

Министерство образования и науки РФ  
Федеральное государственное  
автономное образовательное учреждение высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор Торгово-  
экономического института  
/Ю.Л. Александров/  
« 18 » ЭКОНОМИЧЕСКИЙ 2016г.  
ИНСТИТУТ  
Торгово-экономический  
институт

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И**  
**ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ**  
**КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

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

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Красноярск 2016

## ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программу составили: преподаватель ОСПО Казина В.В.   
фамилия, инициалы, подпись

преподаватель ОСПО Зайцева Н.С.   
фамилия, инициалы, подпись

преподаватель ОСПО Ляш Е.А.   
фамилия, инициалы, подпись

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании ОСПО «16» марта 2016 г. протокол № 3

Заведующий ОСПО: Зайцева Н.С.   
фамилия, инициалы, подпись

Дополнения и изменения в рабочей программе дисциплины на 20\_\_/20\_\_ учебный год.

В программу вносятся следующие изменения: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Рабочая программа дисциплины пересмотрена и одобрена на заседании ОСПО

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. протокол № \_\_

Заведующий ОСПО Зайцева Н.С. \_\_\_\_\_  
фамилия, инициалы, подпись

Внесенные изменения утверждаю:  
Директор Торгово-экономического института:

Ю.Л. Александров \_\_\_\_\_  
фамилия, инициалы, подпись

**СОДЕРЖАНИЕ**

стр.

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>13</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>16</b>

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

#### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Выпускник, освоивший ОПОП СПО, должен обладать *общими компетенциями*, включающими в себя способность:

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.

Выполнять *профессиональные компетенции*:

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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (подготовка, переподготовка и повышение квалификации профессий: повар, при освоении профессий рабочего в рамках специальности СПО – Технология продукции общественного питания

## **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения 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 различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

*знать:*

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

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

всего – 225 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 149 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 104 часа;

консультации – 6 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 39 часов;

производственной практики – 76 часов (в том числе консультации 4 часа).

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания, 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 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ 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	Консультации	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена рассредоточенная практика)</i>	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	Всего, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 1.1	Раздел 1. Технологические процессы кулинарной обработки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	51	36	18		13	2		-	
ПК 1.2	Раздел 2. Технологические процессы кулинарной обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	51	34	16		13	2		-	
ПК 1.3.	Раздел 3. Технологические процессы кулинарной обработки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	47	34	12		13	2		-	
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3.	Производственная (по профилю специальности) практика	72					4		72	
	<b>Всего:</b>	<b>225</b>	<b>104</b>	<b>46</b>	<b>-</b>	<b>39</b>	<b>10</b>		<b>72</b>	



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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		225	
МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		104	
<b>Раздел 1.</b> Технологические процессы кулинарной обработки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		<b>36</b>	
<b>Тема 1.1</b> Технологические свойства мяса	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	1. Товароведная характеристика сырья	2	2
	2. Сроки реализации, температура и условия хранения сырья	1	2
	3. Требования к сырью	1	2
<b>Тема 1.2.</b> Производственный инвентарь и оборудование для обработки мяса	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	1. Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при обработке мяса	2	2
	2. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря	2	2
<b>Тема 1.3.</b> Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса для сложных блюд	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	1. Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из мяса для сложных блюд	2	1
	2. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса	2	1
	3. Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложных блюд	4	1
	4. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса	1	1
	5. Режимы хранения, реализации и транспортировки полуфабрикатов из мяса	1	1
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	1. Расчеты массы мяса для изготовления полуфабрикатов	4	
	2. Оформление заказа на мясо со склада	2	

