировки полуфабрикатов из мяса. Для чего панируют полуфабрикаты?
25. В чем особенность приготовления котлетной массы и какие полуфабрикаты из нее готовят?
26. Как обрабатывают субпродукты: печень, почки, сердце и др.? Назовите основные требования к качеству полуфабрикатов из мяса, условия и сроки хранения.
27. Как делят птицу по термическому состоянию и категориям упитанности?
28. Для чего заправляют птицу и дичь? Перечислите способы заправки птицы.
29. Перечислите последовательность операций при обработке птицы. Какие полуфабрикаты готовят из филе птицы и дичи?
30. Назовите мелкокусковые полуфабрикаты из птицы, дичи, кролика.
31. Как готовят котлетную массу из птицы? В чем особенность приготовления кнельной массы?
32. Какие полуфабрикаты готовят из котлетной и кнельной масс?
33. Как используют в кулинарии пищевые отходы птицы?
34. Назовите основные требования к качеству полуфабрикатов из птицы, условия и сроки хранения.
35. Производство полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Технологическая схема разделки рыбы. Централизованное производство полуфабрикатов: требования к качеству, условия и сроки хранения.
36. Производство полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом. Технологическая схема разделки рыбы. Централизованное производство полуфабрикатов: технологическая схема, требования к качеству, условия и сроки хранения.
37. Производство рубленых полуфабрикатов из рыбы. Технологическая схема котлетной и кнельной масс, их рецептура; ассортимент полуфабрикатов, их характеристика. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
38. Пищевая ценность мяса беспозвоночных. Производство полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов: ассортимент полуфабрикатов, их характеристика. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
39. Производство полуфабрикатов из говядины (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых). Особенности централизованного производства полуфабрикатов: технологическая схема, требования к качеству, условия и сроки хранения.
40. Производство полуфабрикатов из баранины и свинины (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых). Особенности централизованного производства полуфабрикатов: технологическая схема, требования к качеству, условия и сроки хранения.
41. Производство полуфабрикатов из рубленого мяса. Структура фарша. Особенности централизованного производства полуфабрикатов: технологическая схема, требования к качеству, условия и сроки хранения.
42. Производство полуфабрикатов из субпродуктов. Характеристика сырья. Технологическая схема обработки отдельных видов субпродуктов и костей.

43. Производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Характеристика сырья. Особенности централизованного производства полуфабрикатов: технологическая схема, требования к качеству, условия и сроки хранения. Обработка субпродуктов.
44. Производство рубленых полуфабрикатов из птицы и дичи. Технологическая схема котлетной и кнельной масс, их рецептура; ассортимент полуфабрикатов, их характеристика. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
45. Пряности и приправы для рыбы. Ассортимент пряностей и приправ для рыбы. Варианты подбора пряностей и приправ для рыбы. Правила подготовки пряностей и приправ для рыбы.
46. Пряности и приправы для домашней птицы. Ассортимент пряностей и приправ для домашней птицы. Варианты подбора пряностей и приправ для домашней птицы. Правила подготовки пряностей и приправ для домашней птицы.
47. Пряности и приправы для мяса. Ассортимент пряностей и приправ для мяса. Варианты подбора пряностей и приправ для мяса. Правила подготовки пряностей и приправ для мяса.
48. Пряности и приправы для дичи. Ассортимент пряностей и приправ для дичи. Варианты подбора пряностей и приправ для дичи. Правила подготовки пряностей и приправ для дичи.
49. Пряности и приправы для нерыбных морепродуктов. Ассортимент пряностей и приправ для нерыбных морепродуктов. Варианты подбора пряностей и приправ для нерыбных морепродуктов. Правила подготовки пряностей и приправ для нерыбных морепродуктов.
50. Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы. Ассортимент начинок для фарширования домашней птицы. Компоненты начинок. Технология приготовления начинок. Требования к качеству начинок. Условия и сроки реализации
51. Технология приготовления начинок для фарширования нерыбных морепродуктов. Ассортимент начинок для фарширования нерыбных морепродуктов. Компоненты начинок. Технология приготовления начинок. Требования к качеству начинок. Условия и сроки реализации
52. Технология приготовления начинок для фарширования дичи. Ассортимент начинок для фарширования дичи. Компоненты начинок. Технология приготовления начинок. Требования к качеству начинок. Условия и сроки реализации
53. Технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Ассортимент начинок для фарширования рыбы. Компоненты начинок. Технология приготовления начинок. Требования к качеству начинок. Условия и сроки реализации
54. Технология приготовления начинок для фарширования мяса. Ассортимент начинок для фарширования мяса. Компоненты начинок. Технология приготовления начинок. Требования к качеству начинок. Условия и сроки реализации
55. Машины и механизмы для измельчения мяса. Виды, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.
56. Машины и механизмы для рыхления мяса. Виды, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.
57. Машины и механизмы для формовки рубленых полуфабрикатов из мяса. Виды, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.
58. Машины и механизмы для обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Виды, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.
59. Машины и механизмы для измельчения сухарей и специй. Виды, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.
60. Машины и механизмы для нарезки мясных полуфабрикатов. Виды, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности

