

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение РД «ИНДУСТРИАЛЬНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к
реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного
ассортимента**

**МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов**

**МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к
реализации кулинарных полуфабрикатов**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Код и наименование профессии: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
входящей в состав угс (угп): 43.00.00 Сервис и туризм

Квалификация выпускника: специалист по поварскому и кондитерскому
делу

Форма обучения: очная

Курс 3

Семестр: 5

2021 г.

ОДОБРЕНО

предметной (цикловой)

комиссией стеч. дисциплин

наименование цикловой комиссии

Протокол № от «6» 09 20 21 г.

Председатель П(Ц)К

[подпись]

Подпись

[подпись]

ФИО

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по УР

[подпись] Мабакова М.М.

Подпись

ФИО

6 09 20 21 г.

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** разработана на основе:

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.012.15. поварское и кондитерское дело базовой подготовки, входящей в состав укрупненной группы профессии УГС 43.00.00. «Сервис и туризм», утвержденного приказом Минобрнауки России от 9.12.2016 №1569, зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016г.

Методических рекомендаций по разработке рабочих программ общеобразовательных учебных дисциплин в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ППКРС и ППССЗ), разработанных Отделом профессионального образования Министерства образования и науки Республики Дагестан

в соответствии с рабочим учебным планом образовательной организации на 2021/2022 учебный год.

Разработчики: Гасанова Жавгарат Добаевна

[подпись]

Рецензенты:

[подпись] [подпись]

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения примерной программы

Примерная программа профессионального модуля является частью примерной 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 рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; 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; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты

максимальной учебной нагрузки обучающегося _420__ часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося __328_ часов;

теоретические занятия _56__ часов.

Практические занятия 128ч.

Самостоятельная работа- 92 ч.

УП- 72 ч.

ПП- 72 ч.

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.			
			Обучение по МДК, в час.			
			всего, часов			
			всего, часов 4	лекции	В т.ч.	
					лабораторные и практические занятия, часов	Самостоятельная работа
1	2	3	4	5	5	7
ПК 1.1-1.4 ОК	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных	60	40	12	28	20
ПК 1.1.-1.4	Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	216	144	44	100	72

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		
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	Содержание	2
	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическая работа. Решение ситуационных задач из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья.	4
	мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	6
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание	2
	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов	
	Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции : выбор последовательности и поточности технологических операций, технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	2
	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и	Содержание	2
	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах	

приготовлению полуфабрикатов	Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	2
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие. Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	8
	Практическое занятие. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья	4
	Приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	6
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:		20
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.		
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.		

8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов		
МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		144
Тема 2.1 Обработка, подготовка традиционных, экзотических и редких видов овощей, грибов	Содержание	
	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения традиционных видов овощей и грибов. Пищевая ценность овощей и грибов. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	2
	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.	2
	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования.	2

	Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.	
Тема 2.2. Обработка, подготовка рыбы с костным скелетом, экзотических и редких видов рыбы	Содержание	2
	Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом. Виды и способы разделки рыбы, способы минимизации отходов. Требования к качеству, органолептическая оценка качества обработанной рыбы, условия, сроки хранения.	
	Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья	2
	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	
Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	Содержание	2
	Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженных моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.	
	Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, langoustes, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных	2
	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание	2
	Технологический процесс приготовления простых и основных полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной	

и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочек», мелких кусков рыбы, порционных полуфабрикатов панированных в различных панировках. Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Способы и методы измельчения рыбного филе для приготовления фарша натурального и с дополнительными ингредиентами, смешивания рыбного фарша с другими ингредиентами, порционирования и формования полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	2
	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	2
	Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы	4
	Приготовление полуфабрикатов из рыбного фарша	6
	Методы обработки и подготовки рыбы	8
	Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.	2
Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса домашних и диких животных	Содержание	
	Методы обработки и подготовки крупнокусковых полуфабрикатов и отдельных частей говядины, телятины, баранины, свинины для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки субпродуктов (языков, поросячьих голов) для приготовления сложной кулинарной продукции. Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего	2