	<b>Лабораторные работы</b>	<b>12</b>	
	1. Органолептическая оценка качества мяса. Организации технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд	6	
	2. Механическая кулинарная обработка мяса. Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	6	
<b>Раздел 2.</b> Технологические процессы кулинарной обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		<b>34</b>	
<b>Тема 2.1</b> Технологические свойства рыбы	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	1. Товароведная характеристика сырья	2	2
	2. Сроки реализации, температура и условия хранения сырья	2	2
	3. Требования к сырию	2	2
<b>Тема 2.2.</b> Производственный инвентарь и оборудование для обработки рыбы	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	1. Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при обработке рыбы	2	2
	2. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря	2	2
<b>Тема 2.3.</b> Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы для сложных блюд	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
	6. Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд	2	1
	7. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы	2	1
	8. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд	2	1
	9. Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы	1	1
	10. Режимы хранения, реализации и транспортировки полуфабрикатов из рыбы	1	1
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	3. Расчеты массы рыбы для изготовления полуфабрикатов.	2	
	4. Оформление заказа на рыбу со склада	2	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>12</b>	
	1. Органолептическая оценка качества рыбы. Организации технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд	6	
	2. Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	6	
<b>Раздел 3.</b> Технологические процессы кулинарной обработки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		<b>34</b>	

<b>Тема 3.1</b> Технологические свойства домашней птицы	<b>Содержание</b>		<b>6</b>		
	1.	Товароведная характеристика сырья	2	2	
	2.	Сроки реализации, температура и условия хранения сырья	2	2	
	3.	Требования к сырью	2	2	
<b>Тема 3.2.</b> Производственный инвентарь и оборудование для обработки домашней птицы	<b>Содержание</b>		<b>4</b>		
	1.	Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при обработке домашней птицы	2	2	
<b>Тема 3.3.</b> Технологический процесс механической кулинарной обработки домашней птицы для сложных блюд	<b>Содержание</b>		<b>8</b>		
	1.	Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд	2	1	
	2.	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из домашней птицы	2	1	
	3.	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд	2	1	
	4.	Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы	1	1	
	5.	Режимы хранения, реализации и транспортировки полуфабрикатов из домашней птицы	1	1	
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>		
	1.	Расчеты массы птицы для изготовления полуфабрикатов.	2		
	2.	Оформление заказа на птицу со склада	2		
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>8</b>		
	1.	Органолептическая оценка качества тушек домашней птицы. Организации технологического процесса подготовки домашней птицы для сложных блюд	4		
	2.	Механическая кулинарная обработка домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции	4		
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ</b>			<b>45</b>	
	<b>Раздел 1.</b> Технологические процессы кулинарной обработки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1.	Обработка субпродуктов	13	
2.		Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из субпродуктов			
<b>Раздел 2.</b> Технологические процессы кулинарной обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1.	Изучение анатомического строения и способов обработки рыб различных семейств	13		
	2.				Изучение внешнего вида, строения и способов обработки морепродуктов
	3.				Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы, морепродуктов, мяса и птицы
<b>Раздел 3.</b> Технологические	1.	Изучение анатомического строения и технология обработки пернатой дичи (рябчики, куропатки серые и	13		

процессы кулинарной обработки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		белые, тетерева, фазаны).		
<b>Примерная тематика домашних заданий</b>				
<b>Раздел 1.</b> Технологические процессы кулинарной обработки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1.	Расчет расхода сырья и выхода полуфабрикатов из мяса крупнорогатого и мелкого скота Расчет расхода субпродуктов, колбасных изделий и свинокоченостей, выхода полуфабрикатов		
<b>Раздел 2.</b> Технологические процессы кулинарной обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2.	Расчет расхода сырья и выхода полуфабрикатов из рыб с костным скелетом при использовании сырья и рыбы специальной разделки Расчет расхода сырья и выхода полуфабрикатов из рыб с хрящевым скелетом при использовании сырья и полуфабрикатов (рыба, рыба разделанная на звенья) Расчет расхода сырья и выхода полуфабрикатов из морепродуктов		
<b>Раздел 3.</b> Технологические процессы кулинарной обработки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	3.	Расчет норм выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке птицы Расчет норм выхода мякоти при холодной обработке птицы Расчет структуры пищевых обработанных субпродуктов тушек полупотрошенной птицы Расчет расхода сырья и выхода полуфабрикатов из птицы		
<b>Производственная (по профилю специальности) практика ПП 01</b>				<b>72</b>
<b>Виды работ</b> Ознакомление с принципами разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд с учетом типа, класса и специализации предприятия питания; расчет массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; Ознакомление с правилами организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; Ознакомление с технологией подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; Ознакомление с методами контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы; Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд Расчет массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов Организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд Подготовка мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь Контроль качества и безопасности подготовленных мяса, рыбы и домашней птицы				

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета профессиональных дисциплин, лаборатории технологии, кабинет для дегустации блюд.