**7.4. Тестовые задания для оценки знаний в процессе текущего контроля
ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ по теме «Приготовление полуфабрикатов из мяса»**

1. Из каких тканей состоит мясо:

- а) мышечной, жировой, соединительной;
- б) мышечной, соединительной, костной;
- в) мышечной, жировой, костной?

2. Какие требования предъявляют к мясу:

- а) мясо должно соответствовать требованиям действующих стандартов и техническим условиям;
- б) мясо должно быть охлажденным или размороженным;
- в) мясо должно быть от здорового скота?

3. Как классифицируют мясо по термическому состоянию:

- а) парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное;
- б) парное, охлажденное, замороженное, оттаявшее;
- в) горячее - парное, охлажденное, замороженное, оттаявшее?

4. По каким показателям говядину подразделяют на категории:

- а) по развитию мускулатуры, наличию жировых отложений;
- б) экстерьеру и возрасту скота;
- в) развитию мышечной ткани и экстерьеру.

5. Какое мясо отличается высокой пищевой ценностью и кулинарными достоинствами:

- а) парное;
- б) охлажденное;
- в) остывшее?

6. Какую температуру имеет в толще мышц мороженое мясо:

- а) 0 °С;
- б) 4 °С
- в) не выше -6 °С

7. Какие субпродукты относятся к первой категории:

- а) язык, сердце, мозги, почки, печень, мясо - костный хвост говяжий;
- б) язык, сердце, мозги, печень, селезенка, почки;
- в) язык, сердце, печень, легкие, почки, мозги?

8. На какие части разделяют говяжьи полутуши перед обвалкой:

- а) на лопаточную, коробку, поясничную, заднюю;
- в) лопаточную, переднюю, спинно-реберную, заднюю;

9. Что такое жиловка и сортировка мяса:

- а) отделение от мяса хрящей, пленок, кровеносных сосудов и разделение его по сортам;
- б) отделение от мяса мелких косточек, соединительной ткани и хрящей;
- в) отделение от мяса мелких костей, соединительной ткани и разделение его на три сорта?

10. Как используют пищевые кости, полученные при разделке мяса на предприятии общественного питания:

- а) для варки бульонов;
- б) получения желатина;
- в) вываривания жира?

11. Какие ткани мяса являются основными:

- а) мышечная, жировая и костная;
- б) мышечная, жировая и соединительная;
- в) мышечная, жировая и нервная?

12. Укажите цель дефростации:

- а) удобство приготовления полуфабрикатов;
- б) максимальное восстановление первоначальных свойств мяса;
- в) обеззараживание поверхности мяса.

13. Какая маркировка относится к мясорыхлительной машине:

- а) МС-12-15;

б) МС-19-1400;

в) МРМ-15?

14. Что является рабочей камерой котлетоформовочной машины:

а) вращающийся формующий стол;

б) бункер для фарша;

в) бункер для сухарей?

15. Что является рабочим органом фаршемешалки:

а) рабочий вал с лопастями;

б) подрезная решетка;

в) шнек?

16. Что произойдет при перегрузке мясорубки:

а) понизится производительность труда;

б) ухудшится качество продукции;

в) изнаются рабочие органы?

