

Министерство образования и науки Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Байкальский государственный университет»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
к.э.н., доцент Измestьев А.А.

17.06.2019г.


Дата актуализации: 31.08.2019г.

Рабочая программа

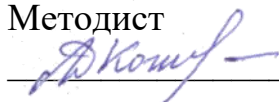
Профессиональный модуль 01 Организация процесса приготовления и
приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Базовая подготовка

Иркутск
2019

Рабочая программа профессионального модуля составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Минобра РФ от 22.07.2014 г № 384 для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Согласовано:

Методист

 А. Д. Кожевникова

Разработала преподаватель:

Е.А.Левина.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	18

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля.

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

проводить расчеты по формулам;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

выбирать различные способы и приёмы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

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

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Максимальная нагрузка 144 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –96 часов;

в том числе: теоретическое обучение –48 часов

лабораторно-практические работы – 48 часа

самостоятельная работа обучающегося – 48 часов;

производственная практика –72 часа

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля (заочное отделение)

Максимальная нагрузка 90 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –30 часов;
 в том числе: теоретическое обучение – 12 часов
 лабораторно-практические работы – 18 часа
 самостоятельная работа обучающегося –60 часов;
 производственная практика –72 часа

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, час	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрено рас-средоточенная практика)
			Всего, час	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, час	В т.ч. курсовая работа, час	Учебная, час	В т.ч. курсовая работа, час		
ПК 1.1 - 1.3	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	90	48	48		48			
ПК 1.1 - 1.3	Производственная практика							72	
Всего:		90	96	48		48		72	

Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ 01) Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Компетенции
1	2	3	4
МДК 01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	60	
Раздел 1. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Тема 1.1 Технология приготовления полуфабрикатов из овощей	Обработка десертных овощей, грибов, орехов. Полуфабрикаты из овощей. Фигурная нарезка овощей.	2	ОК1-ОК9
	Обработка экзотических овощей и фруктов.	2	ОК1-ОК9
	Использование цветов. Рекомендации кулинарного использования, способы тепловой обработки.	2	ОК1-ОК9
	Кулинарное использование новых видов сырья. Способы и приёмы кулинарной обработки.	2	ОК1-ОК9
	Практическая работа №1 по теме: «Обработка овощей». Решение задач.	2	ОК1-ОК9
	Лабораторная работа №1. Исследовательская работа. Определить потери при механической и тепловой обработке овощей	4	ОК1-ОК9
	СРС Изготовить таблицы «Формы сложной нарезки овощей, корнеплодов» и рекомендации кулинарного использования их.	4	ОК1-ОК9
	Семинар по теме: «Кулинарное использование новых видов сырья».	2	ОК1-ОК9
	СРС Изготовить таблицы «формы сложной нарезки фруктов» и рекомендации кулинарного использования их. Презентации по теме: использование цветов в оформлении блюд.	6	ОК1-ОК9
Тема 1.2 Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы	Обработка рыбы с костно-хрящевым скелетом.	2	ОК1-ОК9; ПК1.2
	Разделка рыбы для фарширования. Требования к качеству. Сроки реализации.	2	ОК1-ОК9; ПК1.2
	Приготовление рулетиков, конвертиков, подушечек. Фарширование в формочках.	2	ОК1-ОК9;