*Оборудование учебного кабинета профессиональных дисциплин и рабочих мест кабинета:*

Стол, стул, компьютер, доска для преподавателя;  
Столы, стулья для студентов;  
Комплект учебно-методической документации

*Технические средства обучения:*

1. Ноутбук;
2. Проектор стационарный.
3. Электронные лекции-презентации
4. Учебные фильмы.

*Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:*

Столы производственные  
Сервант для посуды  
Раковина для мытья посуды  
Холодильник  
Морозильная камера  
Весы электронные  
Миксер электрический стационарный  
Плиты электрические с духовым шкафом  
Столовая посуда и приборы: комплект тарелок столовых, пирожковых, для вторых блюд, салатников, ложки столовые и чайные, вилки.

Кухонная посуда: кастрюли, сковороды, порционные сковороды.

Производственный инвентарь: (ножи разделочные универсальные, ножи «поварская тройка», доски разделочные, формы для гарнира, лопаточки для гарнира, терка, сито, соковыжималка механическая.

*Оборудование кабинета для дегустации блюд*

Стол для дегустации  
Стулья

Столовая посуда и приборы: комплект тарелок столовых, пирожковых, для вторых блюд, салатников, ложки столовые и чайные, вилки.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную (по профилю специальности) практики, которые осуществляются на базе предприятий общественного питания с полным производственным циклом и современным оборудованием.

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### *Основная литература*

1. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.: 60x90 1/16. - (Прикладной бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 экз. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=519492>
2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>

#### *Дополнительная литература*

1. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-00091-119-8 Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=518473>
2. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование) (Обложка) ISBN 978-5-00091-131-0 Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=520513>

#### *Методические издания для самостоятельных занятий:*

1. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие/Джабоева А. С., Тамова М. Ю. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с.: 60x90 1/16 (Обложка) ISBN 978-5-9776-0219-8 Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=519624>

#### *Нормативные материалы:*

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 20 с.
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. 12 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 28 с.
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 20 с.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические

документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартиформ, 2014. – 18 с.

6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартиформ, 2014. – 17 с.

7. СанПин 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2002. – 164 с.

8. СанПин 2.3.2.1280-03 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения №2 к СанПин 2.3.2.1078-01 : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2003. – 24 с.

9. СанПин 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2002. – 24 с.

10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. – Киев : Арий, 2014. – 679 с.

11. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / А. И. Тютюнник и др. ; под ред. А. Т. Васюковой. – Москва : Дашков и К°, 2013. – 814 с.

*Ресурсы сети Интернет*

<http://gastronom.ru> – «Гастрономъ» - кулинарный портал;

[Koolinar.ru](http://Koolinar.ru) – клуб кулинаров;

[Ekuinar.ru](http://Ekuinar.ru) – кулинарные рецепты;

[fotokulinar.ru](http://fotokulinar.ru) – Фотокулинар – Рецепты Фото-Кулинаров;

[CookLib.ru](http://CookLib.ru) - «Кулинарная копилка» - коллекция рецептов;

[gurman-tv.ru](http://gurman-tv.ru) – ТВ-гурман;

[gurmantur.ru](http://gurmantur.ru) – ГУРМАН - Кулинарный гид по странам;

[kedem.ru](http://kedem.ru) – «Кулинарный Эдем».

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

Лекционные и практические занятия должны проводиться в учебном кабинете профессиональных дисциплин, сопровождаться показом электронных лекций-презентаций, видео мастер-классов производства полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, лабораторные занятия должны включать в себя теоретические вопросы технологии производства полуфабрикатов, решение задач, составление технологических карт, а также практические занятия по приготовлению полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы. Организацию практики должен осуществлять руководитель практики от ОСПО и руководитель от производства. Консультационная помощь обучающимся должна предоставляться в определенные часы в течение всего

периода освоения программы модуля.