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ по теме: «Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы»

1. В каком термическом состоянии поступают тушки домашней птицы на предприятия общественного питания:

а) остывшие, охлажденные мороженные

б) парные, охлажденные, мороженные

в) охлажденные мороженные

В каком виде поступает дикая птица на предприятия общественного питания:

а) остывшие, замороженные

б) в пере, замороженная

в) в пере, замороженная, непотрошенная, без кишечника?

Какая из маркировок соответствует маркировке мороженных потрошенных кур, II категории упитанности:

а) ЦБЕ 2

б) КЕ 2

в) КР 2?

По каким показателям мясо птицы имеет преимущества перед мясом домашних убойных животных:

а) высокая скороспелость, плодовитость, выше выход мяса и усвояемость

б) высокая скороспелость, плодовитость и выход мяса 70 %

в) высокая скороспелость, плодовитость, несколько ниже выход мяса, а его усвояемость выше?

5. Как правильно размораживать птицу:

а) в холодной воде;

б) на воздухе;

в) в горячей воде?

6. Укажите тип машины, при обработке в которой мяса увеличивается его объем:

а) МРМ-15;

б) МС-2-150;

в) МС 19-1400.

7. Какие функции выполняют машины для рыхления мяса:

а) увеличение поверхности порционных кусков мяса;

б) разрушение волокон соединительной ткани;

в) рыхление поверхности порционных кусков мяса?

8. Что произойдет при недогрузке мясорубки сырьем:

а) понизится производительность труда;

б) ухудшится качество продукции;

в) изнаются преждевременно рабочие органы?

9. Укажите функции фаршемешалки:

- а) приготовление котлетной массы;
- б) обогащение массы кислородом воздуха;
- в) перемешивание и приготовление котлетной массы.

10. Какова продолжительность процесса перемешивания котлетной массы в фаршемешалке:

- а) 40-60 с
- б) 5-10 мин;
- в) 3 мин?

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ по теме: Приготовление полуфабрикатов из рыбы

1. Как размер рыбы влияет на кулинарную обработку рыбы:

- а) от него зависит способ обработки, кулинарное использование рыбы, количество отходов;
- б) влияет только на способ обработки рыбы;
- в) влияет на количество отходов?

2. Какие существуют способы замораживания рыбы:

- а) естественное, искусственное и смешанное;
- б) циркулирующей морской водой, орошением, мелкодробленым льдом;
- в) быстрое и медленное?

3. Какие дефекты охлажденной рыбы относятся к недопустимым:

- а) гнилостный запах, отставание мяса от костей;
- б) дряблая консистенция, отставание мяса от костей, гнилостный запах;
- в) дряблая консистенция, сбитость чешуи, кислый запах в жабрах?

4. Каковы причины гниения мяса рыбы:

- а) развитие слизиобразующих бактерий;
- б) действие ферментов;
- в) развитие гнилостных бактерий?

5. К какому семейству относятся лещ и карась:

- а) тресковые;
- б) карповые;
- в) сельдевые?

6. Назовите рыб семейства окуневых:

- а) судак, окунь, ерш;
- б) судак, налим, ерш;
- в) окунь, ерш, сельдь?

7. Назовите общие признаки рыб семейства лососевых:

- а) 2 спинных плавника, первый - колючий, на жабрах шипы;
- б) жировой плавник, красное или белое мясо;
- в) красное или белое мясо, жировой плавник, черная икра.

8. Назовите общие отличительные признаки рыб семейства окуневых:

- а) 5 рядов костных пластинок, черная икра;
- б) 2 спинных плавника, первый колючий;
- в) 2 спинных плавника, первый колючий, на жабрах шипы, яркая боковая линия.

9. Какие условия соблюдают при размораживании рыбы с костным скелетом (мелкой):

- а) размораживают в ванной с холодной водой при температуре 10 ... 14 °С в течение 2 ... 2,5 ч;
- б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре 15 °С в течение 4 ... 10 ч;
- в) в ванной с холодной водой при температуре 10 ... 14 °С в течение 4 ... 5 ч?

10. Какие условия соблюдают при размораживании разделанной рыбы с костным скелетом:

- а) в ванной с холодной водой при температуре 10 ... 14 °С 2 ... 2,5ч;
- б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре 15 °С в течение 4 ... 10 ч;

в) в ванной с холодной водой при температуре 10 ... 14 °с в течение 4 ... 5 ч?