			ПК1.2
	Современные приёмы и способы приготовления полуфабрикатов в ресторанной кухне.	2	ОК1-ОК9; ПК1.2
	Приготовление стейков, эскалопов из рыбы.	2	ОК1-ОК9; ПК1.2
	Обработка нерыбного водного сырья. Требования к качеству. Сроки реализации.	2	ОК1-ОК9; ПК1.2
	Практическая работа №2 по теме: «Обработка рыбы». Решение задач.	2	ОК1-ОК9; ПК1.2
	Лабораторная работа №2. Приготовление полуфабрикатов: омуль по-царски; косичка из рыбы; горбуша фаршированная, рыба фри «бантик» и «восьмерка».	4	ОК1-ОК9; ПК1.2
	Лабораторная работа №3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тельное из рыбы, кальмар фаршированный, хек в тесте, хек «фри».	4	ОК1-ОК9; ПК1.2
	Семинар по теме: «Сложные полуфабрикаты их рыбы в европейской кухне и в ресторанах г. Иркутска».	4	ОК1-ОК9; ПК1.2
	СРС. Изготовить технологические карты по приготовлению сложных полуфабрикатов из рыбы и пользуясь таблицами Сборника рецептов. Определить сроки реализации. Рассчитать отходы	6	ОК1-ОК9; ПК1.2
	СРС. Изготовить технологические карты по приготовлению сложных полуфабрикатов из морепродуктов Сборника рецептов. Определить сроки реализации. Рассчитать отходы. Подготовить презентации	6	ОК1-ОК9; ПК1.2
Тема 1.3 Технология приготовления полуфабрикатов из мяса	Строение и состав мышечной ткани мяса. Обвалка и зачистка передней и задней четвертины говядины. Выделение крупного куска.	2	ОК1-ОК9; ПК1.1
	Ассортимент полуфабрикатов из говядины сложного приготовления порционных полуфабрикатов, для банкетных блюд.	2	ОК1-ОК9; ПК1.2
	Современные приёмы и способы обработки мяса и приготовление полуфабрикатов в ресторанной кухне.	2	ОК1-ОК9; ПК1.2
	Разделка и обвалка туш баранины, телятины. Выделение крупного куска.	2	ОК1-ОК9; ПК1.2
	Ассортимент полуфабрикатов сложного приготовления, порционных, банкетных.	2	ОК1-ОК9; ПК1.2
	Разделка и обвалка туш свинины. Выделение крупного куска.	2	ОК1-ОК9;

			ПК1.2
	Ассортимент полуфабрикатов сложного приготовления, порционных, банкетных.	2	ОК1-ОК9; ПК1.2
	Разделка корейки для жаркого "Корона" или "Почетного караула». Приемы улучшения структуры и вкуса фарша. Требование к качеству, сроки реализации безопасность.	2	ОК1-ОК9; ПК1.2
	Приготовление полуфабрикатов из мяса диких животных.	2	ОК1-ОК9; ПК1.2
	Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы..	2	ОК1-ОК9; ПК1.2
	Практическая работа №3 по теме: «Обработка мяса разных видов животных». Решение задач.	2	ОК1-ОК9; ПК1.2
	Практическая работа №4 по теме: «Приготовление полуфабрикатов из мяса». Решение задач.	2	ОК1-ОК9; ПК1.2
	Лабораторная работа №4. Приготовление полуфабрикатов из мяса: говядина шпигованная, рулет натуральный, ромштекс, антрекот, беф-строганов, зразы натуральные.	4	ОК1-ОК9; ПК1.2
	Лабораторная работа №5. Приготовление полуфабрикатов из мяса: рулет рубленый, люля-кебаб, зразы рубленые, шницель, ромштекс рубленые.	4	ОК1-ОК9; ПК1.2
	Семинар по теме: «Сложные полуфабрикаты их мяса разных видов животных в европейской кухне и в ресторанах г. Иркутска».	4	ОК1-ОК9; ПК1.2
	СРС Изготовить таблицы «Виды полуфабрикатов сложного приготовления из различных частей туш говядины». Определить сроки их реализации	4	ОК1-ОК9; ПК1.2
	СРС Изготовить таблицы «Виды полуфабрикатов сложного приготовления из различных частей свинины Определить сроки их реализации	6	ОК1-ОК9; ПК1.2
	СРС Изготовить таблицы «Виды полуфабрикатов сложного приготовления из различных частей баранины, дикого мяса с использованием технологических свойств. Определить сроки их реализации	6	ОК1-ОК9; ПК1.2
	СРС Изготовить таблицы «Виды полуфабрикатов сложного приготовления из различных частей дикого мяса с использованием технологических свойств. Определить сроки их реализации	6	ОК1-ОК9; ПК1.2
Тема 1.4 Приготовление полуфабрикатов сложного приготовления из птицы, дичи	Кулинарная обработка кроликов, дичи. Приёмы, используемые в ресторанной практике при приготовлении полуфабрикатов из птицы.	2	ОК1-ОК9; ПК1.3
	Приготовление сложных порционных полуфабрикатов из птицы, дичи. Централизованное производство полуфабрикатов из птицы. Технология приготовления.	2	ОК1-ОК9; ПК1.3

	Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы.	2	ОК1-ОК9; ПК1.3
	Приготовление сложных порционных полуфабрикатов из кролика. Централизованное производство полуфабрикатов из птицы. Технология приготовления.	2	ОК1-ОК9; ПК1.3
	Практическая работа №5 по теме: «Обработка мяса птицы». Решение задач.	2	ОК1-ОК9; ПК1.3
	Лабораторная работа №6. Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы: курица по-столичному, курица галантин, котлета по-киевски, окорочка фаршированные.	4	ОК1-ОК9; ПК1.3
	Семинар по теме: «Сложные полуфабрикаты их мяса птицы в европейской кухне и в ресторанах г. Иркутска».	4	ОК1-ОК9; ПК1.3
	СРС. Подобрать из дополнительной литературы рецептуры сложных полуфабрикатов из птицы, дичи. Рассчитать отходы, определить требования к качеству, сроки реализации. Составить технологические карты	6	ОК1-ОК9; ПК1.3
Производственная практика (по профилю специальности)		72	
	<p style="text-align: center;">Виды работ</p> <p>1.Ознакомление с цехом обработки овощей, оборудованием, инвентарем, персоналом. Инструктаж по правилам техники безопасности на рабочих местах в цехе. Анализ и оценка соответствия оснащения цеха требованиям технологического процесса обработки всех видов овощей.</p> <p>2.Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья. Совершенствование навыков оценки качества сырья. Проверка наличия необходимой сопроводительной документации. Организация рабочих мест. Анализ и оценка соблюдения последовательности всех этапов технологического процесса обработки овощей и приготовления полуфабрикатов.</p> <p>3.Совершенствование навыков по обработке различных овощей, нарезке картофеля и корнеплодов. Приобретение навыков сложной фигурной нарезки всех видов овощей, приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий. Обработка грибов свежих и консервированных.</p> <p>4.Определение норм отходов при обработке овощей и грибов, проверка их соответствия требованиям нормативных документов. Оценка качества готовой продукции, проверка соответствия требованиям нормативных документов.</p> <p>5.Ознакомление с организацией работы рыбного цеха, оборудованием, инвентарем, персоналом. Инструктаж на рабочих местах по правилам безопасности. Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья. Определение вида рыбы, кондиции, доброкаче-</p>		3

	<p>ственности.</p> <p>6. Организация рабочего места для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены</p> <p>7. Совершенствование умений обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов с учетом рационального расходования сырья. Выполнение расчетов массы порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, используя нормативные документы и справочную литературу.</p> <p>8. Закрепление навыков обработки рыбы с костным скелетом, ее разделки разными способами. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания и жарки разными способами. Приготовление рыбы для фарширования, освоение навыков ее фарширования различными способами.</p> <p>9. Владение навыками обработки рыбы с хрящевым скелетом вручную и механическим способом. Совершенствование навыков приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее, обработки нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из него для фирменных блюд и блюд массового спроса. Изучение ассортимента и технологических показателей рыбных полуфабрикатов высокой степени готовности, оценка их качества, проверка соответствия нормативным документам.</p> <p>10. Оценка качества изготавливаемых полуфабрикатов из рыбы, условий их хранения и соблюдения сроков реализации в соответствии с установленными нормами.</p> <p>11. Ознакомление с организацией работы мясного цеха, оборудованием, инвентарем, персоналом. Организация рабочего места для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Совершенствование навыков эксплуатации технологического оборудования: определение типа, класса, производительности, закреплении правил безопасной эксплуатации.</p> <p>12. Совершенствование умений идентификации основных видов сырья, оценки его качества, распознавание ветеринарной и товароведной маркировки (штампов, клейм), проверки, наличия ветеринарных свидетельств, санитарно-эпидемиологических заключений (если продукция или сырье подлежит санитарно-эпидемиологической экспертизе), сертификатов и деклараций. В соответствии на сырье, полуфабрикаты или покупные товары. Владение навыками взвешивания сырья и полуфабрикатов на имеющихся в предприятии видах весоизмерительных приборов.</p> <p>13. Совершенствование навыков, формируемых на всех этапах технологического про-</p>		
--	--	--	--