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:**

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**

педагогический состав: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.</li> <li>- Актуальных направлений в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</li> <li>- Основных характеристик и пищевая ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы,</li> <li>- Требований к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы</li> <li>- Требований к безопасности хранения подготовленного мяса, тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы в охлажденном и мороженом виде;</li> <li>- Основных критериев оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса,</li> <li>- Правил охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса.</li> </ul> <p><b>Умение:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Решать задачи по теме: Способы расчета количества необходимых ингредиентов в зависимости от массы мяса, выхода полуфабрикатов</li> <li>- безопасно использовать технологическое оборудование и производственный инвентарь</li> </ul>	<p>1. Текущий контроль знаний в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- тестирования по основным разделам МДК;</li> </ul> <p>2. Зачеты по учебной практике</p> <p>4. Комплексный экзамен по модулю.</p>

	<p>при подготовке мяса, и приготовлении полуфабрикатов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- продемонстрировать методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд;</li> <li>- органолептическими методами оценивать качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса</li> <li>- продемонстрировать организацию процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд,</li> <li>- продемонстрировать технологию приготовления начинок для фарширования мяса</li> </ul>	
<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Видов рыб и требований к их качеству для приготовления сложных блюд;</li> <li>- Ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;</li> <li>- Видов технологического оборудования и производственного инвентаря при подготовке рыбы</li> <li>- Основных критериев оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы.</li> </ul> <p><b>Умение:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- безопасно использовать технологическое оборудование и производственный инвентарь при подготовке рыбы, и приготовлении полуфабрикатов</li> <li>- Решать задачи по теме: Способы расчета количества необходимых ингредиентов в зависимости от массы рыбы, выхода полуфабрикатов</li> <li>- продемонстрировать методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд (обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом);</li> <li>- продемонстрировать технологию приготовления начинок для фарширования рыбы</li> <li>- продемонстрировать варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы</li> <li>- осуществлять органолептическую оценку качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы;</li> <li>- продемонстрировать организацию процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд</li> </ul>	

<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Основных характеристик и пищевой ценности домашней птицы, утиной и гусиной печени;</li> <li>- Ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;</li> <li>- Требований к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;</li> <li>- Требований к безопасности хранения утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;</li> <li>- Основных критериев оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы и печени.</li> <li>- правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методов определения их качества.</li> </ul> <p><b>Умение:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- безопасно использовать технологическое оборудование и производственный инвентарь при подготовке птицы, и приготовлении полуфабрикатов</li> <li>- демонстрировать методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд;</li> <li>- Решать задачи по теме: Способы расчета количества необходимых ингредиентов в зависимости от массы птицы, выхода полуфабрикатов</li> <li>- осуществлять органолептическую оценку качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы;</li> <li>- демонстрировать организацию процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд;</li> <li>- демонстрировать технологию приготовления начинок для фарширования домашней птицы;</li> <li>- демонстрировать варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы.</li> </ul>	
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><i>ОК 1</i> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии;</li> </ul>	<p><i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студентов в процессе освоения образовательной программы</i></p>
<p><i>ОК 2</i> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Знание основ организации процесса производства полуфабрикатов</li> <li>- владение техникой приготовления полуфабрикатов для сложных блюд</li> <li>- владение приемами расчета сырья, полуфабрикатов, готовых блюд</li> <li>- знание требований к качеству и безопасности сырья и полуфабрикатов</li> </ul>	
<p><i>ОК 3</i> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Умение выбирать наиболее эффективную технологию производства полуфабрикатов, организацию их производства</li> </ul>	
<p><i>ОК 6</i> Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владение методами организации работы трудового коллектива и морально-психологического климата;</li> <li>- владение приемами повышения эффективности общения, преодоления коммуникативных барьеров;</li> <li>- соблюдение культуры общения;</li> </ul>	
<p><i>ОК 7</i> Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение определять достоинства и недостатки различных стилей руководства;</li> <li>- знание основ ведения профессиональной документации</li> </ul>	