11. Какие условия соблюдают при размораживании рыбы с костным скелетом (средней):

а) в ванной с холодной водой при температуре 10 ... 14 °с в течение 2 ... 2,5 ч;

б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре 15 °с в течение 4 ... 10 ч;

в) в ванной с холодной водой при температуре 10 ... 14 °с в течение 4 ... 5 ч?

12. Какие условия соблюдают при размораживании осетровых пород рыбы:

а) в ванной с холодной водой при температуре 10 ... 14 °с в течение 2 ... 2,5 ч;

б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре 15 °с в течение 4 ... 10 ч;

в) в ванной с холодной водой при температуре 10 ... 14 °с в течение 4 ... 5 ч?

13. Какая температура внутри тканей оттаявшей рыбы:

а) -2 °с;

б) 2 °с;

в) 0 °с?

14. Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для варки:

а) рыбу в целом виде, порционные полуфабрикаты, мелкокусковые п/ф;

б) рыбу в целом виде, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе);

в) рыбу в целом виде, мелкокусковые, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе)?

15. Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для запекания:

а) рыбу в целом виде, мелкокусковые полуфабрикаты;

б) рыбу в целом виде, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе);

в) рыбу в целом виде (мелкая, средняя), мелкокусковые, порционные полуфабрикаты (филе с кожей и чистого филе)?

16. Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для жаренья основным способом:

а) рыбу в целом виде (мелкая, средняя), порционные полуфабрикаты, мелкокусковые полуфабрикаты;

б) рыбу в целом виде, порционные полуфабрикаты;

в) рыбу в целом виде, мелкокусковые, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе)?

17. Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для припускания:

а) рыбы в целом виде, порционных полуфабрикатов, мелкокусковых п/ф;

б) рыбы в целом виде, порционных полуфабрикатов (кроме чистого филе);

в) рыбы в целом виде (средняя), мелкокусковых, порционных п/ф (из филе с кожей и чистого филе, угол нарезания 30°) ?

18. Какие виды панировки используют при приготовления п/ф для жаренья основным способом:

а) мучную, красную, белую хлебную;

б) двойную, мучную, красную, белую хлебную, тесто-кляр;

в) мучную, белую хлебную?

19. Какие виды панировки используют при приготовлении п/ф для жаренья во фритюре:

а) двойную;

б) тесто-кляр, смесь муки льезона и белой хлебной панировки;

в) тесто-кляр, двойную панировку?

20. Какие ингредиенты входят в основной состав котлетной массы:

а) рыба, хлеб, соль и перец;

б) чистое филе рыбы, хлеб без корок, жидкость, соль, перец;

в) чистое филе рыбы, яйцо, лук репчатый, хлеб без корок, жидкость, соль, перец?

21. С какой целью в рыбную котлетную массу добавляют часть отварной рыбы:

- а) для увеличения вязкости;
- б) увеличения рыхлости;
- в) повышения сочности?

22. С какой целью в рыбную котлетную массу добавляют сырое яйцо:

- а) для увеличения вязкости;
- б) увеличения рыхлости;
- в) повышения сочности?

23. С какой целью в рыбную котлетную массу добавляют хлеб:

- а) для увеличения вязкости;
- б) увеличения рыхлости;
- в) повышения сочности?

24. Чем отличаются полуфабрикаты котлет и биточков:

- а) особенностями рецептуры котлетной массы;
- б) формой полуфабриката;
- в) видом панировки?

25. Какие санитарные требования необходимо соблюдать при приготовлении полуфабрикатов из рыбы:

- а) рыбу необходимо промыть в холодной воде до и после разделки, вовремя удалить полученные отходы, готовые полуфабрикаты охладить;
- б) промыть в холодной воде до и после разделки, вовремя удалить полученные отходы, нарезать и запанировать на отдельном столе, готовые полуфабрикаты охладить;
- в) промыть в холодной воде до и после разделки, готовые полуфабрикаты охладить?

26. Какая деталь рыбоочистительного механизма типа РО-1 является рабочим органом:

- а) вал с лопастями;
- б) шнек;
- в) скребок?