	<p>цесса обработки мяса:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка туш мяса к разделке (размораживание мороженого мяса, зачистка от загрязнений и клейм, промывание, обсушивание); - разделка туши, обвалка отрубов, жилочка и зачистка, получение крупнокускового полуфабриката, распознавание отличительных особенностей крупнокусковых полуфабрикатов, определение их кулинарного назначения; - приготовление полуфабрикатов для тепловой обработки: крупнокусковых, порционных и мелкокусковых, - приготовление рубленой масс и (натуральной и с хлебом) и полуфабрикатов из нее, отработка приемов порционирования, формования с соблюдением массы порций, - обработка поросят, мяса диких животных. <p>14 Приобретение умений распознавания и оценки качества мясных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью и проверки их, соответствия нормативным документам.</p> <p>15.Обработка птицы, дичи и кролика. Совершенствование навыков определения вида поступающего сырья, органолептической оценки его качества и проверки наличия сертификата на него. Совершенствование навыков: обработки птицы, дичи и кролика определения отходов и потерь при обработке сырья, соответствия их установленным нормативам; приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи и кролика целыми тушками, порционных, мелкокусковых, из рубленой массы (котлетной, кнельной). Оценка качества полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи, кролика. Проверка соответствия качества требованиям нормативных документов на конкретный вид продукции.</p> <p>16.Приобретение навыков оформления и выдачи удостоверения о качестве на выпускаемую продукцию. Подготовка к транспортированию, обеспечение условий и контроль за сроками хранения полуфабрикатов в соответствии с санитарными нормами и требованиями.</p>		
Всего	158		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ 01) Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (заочное обучение)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		90	
Раздел 1. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Тема 1.1 Технология приготовления полуфабрикатов из овощей	Обработка десертных овощей, грибов. Экзотических овощей и фруктов. Полуфабрикаты из овощей. Фигурная нарезка овощей.	2	ОК1-ОК9
	Кулинарное использование новых видов сырья. Способы и приёмы кулинарной обработки.	2	
	Практическая работа №1. Решение задач по теме «Овощи».	2	
	СРС Изготовить таблицы «Формы сложной нарезки овощей, корнеплодов» и рекомендации кулинарного использования их.	3	
	СРС Изготовить таблицы «формы сложной нарезки фруктов» и рекомендации кулинарного использования их.	3	
Тема 1.2 Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы	Современные приёмы и способы приготовления полуфабрикатов в ресторанной кухне.	2	ОК1-ОК9; ПК1.2
	Приготовление рулетиков, конвертиков, стейков из рыбы	2	
	Практическая работа №2. Решение задач по теме «Обработка рыбы».	2	
	Лабораторная работа №1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы, морепродуктов: рыба фаршированная, рулет из рыбы, кальмар фаршированный.	4	
	СРС. Изготовить технологические карты по приготовлению сложных полуфабрикатов из рыбы пользуясь таблицами Сборника рецептур. Определить сроки реализации. Рассчитать отходы	6	
	СРС. Изготовить технологические карты по приготовлению сложных полуфабрикатов из морепродуктов Сборника рецептур. Определить сроки реализации. Рассчитать отходы	6	
	СРС. Подготовить работы по теме «Сложные полуфабрикаты из рыбы в ресторанах г.Иркутска».	6	