	использования.	2
	Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	
	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.	
	Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.	
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	2
	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса говядины, баранины, свинины, телятины, поросячьей головы с учетом принципа рационального использования сырья, минимизации отходов и требований по безопасности продукции	
	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности	2
	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).	
	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	2
	Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для	

	последующего использования.	
	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.	
	Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа. Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса	6
	Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.	6
	Методы обработки и подготовки крупнокусковых полуфабрикатов	6
	Методы обработки и подготовки полуфабрикат из субпродуктов	6
	Методы обработки мяса диких животных	6
	Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд	6
	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	4
Тема 2.7 Обработка и подготовка домашней птицы и пернатой дичи	Содержание	2
	Классификация, основные характеристики домашней птицы и пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани домашней птицы и пернатой дичи. Условия и сроки хранения домашней птицы и пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке домашней птицы и пернатой дичи.	
	Методы обработки и подготовки домашней птицы и пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса домашней птицы и пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2
Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных	Содержание	2
	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы и пернатой птицы	
	Современные методы приготовления полуфабрикатов из домашней птицы и пернатой дичи. Кулинарное назначение.	

изделий сложного ассортимента	Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа. Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин	8
	Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи : котлеты фаршированные	8
	Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи: рулеты из птицы.	8
	Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов	8
	Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	8
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 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 видов 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. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. 9. Подготовка словаря иностранных терминов		
Учебная практика по ПМ.01 Виды работ: 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		72

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 рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
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).
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.
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	
Производственная практика Виды работ: 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 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос	72

3. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: • оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); • рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; • точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; • соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; • соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); • соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; • правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; • точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; • соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 1.2.	Подготовка, обработка различными методами	

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.	экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента: • адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; • соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; • оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); • профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; • соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; • правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; • соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе	
---	--	--

	приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; • соответствие времени выполнения работ нормативам; • соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; • точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; • адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; • соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; • эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	• актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания; • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; • точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении	

	- полуфабрикатов; • правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; • оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); • демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	• точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; • адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; • оптимальность определения этапов решения задачи; • адекватность определения потребности в информации; • эффективность поиска; • адекватность определения источников нужных ресурсов; • разработка детального плана действий; • правильность оценки рисков на каждом шагу; • точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	• оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; • адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; • точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; • адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	• актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; • точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04.	• эффективность участия в деловом общении	

Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	для решения деловых задач; • оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	• грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; • толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	• понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	• точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; • эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	• адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессионально	• адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);	

й документацией на государственном и иностранном языках	• адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; • точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); • правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
---	---	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.1.2.2. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
- 10.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
- 11.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 12.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2019.- 544с.
- 13.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2020.- 808с.
- 14.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2020. – 615 с.
- 15.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 2020.- 560 с.
- 16.Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 416 с.
- 17.Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с
- 18.Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 176 с
- 19.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с
- 20.Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
- 21.Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с
- 22.Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 352 с.
- 23.Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2020. – 512 с.
- 24.Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

25. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.

26. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с

27. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с

28. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

2. **Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015 г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

7. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

8. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

10. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

11. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

12. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

13. <http://www.pitportal.ru/>

Комплект оценочных средств теоретической части ПМ.01

Задания для оценки освоения

МДК 01.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

МДК 02.01 Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Для экзаменуемого:

Количество экзаменационных билетов для выполнения 30 вариантов.

Максимальное время выполнения заданий - 30 мин.

Инструкция:

- Ответы на экзаменационные задания заносятся в специально выданные преподавателем бланки ответов.

2.1 Экзаменационные задания ПМ. 01. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

Билет 1

1. Механическая кулинарная обработка клубнеплодов. Форма нарезки, назначение. Кулинарное использование Потери пищевых веществ при обработке овощей и использование отходов.
2. Общие понятия о производстве полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
3. Задача

Билет 2

1. Механическая кулинарная обработка мяса
2. Принципы производства и сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
3. Задача

Билет 3

1. Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки и припускания. Обработка и использование рыбных отходов.
2. Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления рыбных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. (Рыбный цех)
3. Задача

Билет 4

1. Механическая кулинарная обработка корнеплодов. Форма нарезки, назначение.