27. Укажите тип мясорубки с индивидуальным приводом:

- а) МС-2-150;
- б) МИМ-82;
- в) МС-8-150.

7.4. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности для экзамена квалификационного (далее – ЭК)

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Оценка освоения ПМ 01 предусматривает комплексный экзамен по МДК 01, УП и ПП, то есть экзамен проводится в накопительной форме с учетом оценок МДК, учебной и производственной практики.

Итогом экзамена является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Практическое задание с экспертной оценкой

Задание 1. Приготовить полуфабрикат из домашней птицы «Котлета по-киевски».

Технологическая карта № 1.

Наименование	Брутто, г.	Нетто, г.
Курица	80	30

или Филе куриное (полуфабрикат)	30	30
Масло сливочное	10	10
Яйца	5	5
Хлеб пшеничный	10	10
Масса полуфабриката		55

Технология приготовления

Подготовленное филе кур (рец. № 101) фаршируют сливочным маслом, смачивают в яйцах, панируют дважды в белой панировке и жарят во фритюре 5-7 мин до образования поджаристой корочки. Доводят до готовности в жарочном шкафу. При отпуске котлеты гарнируют и поливают сливочным маслом. Котлеты можно подавать на гренках (рец. № 431.1).

Гарниры - горошек зеленый отварной, картофель, жаренный во фритюре, сложный гарнир.

Задание 2. Приготовить полуфабрикат пельмени

Технологическая карта № 2.

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Тесто для пельменей №438		45
Говядина	58	43
или Баранина	60	43
Лук	5	4
Соль	1	1
Вода питьевая	9	9
Меланж	2	2
или Яйцо	2	2

Технология приготовления

Для фарша котлетное мясо и лук измельчают на мясорубке, добавляют соль, сахар и холодную воду, затем все тщательно перемешивают. Готовое тесто (рец. №438) раскатывают в пласт толщиной 1,5-2 мм. Край раскатанного пласта шириной 5-6 см смазывают яйцами. На середину смазанной полосы, вдоль нее, кладут рядами шарики фарша массой 7-8 г на расстоянии 3-4 см один от другого. Затем края смазанной полосы теста приподнимают, накрывают им фарш, после чего вырезают пельмени специальным приспособлением или формочкой с заостренными краями и с затупленным ободком (для зажима). Масса одной штуки должна быть 12-13 г. Оставшиеся обрезки теста без фарша используют при повторной раскатке. Сформованные пельмени укладывают в один ряд на обсыпанные мукой деревянные лотки и до варки хранят при температуре ниже 0 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: пельмени полукруглые, размером (продольным) 2,5-3 см, места соединения теста аккуратно зашпаны; поверхность гладкая (без трещин и разрывов)

Консистенция: оболочки - мягкая, плотная, фарша - сочная, мягкая

Цвет: оболочки - от светло-кремового до светло-желтого, фарша - красный Вкус: теста и мяса с луком, умеренно соленый

Запах: мяса и сырого репчатого лука.

Задание 3. Приготовить полуфабрикат «Голубцы с мясом и рисом»

Технологическая карта № 3

Наименование	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	75	60
Говядина	50	38
Рис	5	13
Лук	10	8
Масло сливочное	3	3
Выход полуфабриката		115

Технология приготовления.

Кочаны капусты кладут в горячую воду, предварительно вырезав из них кочерыгу, варят, периодически снимая с кочанов верхние сварившиеся листья. Их разравнивают, слегка отбивают. Фарш: сырое мясо дважды пропускают через мясорубку, добавляют мелко рубленный припущенный лук, рассыпчатый рис, соль и перемешивают. На лист капусты укладывают фарш и завертывают его, придавая изделию вид конверта. Голубцы кладут на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу 10-12 минут, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и тушат 15-20 мин до готовности. Отпускают с соусом сметанным или сметанным с томатом.