Тема 1.3 Технология приготовления полуфабрикатов из мяса	Современные приёмы и способы обработки мяса и приготовление полуфабрикатов в ресторанной кухне.	2	ОК1-ОК9; ПК1.1
	Приготовление полуфабрикатов из мяса диких животных.	2	
	Лабораторная работа №2. Приготовление сложных полуфабрикатов из мяса разных видов животных.	4	
	Практическая работа №2. Решение задач по теме «Обработка мяса».	2	
	СРС Изготовить таблицы «Виды полуфабрикатов сложного приготовления из различных частей туш говядины». Определить сроки их реализации	6	
	СРС Изготовить таблицы «Виды полуфабрикатов сложного приготовления из различных частей свинины Определить сроки их реализации	6	
	СРС Изготовить таблицы «Виды полуфабрикатов сложного приготовления из различных частей баранины, дикого мяса с использованием технологических свойств. Определить сроки их реализации	6	
	СРС Изготовить таблицы «Виды полуфабрикатов сложного приготовления из различных частей дикого мяса с использованием технологических свойств. Определить сроки их реализации	6	
Тема 1.4 Приготовление полуфабрикатов сложного приготовления из птицы, дичи.	Приготовление сложных порционных полуфабрикатов из птицы. Централизованное производство полуфабрикатов из птицы. Технология приготовления.	2	ОК1-ОК9; ПК1.3
	Приготовление сложных порционных полуфабрикатов из дичи, кролика. Централизованное производство полуфабрикатов из птицы. Технология приготовления.		
	Лабораторная работа №3. Приготовление сложных полуфабрикатов из мяса птицы.	4	
	СРС. Подобрать из дополнительной литературы рецептуры сложных полуфабрикатов из птицы, дичи. Рассчитать отходы, определить требования к качеству, сроки реализации. Составить технологические карты.	6	
	СРС. Подготовить работы по теме «Сложные полуфабрикаты из мяса разных видов животных, птицы в ресторанах г. Иркутска».	6	

<p>Производственная практика</p>	<p style="text-align: center;">Виды работ</p> <p>1. Ознакомление с цехом обработки овощей, оборудованием, инвентарем, персоналом. Инструктаж по правилам техники безопасности на рабочих местах в цехе. Анализ и оценка соответствия оснащения цеха требованиям технологического процесса обработки всех видов овощей.</p> <p>2. Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья. Совершенствование навыков оценки качества сырья. Проверка наличия необходимой сопроводительной документации. Организация рабочих мест. Анализ и оценка соблюдения последовательности всех этапов технологического процесса обработки овощей и приготовления полуфабрикатов.</p> <p>3. Совершенствование навыков по обработке различных овощей, нарезке картофеля и корнеплодов. Приобретение навыков сложной фигурной нарезки всех видов овощей, приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий. Обработка грибов свежих и консервированных.</p> <p>4. Определение норм отходов при обработке овощей и грибов, проверка их соответствия требованиям нормативных документов. Оценка качества готовой продукции, проверка соответствия требованиям нормативных документов.</p> <p>5. Ознакомление с организацией работы рыбного цеха, оборудованием, инвентарем, персоналом. Инструктаж на рабочих местах по правилам безопасности. Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья. Определение вида рыбы, кондиции, доброкачественности.</p> <p>6. Организация рабочего места для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены</p> <p>7. Совершенствование умений обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов с учетом рационального расходования сырья. Выполнение расчетов массы порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, используя нормативные документы и справочную литературу.</p> <p>8. Закрепление навыков обработки рыбы с костным скелетом, ее разделки разными способами. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания и жарки разными способами. Приготовление рыбы для фарширования, освоение навыков ее фарширования различными способами.</p> <p>9. Овладение навыками обработки рыбы с хрящевым скелетом вручную и механическим способом. Совершенствование навыков приготовления котлетной массы из рыбы и</p>		
----------------------------------	---	--	--

полуфабрикатов из нее, обработки нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из него для фирменных блюд и блюд массового спроса. Изучение ассортимента и технологических показателей рыбных полуфабрикатов высокой степени готовности, оценка их качества, проверка соответствия нормативным документам.