Кулинарное использование.

2. Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления овощных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. (Овощной цех)
3. Задача

Билет 5

1. Кулинарная разделка и обвалка полутуши говядины. Кулинарное использование частей говядины.
2. Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления мясных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. (Мясной цех)
3. Задача

Билет 6

1. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом и во фритюре
2. Виды технологического оборудования, инвентаря, инструмента и способы их безопасной эксплуатации при работе в рыбном цехе.
3. Задача

Билет 7

1. Механическая кулинарная обработка капустных и луковых. Форма нарезки, назначение. Кулинарное использование
2. Виды технологического оборудования, инвентаря, инструмента и способы их безопасной эксплуатации при работе в овощном цехе.
3. Задача.

Билет 8

1. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины
2. Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления мясных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. (Мясорыбный цех)
3. Задача

Билет 9

1. Кулинарная разделка и обвалка задней четвертины говядины Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины
2. Характеристика методов кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
3. Задача

Билет 10

1. Обработка мяса диких животных. Приготовление маринада

2. Контроль качества и безопасности подготовленного сырья и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
3. Задача

Билет № 11

1. Механическая кулинарная обработка грибов. Кулинарное Использование.
2. Классификация и ассортимент рыбы и нерыбного водного сырья. Характеристика сырья, пищевая ценность и требования к качеству рыбы и нерыбного водного сырья
3. Задача

Билет 12

1. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины
2. Варианты подбора пряностей и приправ для рыбы

Билет 13

1. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины
2. Пищевая ценность и характеристика различных видов мяса. Клеймение мяса.
3. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката «Зразы донские»

Билет 14

1. Подготовка овощей для фарширования. Технология приготовления фаршей и начинок для фарширования.
2. Пищевая ценность и характеристика различных видов мяса птицы и дичи.
3. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката «Рулет из свиной головы»

Билет 15

1. Кулинарное использование частей свинины и баранины. Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикаты из нее
2. Варианты подбора пряностей для домашней птицы.
3. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката «Суфле из птицы»

Билет 16

1. Обработка кролика. Полуфабрикаты из него. Использование
2. Полуфабрикаты из утиной и гусиной печени.
3. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката «Рулет из курицы»

Билет 17

1. Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы
2. Приготовление начинок для фарширования птицы
3. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката

«Курица фаршированная (галантин)»

Билет 18

1. Приготовление кнельной и котлетной массы из рыбы. Использование в кулинарии, изделия из нее.
2. Варианты подбора пряностей для мяса
3. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката «Котлеты по-Киевски»

Билет 19

1. Приготовление котлетной массы из с\х птицы. Изделия из нее. Обработка субпродуктов из птицы. Кулинарное использование
2. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши. Кулинарное использование частей свинины
3. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката «Тельное из рыбы»

Билет 20

1. Особенности обработки некоторых видов рыб
2. Обработка судака для фарширования
3. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката «Фаршированные куриные ножки»

Билет 21

1. Приготовление рыбной котлетной массы. Полуфабрикаты из нее
2. Обработка мяса диких животных, (медвежатина).
3. Задача

Билет 22

1. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины
2. Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины
3. Задача

Билет 23

1. Обработка рыбы для фарширования (щука фаршированная целиком)
2. Технология приготовления начинок для фарширования рыбы
3. Задача

Билет 24

1. Первичная обработка с\х птицы и дичи. Заправка с\х птицы и дичи. Кулинарное использование
2. Полуфабрикаты из рыбы для жарки для сложной кулинарной продукции.
3. Задача

Билет 25

1. Приготовление полуфабрикатов из филе птицы и дичи для сложных блюд.
Централизованное производство птицы
2. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса, предназначенных для дальнейшего использования.
3. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката «Молочный поросенок фаршированный»

Билет 26

1. Кулинарная разделка и обвалка передней четвертины говядины. Приемы приготовления мясных полуфабрикатов
2. Подготовка пернатой дичи. Полуфабрикаты из нее.
3. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката «Грудинка фаршированная кашей»

Билет 27

1. Приготовление рубленой массы и полуфабрикаты из нее
2. Приготовление рулетов из мяса. Их особенность приготовления. Используемые фарши для приготовления рулетов.
3. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката «Карпаччо из лосося»

Билет 28

1. Механическая кулинарная обработка рыбы с хрящевым скелетом
2. Обработка и использование рыбных отходов.
3. Задача

Билет 29

1. Обработка нерыбных продуктов моря ракообразных. Кулинарное использование. Приготовление полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря
2. Организация работы пицегольевого цеха
3. Задача

Билет 30

1. Обработка поросят, свиных голов. Кулинарное использование
2. Классификация маринадов. Приготовление маринадов.