Требования к качеству

Внешний вид: голубцы цилиндрической формы, уложенные на тарелку с соусом, в котором они тушились

Консистенция: капусты - мягкая, фарша - сочная, нежная Цвет: светло-коричневый или оранжевый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Критерии оценки

№ п/п	Наименование критерия	Документ	Оценка
ЕТО			
1	Организация рабочего места	Согласно ГОСТ Р 50935-96	
2	Подбор оборудования	Согласно ГОСТ Р 50764-95	
3	Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Согласно СанПиН 2.3.2. 1078-01 – 2011 ГОСТ 31805-2012	
4	Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Согласно СанПиН 2.3.2. 1078-01 – 2011 ГОСТ Р 53041-2008	
5	Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для приготовления сложной кулинарной продукции.	Согласно СанПиН 2.3.2. 1078-01 – 2011 ГОСТ Р 53041-2008	
ПОЖАРНАЯ И ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТЬ			
6	Соблюдение общих требований пожарной безопасности	Согласно ГОСТ 12.1.004-91* «ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования». ППБ 01-93** «Правила пожарной безопасности в Российской Федерации».	
7	Соблюдение электробезопасности	Согласно ГОСТ 12.1.051-90 «ССБТ. Электробезопасность. Расстояния безопасности в охранной зоне линий электропередачи напряжением свыше 1000 В».	
Оказание первой медицинской помощи			
8	Оказание доврачебной помощи	ТУ 9452-160-01894927-2005 и ТУ 9452-162-01894927-2005	

7.4. Критерии оценки результатов освоения профессионального модуля в ходе промежуточной аттестации промежуточной аттестации форме экзамена:

оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если обучающийся демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей; полную степень обоснованности аргументов и обобщений, всесторонность раскрытия темы; наличие знаний интегрированного характера, способность к обобщению; устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует корректную аргументацию и систему доказательств, достоверные примеры, иллюстративный материал, литературные источники;

оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если обучающийся демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений; достаточную степень обоснованности аргументов и обобщений; способность к обобщению, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры, иллюстративный материал;

оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся демонстрирует: недостаточное знание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Нарушает устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры;

оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся демонстрирует: незнание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Не соблюдает логичность и последовательность изложения материала, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Использует недостоверные примеры.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Специфика изучения профессионального модуля обусловлена формой обучения обучающихся, его местом в подготовке специалиста среднего звена и временем, отведенным на освоение профессионального модуля рабочим учебным планом.

Процесс обучения делится на время, отведенное для занятий, проводимых в аудиторной форме (лекции, практические занятия) и время, выделенное на внеаудиторное освоение учебной дисциплины, в том числе и на самостоятельную работу обучающегося.

Лекционная часть учебного курса для обучающихся проводится в форме обзоров по основным темам. Практические занятия предусмотрены для закрепления теоретических знаний, углубленного рассмотрения наиболее сложных проблем учебной дисциплины, выработки навыков структурно-логического построения учебного материала и отработки навыков самостоятельной подготовки.

Самостоятельная работа обучающегося включает в себя изучение теоретического материала, выполнение практических заданий, подготовку к контрольно-обобщающим мероприятиям.

Для освоения профессионального модуля обучающиеся должны:

- изучить материал лекционных и практических занятий в полном объеме по разделам модуля;
- выполнить задание, отведенное на самостоятельную работу: подготовить и защитить реферат по утвержденной преподавателем теме, подготовиться к собеседованию, тестированию;
- продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за профессиональным модулем во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение лекционных и практических занятий для обучающихся является обязательным.

Уважительными причинами пропуска аудиторных занятий является:

– освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением,

– распоряжение по деканату, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в внутривузовских, межвузовских и пр. мероприятиях,

– официально оформленное свободное посещение занятий.

Пропуски отрабатываются независимо от их причины.

Пропущенные темы лекционных занятий должны быть законспектированы в тетради для лекций, конспект представляется преподавателю для ликвидации пропуска. Пропущенные практические занятия отрабатываются в виде устной защиты практического занятия во время консультаций по дисциплине.