10 Оценка качества изготавливаемых полуфабрикатов из рыбы, условий их хранения и соблюдения сроков реализации в соответствии с установленными нормами.

11. Ознакомление с организацией работы мясного цеха, оборудованием, инвентарем, персоналом. Организация рабочего места для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Совершенствование навыков эксплуатации технологического оборудования: определение типа, класса, производительности, закреплении правил безопасной эксплуатации.

12. Совершенствование умений идентификации основных видов сырья, оценки его качества, распознавание ветеринарной и товароведной маркировки (штампов, клейм), проверки, наличия ветеринарных свидетельств, санитарно-эпидемиологических заключений (если продукция или сырье подлежит санитарно-эпидемиологической экспертизе), сертификатов и деклараций. В соответствии на сырье, полуфабрикаты или покупные товары. Овладение навыками взвешивания сырья и полуфабрикатов на имеющихся в предприятии видах весоизмерительных приборов.

13. Совершенствование навыков, формируемых на всех этапах технологического процесса обработки мяса:

- подготовка туш мяса к разделке (размораживание мороженого мяса, зачистка от загрязнений и клейм, промывание, обсушивание);
- разделка туши, обвалка отрубов, жиловка и зачистка, получение крупнокускового полуфабриката, распознавание отличительных особенностей крупнокусковых полуфабрикатов, определение их кулинарного назначения;
- приготовление полуфабрикатов для тепловой обработки: крупнокусковых, порционных и мелкокусковых,
- приготовление рубленой масс и (натуральной и с хлебом) и полуфабрикатов из нее, отработка приемов порционирования, формования с соблюдением массы порций,
- обработка поросят, мяса диких животных.

14 Приобретение умений распознавания и оценки качества мясных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью и проверки их, соответствия нормативным документам.

15. Обработка птицы, дичи и кролика. Совершенствование навыков определения вида поступающего сырья, органолептической оценки его качества и проверки наличия серти-

фиката на него. Совершенствование навыков: обработки птицы, дичи и кролика определения отходов и потерь при обработке сырья, соответствия их установленным нормативам; приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи и кролика целыми тушками, порционных, мелкокусковых, из рубленой массы (котлетной, кнельной). Оценка качества полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи, кролика. Проверка соответствия качества требованиям нормативных документов на конкретный вид продукции.

16. Приобретение навыков оформления и выдачи удостоверения о качестве на выпускаемую продукцию. Подготовка к транспортированию, обеспечение условий и контроль за сроками хранения полуфабрикатов в соответствии с санитарными нормами и требованиями.

Всего: 72 часа

4. Условия реализации профессионального модуля

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов и лаборатории «Технологии продукции общественного питания».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета – стенды, компьютеры, натуральные образцы, муляжи, плакаты.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: электроплиты, пароконвектомат, холодильное оборудование, весовое оборудование, производственные столы, моечные ванны, инвентарь.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Производственные столы со встроенной моечной ванной, разрубочный стул, холодильное оборудование, весовое оборудование, картофелечистки, подтоварники, овощерезательные машины, универсальный привод, производственные столы, мясорубки, моечные ванны, инвентарь.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов и дополнительной литературы

Нормативные документы:

- 1.«О защите прав потребителей», ФЗ-2 от 09.01.96 с изменениями и дополнениями от 17. 12.99 ФЗ-212.
- 2.«О техническом регулировании», ФЗ-184 от 27.12.02.
- 3.«О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01 2000.
- 4.«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ФЗ-52 от 30.03.1999.
- 5.Правила продажи отдельных видов товаров./Постановление Правительства РФ от 18.01.1998 (с изменениями и дополнениями 1998, 1999, 2000, 2002 г.г.)
- 6.СанПин 2.3.2.1078-0178-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
- 7.ГОСТ Р. 50647-94. Общественное питание. Термины и определения /Госстандарт России.- М.: Изд-во стандартов,1993.-18с.
- 8.ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
- 9.ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий.
- 10.ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»
- 11.ГОСТ Р. 50935-2007. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
- 12.ГОСТ Р 30494-96. Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях.

13. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: Санитарно-эпидемиологические правила: СП 2.3.6.1079-01: утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 6.11.2001г.

14. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21 мая 2003 г.)

15. Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением Правительства РФ 15.08.97 № Ю36 с изменениями и дополнениями от 21.06.01 № 389.

Основные источники:

16. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания.: учебное пособие./ М.: КНОРУС, 2015. – 336 с.

17. Барановский, В. А. Повар-технолог : учеб. пособие для сред. проф. образования : рек. М-вом образования РФ / В. А. Барановский. - Изд. 2-е. - Ростов н/Д : Феникс, 2015. - 414 с. - (СПО).

18. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции.: Учебное пособие.-М.: Издательский центр «Академия», 2015-176 с.

Дополнительные источники:

19. Технология продукции общественного питания : [Электронный ресурс]: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 336 с. : табл. - (Прикладной бакалавриат). – Режим доступа:

[//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459)

20. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания : [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 496 с. : табл., ил.. - Библиогр.: с. 477-478. – Режим доступа:

[//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461)

21. Джабоева А.С., Тамова М.Ю. Технология продуктов общественного питания: сборник задач: учебн. пособие, -М.:Магистр: ИНФРА-М, 2012.-256с.

22. Справочник технолога общественного питания. – М: Колос, 2012.

23. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости».

Интернет-ресурсы:

1. Российская Государственная Библиотека: <http://www.rsl.ru>

2. Правовая система ГАРАНТ: <http://www.garant.ru>

3. Электронная библиотека журналов: <http://elibrary.ru>

4. Научная библиотека БГУ <http://lib.isea.ru>

5. lib-catalog.isea.ru

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Образовательное учреждение располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, междисциплинарной и модульной подготовки, предусмотренных паспортом модуля. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Освоение модуля предусматривает:

- выполнение обучающимся практических занятий, включая практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимся программы модуля в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в профильных организациях;
- проведение производственной практики в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

При освоении модуля предусматриваются групповые и индивидуальные консультации.

Освоение модуля обеспечивается учебно-методической документацией по всем междисциплинарным курсам модуля. Каждый обучающийся имеет доступ к базам данных и библиотечным фондам образовательного учреждения. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением.

Освоению профессионального модуля предшествует изучение следующих дисциплин:

ОП. 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

ОП.02. Физиология питания

ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья

4.4. Перечень занятий, проводимых в активных и интерактивных формах

Общее количество аудиторных часов – **96 часов**

Занятия в активных и интерактивных формах – **10 часов (10 %)**

Тема занятия	часы	Форма проведения
1.Лабораторная работа №2. Исследовательская работа. Определить потери при механической и тепловой обработке рыбы и нерыбного водного сырья	2	Работа в малых группах (технология сотрудничества)
Практическая работа №2 по теме: «Обработка рыбы». Решение задач.	2	Работа в малых группах (технология сотрудничества)
2.Лабораторная работа №5. Приготовление полуфабрикатов из мяса	2	Работа в малых группах (технология сотрудничества)
3.Практическая работа №4 по теме: «Приготовление полуфабрикатов из мяса». Решение задач.	2	Работа в малых группах (технология сотрудничества)

		логия сотрудничества)
3.Лабораторная работа №6.Исследовательская работа. Определение потерь при механической и тепловой обработке птицы, кролика, дичи	2	Работа в малых группах (технология сотрудничества)