Задача

2.2. Практико-ориентированные (компетентностно-ориентированные, ситуационные, проблемные) задания к (экзамену, дифференцированному зачету, зачету) по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ВАРИАНТЫ ЗАДАНИЙ

Ф.И.О _____

Группа _____

Задание 1

1. Определить массу отходов при обработке 200кг картофеля в январе месяце
2. *Инструкция:* Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептур, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептур (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций).

Задание 2

1. Определить количество отходов и потерь при холодной обработке 176,5 кг говядины I категории
2. *Инструкция:* Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептур, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептур (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций).

Задание 3

1. Определить массу брутто свинины обрезной, если при разделке выход мякоти составил 150кг
2. *Инструкция:* Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептур, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептур (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций).

Задание 4

1. Определить массу брутто судака мелкого для приготовления 50 порций судака по -

польски (I колонка сборника рецептов)

2. *Инструкция:* Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептов, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептов (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций).

Задание 5

1. Сколько килограммов порционных ошпаренных кусков осетрины весом нетто без кожи и хрящей (Мн ошп.) получится из 57кг осетрины среднего размера весом брутто, поступившей с головой
2. *Инструкция:* Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептов, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептов (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций).

Задание 6

1. Определить массу нетто звена с кожей без хрящей ошпаренного, если на производство поступило 50кг белуги с головой среднего размера
2. *Инструкция:* Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептов, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептов (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций).

Задание 7

1. Сколько килограммов свежего сазана крупных размеров весом брутто необходимо взять, чтобы получить 24,5кг филе сазана с кожей без реберных костей
2. *Инструкция:* Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептов, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептов (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций).

Задание 8

1. Определить массу брутто картофеля, если при обработке его в декабре месяце отходы составляют 17 кг.
2. *Инструкция:* Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептов, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептов (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций).

Задание 9

1. Сколько порций котлет морковных можно приготовить по I колонке сборника

рецептур в феврале, если на производстве морковь массой брутто 22кг

2. *Инструкция:* Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептур, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептур (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций).

Задание 10

1. Определить количество отходов (в кг) при обработке 10кг мелкого окуня морского для жарки в целом виде
2. *Инструкция:* Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептур, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептур (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций).

Задание 11

1. Сколько килограммов картофеля весом брутто необходимо использовать в марте для приготовления 40 порций салата мясного по III колонке сборника рецептур, если картофель вначале отваривается, а затем очищается
2. *Инструкция:* Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептур, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептур (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций).

Задание 12

1. Сколько килограммов моркови весом брутто необходимо использовать в декабре, чтобы получить 25 кг очищенной моркови весом нетто.
2. *Инструкция:* Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептур, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептур (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций).

Задание 13

1. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката «Зразы донские»
2. *Инструкция:* технологические схемы на приготовление блюд составляются в определенной последовательности алгоритма обработки сырья и технологического процесса, согласно Сборнику рецептур.

Задание 14

1. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката «Рулет из свиной головы»

2. *Инструкция:* технологические схемы на приготовление блюд составляются в определенной последовательности алгоритма обработки сырья и технологического процесса, согласно Сборнику рецептов.

Задание 15

1. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката «Суфле из птицы»
2. *Инструкция:* технологические схемы на приготовление блюд составляются в определенной последовательности алгоритма обработки сырья и технологического процесса, согласно Сборнику рецептов.