Контроль сформированности компетенций в течение семестра проводится в форме устного опроса на практических занятиях, и тестового контроля по теоретическому курсу модуля.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (при необходимости)

При осуществлении образовательного процесса обучающимися и преподавателем используются следующее программное обеспечение: Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 23.11.2018), Антивирус Kaspersky Anti-Virus Suite для WKS и FS (№ заказа/лицензии: 1B08-000451-575278DA от 17.12.2019), Adobe Creative Cloud VIP (Adobe Creative Suite, Adobe Illustrator, Adobe InDesign, Adobe Muse, Adobe Dreamweaver, Adobe Bridge, Adobe Fireworks, Adobe Photoshop, Lightroom, Adobe Photoshop, Adobe Premiere Pro) (E6D07F9B807E0FF7F95A от 23.11.2018), АBBYY FineReader 14 Business 1 year (Код позиции:AF14-2S4W01-102/AD Идентификационный номер пользователя: 41255 от 23.11.2018 г.), Adobe Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007), Adobe Acrobat 8.0 Pro (Certificate ID:CE0712390 от 07.12. 2007), Adobe Illustrator CS3 (Certificate ID:CE0712390 от 07.12. 2007), WinRAR (архиватор) (Электронный ключ. Владелец копии: Stavropol State Agrarian University –EDU 900 PC usage license от 20.11.2007), КонсультантПлюс-СК сетевая версия (правовая база) (Договор № 370/19 от 09.06.2019).

При осуществлении образовательного процесса обучающимися и преподавателем используются следующие информационно-справочные системы: автоматизированная система управления «Деканат», ЭБС «Znanium», ЭБС «Лань».

10. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для проведения лекционных занятий	
Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства (аудитория № 207А) (48 кв.м) Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, стол технологический – 3 шт., бланширователь – 1 шт., весы настольные – 2 шт., автоклав – 1 шт., котел пищеварочный – 1 шт., вакууматор – 1 шт., фризер – 1 шт., сепаратор – 2 шт., овощерезка – 1 шт., персональный компьютер

	– 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
Учебная аудитория для проведения практических занятий	
Лаборатория метрологии и стандартизации (аудитория № 106) (50,3 кв. м) Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы – 6 шт., шкаф для реактивов – 1 шт., шкаф-витрина – 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) – 1 шт., термостат INB 400, Memmert– 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001– 1 шт., поляриметр круговой СМ-3– 1 шт., центрифуга универсальная Z-300– 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М – 1 шт., титровальная установка КЕ БМ– 1 шт., лабораторные весы VIBRANJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г – 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., телевизор – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
Учебный кулинарный цех (аудитория №114) (44 кв.м) Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, технологические столы – 5 шт., мясорубка – 1 шт., микроволновая печь – 1 шт., овощерезка – 1 шт., куттер – 1 шт., блендер – 1 шт., соковыжималка – 1 шт., весы настольные – 1 шт., камера холодильная – 1 шт., плита электрическая – 5 шт., сковорода – 5 шт., сотейник – 5 шт., доска разделочная – 5 шт., кастрюля – 5 шт., гасстроемкости – 15 шт., аэрогриль – 1 шт., льдогенератор – 1 шт., чайник электрический – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., телевизор – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов	
1. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет (площадь – 177 кв.м) Главный учебный корпус (10219.0 кв.м.). Адрес: 355017 Ставропольский край, г Ставрополь, пер Зоотехнический, в квартале 112.	1. Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
2. Учебная аудитория № 201 (площадь – 49 кв.м) Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций	
Лаборатория метрологии и стандартизации (аудитория № 106) (50,3 кв.	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы – 6 шт.,

<p>м) Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523</p>	<p>шкаф для реактивов – 1 шт., шкаф-витрина – 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) – 1 шт., термостат INB 400, Memmert– 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001– 1 шт., поляриметр круговой СМ-3– 1 шт., центрифуга универсальная Z-300– 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М – 1 шт., титровальная установка КЕ БМ– 1 шт., лабораторные весы VIBRANJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г – 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., телевизор – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.</p>
<p>Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	
<p>Лаборатория метрологии и стандартизации (аудитория № 106) (50,3 кв. м) Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523</p>	<p>Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы – 6 шт., шкаф для реактивов – 1 шт., шкаф-витрина – 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) – 1 шт., термостат INB 400, Memmert– 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001– 1 шт., поляриметр круговой СМ-3– 1 шт., центрифуга универсальная Z-300– 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М – 1 шт., титровальная установка КЕ БМ– 1 шт., лабораторные весы VIBRANJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г – 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., телевизор – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.</p>