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

№	Содержание	Основные показатели оценки результата	Методы оценки
У 1	Органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;	Знание органолептической оценки качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций)
У2	Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;	Умение принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций)
У3	Проводить расчеты по формулам;	Умение проводить расчеты по формулам	решение задач
У4	Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;	Умение выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций)
У5	Выбирать различные способы и приёмы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;	Умение выбирать различные способы и приёмы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;	Устный опрос
У6	Обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;	Соблюдение обеспечения безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;	Устный опрос
31	Ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, до-	Знание ассортимента полуфабрикатов	Проверка результатов самостоятельной работы

	машней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;	из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;	обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций)
32	Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;	Соблюдение правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций)
33	Виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;	Знание вид рыб и требований к их качеству для приготовления сложных блюд;	Устный опрос
34	Основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;	Знание основных характеристик и пищевой ценности тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций)
35	Требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;	Соблюдение требований к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;	Устный опрос
36	Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;	Соблюдение способов расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;	решение задач
37	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;	Соблюдение основных критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;	Устный опрос
38	Методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для пригото-	Соблюдение методов обработки и подготовки мяса, рыбы и	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся

	ления сложных блюд;	домашней птицы для приготовления сложных блюд;	(сообщения, выполнение мультимедийных презентаций)
39	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;	Знание видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций)
310	Технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;	Соблюдение технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций)
311	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;	Соблюдение вариантов подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций)
312	Способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;	Соблюдение способов минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;	решение задач
313	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;	Соблюдение актуальных направлений в приготовлении полуфабрикатов из мяса;	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций)
314	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;	Соблюдение правил охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;	Устный опрос
315	Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.	Соблюдение требований к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.	Устный опрос

ОК1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии	Защита творческих работ
ОК2	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 коммерческой деятельности	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач Защита творческих работ
ОК3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области коммерческой деятельности	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач Защита творческих работ
ОК4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Эффективный поиск необходимой информации, работа на ПК, использование Интернет-ресурсов	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе выполнения практических заданий;
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использование различных источников, включая электронные	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач Защита творческих работ
ОК6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и производственной практики	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач Защита творческих работ
ОК7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Организация самостоятельных занятий при изучении дисциплины	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач Защита творческих работ
ОК8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Выполнение задач профессионального и личностного развития, самообразования, но планирование повышения квалификации.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач Защита творческих работ
ОК9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Выбор решения в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач Защита творческих работ
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление	Соблюдение организации подготовки мяса	Наблюдение за ходом выполнения практических

	полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	заданий и оценка результата. активное участие в ходе занятия и лабораторных работ; решение задач
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Соблюдение организации подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Наблюдение за ходом выполнения практических заданий и оценка результата. активное участие в ходе занятия и лабораторных работ; решение задач
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Соблюдение организации подготовки домашней птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Наблюдение за ходом выполнения практических заданий и оценка результата. активное участие в ходе занятия и лабораторных работ; решение задач
ПО1	Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;	Демонстрация разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся, выполнение практических заданий и оценка результата.
ПО2	Расчет массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;	Правильность расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;	решение задач
ПО3	Организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;	Правильность организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся, выполнение практических заданий и оценка результата.
ПО4	Подготовка мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;	Соблюдение организации подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся, выполнение практических заданий и оценка результата.
ПО5	Контроль качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы. уметь:	Соблюдение контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы. уметь:	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся, выполнение практических заданий и оценка результата.

ПО6	Органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;	Демонстрация проведения органолептической оценки качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся, выполнения практических заданий и оценка результата.
ПО7	Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;	Демонстрация приёма решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся выполнение практических заданий и оценка результата.
ПО8	Проводить расчеты по формулам;	Правильность проведения расчетов по формулам;	решение задач
ПО9	Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;	Демонстрация выбора и безопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся, выполнения практических заданий и оценка результата.
ПО10	Выбирать различные способы и приёмы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;	Демонстрация выбора различных способов и приёмов подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся, выполнения практических заданий и оценка результата.
ПО11	Обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;	Соблюдение обеспечения безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся, выполнения практических заданий и оценка результата.