Задание 16

1. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката «Рулет из курицы»
2. *Инструкция:* технологические схемы на приготовление блюд составляются в определенной последовательности алгоритма обработки сырья и технологического процесса, согласно Сборнику рецептов.

Задание 17

1. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката «Курица фаршированная (галантин)»
2. *Инструкция:* технологические схемы на приготовление блюд составляются в определенной последовательности алгоритма обработки сырья и технологического процесса, согласно Сборнику рецептов.

Задание 18

1. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката «Котлеты по-киевски»
2. *Инструкция:* технологические схемы на приготовление блюд составляются в определенной последовательности алгоритма обработки сырья и технологического процесса, согласно Сборнику рецептов.

Задание 19

1. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката «Тельное из рыбы»
2. *Инструкция:* технологические схемы на приготовление блюд составляются в

определенной последовательности алгоритма обработки сырья и технологического процесса, согласно Сборнику рецептур.

Задание 20

1. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката «Молочный поросенок фаршированный»
2. *Инструкция:* технологические схемы на приготовление блюд составляются в определенной последовательности алгоритма обработки сырья и технологического процесса, согласно Сборнику рецептур.

Задание 21

1. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката «Грудинка фаршированная кашей»
2. *Инструкция:* технологические схемы на приготовление блюд составляются в определенной последовательности алгоритма обработки сырья и технологического процесса, согласно Сборнику рецептур.

Задание 22

1. . Составить технологическую схему приготовления полуфабриката «Карпаччо из лосося»
2. *Инструкция:* технологические схемы на приготовление блюд составляются в определенной последовательности алгоритма обработки сырья и технологического процесса, согласно Сборнику рецептур.

Задание 23

1. Определить массу брутто капусты, необходимую в октябре для получения 50 кг очищенной.
2. *Инструкция:* Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептур, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептур (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций).

Задание 24

1. Определить массу отходов (кг) при обработке 40 кг горбуши неразделанной на филе с кожей, без костей.
2. *Инструкция:* Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептур, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептур (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций).

Задание 25

1. Определить массу брутто хека серебристого среднего размера (потрошенного, обезглавленного) для получения 15 кг чистого филе.
2. *Инструкция:* Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептур, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептур (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций).

Задание 26

1. . Сколько килограммов филе с кожей, без костей получится из 23 кг карпа крупных размеров весом брутто.
2. *Инструкция:* Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептур, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептур (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций).

Задание 27

1. Определить выход котлетного мяса при разделке 100 кг баранины с ножками 2й категории.
2. *Инструкция:* Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептур, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептур (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций).

Задание 28

1. Сколько кг котлетной массы можно получить из 200 кг говядины 1 категории для приготовления котлет в столовой при металлургическом предприятии.
2. *Инструкция:* Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептур, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептур (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций).

Задание 29

1. Определить массу обработанных почек, если поступили почки говяжьи мороженые в количестве 23 кг.
2. *Инструкция:* Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептур, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептур (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций).

Задание 30

1. Сколько килограммов потушной мясной свинины необходимо заказать для приготовления 140 порций полуфабриката для блюда «Шницель» (вес порции

143 гр - нетто), если используется только мякоть задних ног (окорок)

- 2 *Инструкция:* Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептур, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептур (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций).

Критерии оценки:

Оценка «отлично»:

- ответ носит содержательный характер, содержит изложенную теоретическую базу, глубокий анализ проблемы, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями, легко отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «хорошо»:

- ответ носит содержательный характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы, характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, но не вполне обоснованными предложениями, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «удовлетворительно»:

- ответ носит не содержательный характер, содержит не полные знания по теоретической базе, в ответе не просматривается последовательность изложения материала, представлены не обоснованные предложения, обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабые знания по вопросам темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы;

Оценка «неудовлетворительно»:

- ответ носит не содержательный характер, не содержит полных знаний по теоретической базе, в ответе отсутствует последовательность изложения материала, представлены не обоснованные предложения, обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабые знания по вопросам темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы;

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 327766045235508045123579633876966067016845890628

Владелец Гаджиалиева Раисат Хабибуллаевна

Действителен с 02.10.2023 по 01.10.2024