

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

УТВЕРЖДАЮ

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



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

Профессиональный модуль ПМ.01 Организация процесса приготовления и
приготовление 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 составил: преподаватель ОСПО Н.С. Зайцева

Программа профессионального модуля обсуждена на заседании Совета ОСПО « 16 » марта 2016 г. протокол № 3

Заведующий ОСПО: Н.С. Зайцева

фамилия, инициалы, подпись

Дополнения и изменения в программе профессионального модуля на 201 /201 учебный год.

В программу вносятся следующие изменения: _____

Программа профессионального модуля пересмотрена и одобрена на заседании Совета ОСПО

« » _____ 201 г. протокол № _____

Заведующий ОСПО _____

фамилия, инициалы, подпись

Внесенные изменения утверждаю:

Директор Торгово-экономического института:

Ю.Л. Александров

фамилия, инициалы, подпись

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	19

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 – 221 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 149 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 104 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 45 часов;

производственной практики – 72 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		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	в т.ч., курсовая работа (проект), 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		15			-	
ПК 1.2	Раздел 2. Технологические процессы кулинарной обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	51	36	16	-	15	-		-	
ПК 1.3.	Раздел 3. Технологические процессы кулинарной обработки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	47	36	12		15			-	
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3.	Производственная (по профилю специальности) практика часов <i>(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</i>	72								72
	Всего:	221	108	46	-	45	*		72	

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		108	
Раздел 1. Технологические процессы кулинарной обработки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		36	
Тема 1.1 Технологические свойства мяса	Содержание	4	
	1. Товароведная характеристика сырья	2	2
	2. Сроки реализации, температура и условия хранения сырья	1	2
	3. Требования к сырью	1	2
Тема 1.2. Производственный инвентарь и оборудование для обработки мяса	Содержание	4	
	1. Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при обработке мяса	2	2
	2. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря	2	2
Тема 1.3. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса для сложных блюд	Содержание	10	
	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
	Практические занятия	6	
	1. Расчеты массы мяса для изготовления полуфабрикатов	4	
	2. Оформление заказа на мясо со склада	2	

	Лабораторные работы	12	
	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	
Раздел 2. Технологические процессы кулинарной обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		36	
Тема 2.1 Технологические свойства рыбы	Содержание	6	
	1. Товароведная характеристика сырья	2	2
	2. Сроки реализации, температура и условия хранения сырья	2	2
	3. Требования к сырию	2	2
Тема 2.2. Производственный инвентарь и оборудование для обработки рыбы	Содержание	4	
	1. Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при обработке рыбы	2	2
	2. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря	2	2
Тема 2.3. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы для сложных блюд	Содержание	10	
	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	4	1
	9. Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы	1	1
	10. Режимы хранения, реализации и транспортировки полуфабрикатов из рыбы	1	1
	Практические занятия	4	
	3. Расчеты массы рыбы для изготовления полуфабрикатов.	2	
	4. Оформление заказа на рыбу со склада	2	
	Лабораторные работы	12	
	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	
Раздел 3. Технологические процессы кулинарной обработки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		36	

Тема 3.1 Технологические свойства домашней птицы	Содержание		6		
	1.	Товароведная характеристика сырья	2	2	
	2.	Сроки реализации, температура и условия хранения сырья	2	2	
	3.	Требования к сырью	2	2	
Тема 3.2. Производственный инвентарь и оборудование для обработки домашней птицы	Содержание		4		
	1.	Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при обработке домашней птицы	2	2	
	2.	Правила безопасного использования оборудования и инвентаря	2	2	
Тема 3.3. Технологический процесс механической кулинарной обработки домашней птицы для сложных блюд	Содержание		10		
	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	4	1	
	4.	Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы	1	1	
	5.	Режимы хранения, реализации и транспортировки полуфабрикатов из домашней птицы	1	1	
	Практические занятия		4		
	1.	Расчеты массы птицы для изготовления полуфабрикатов.	2		
	2.	Оформление заказа на птицу со склада	2		
	Лабораторные работы		8		
	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		
	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ			45	
	Раздел 1. Технологические процессы кулинарной обработки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1.	Обработка субпродуктов	15	
2.		Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из субпродуктов			
Раздел 2. Технологические процессы кулинарной обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1.	Изучение анатомического строения и способов обработки рыб различных семейств	15		
	2.	Изучение внешнего вида, строения и способов обработки морепродуктов			
	3.	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы, морепродуктов, мяса и птицы			
Раздел 3. Технологические	1.	Изучение анатомического строения и технология обработки пернатой дичи (рябчики, куропатки серые и	15		

процессы кулинарной обработки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		белые, тетерева, фазаны).		
Примерная тематика домашних заданий				
Раздел 1. 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		
Раздел 2. 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		
Раздел 3. 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		
Производственная (по профилю специальности) практика ПП 01				72
Виды работ 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. Перечень необходимого программного обеспечения

- Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лицсертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
- Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицсертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
- Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лицсертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
- Kaspersky Endpoint Security Лицсертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017

4.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

- Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>
- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
- Электронная библиотека диссертаций РГБ [Электронный ресурс]: ЭБД содержит около 800 тыс. полных текстов кандидатских и докторских диссертаций на русском языке по всем отраслям наук. – Москва, [1999]. – Режим доступа: <http://diss.rsl.ru>
- Электронно-библиотечная система elibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
- Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>
- База данных «Общественные и гуманитарные науки / EASTVIEW» [Электронный ресурс]: база содержит периодические издания по общественным и гуманитарным наукам, журналы по вопросам педагогики и образования. – Москва, [2006]. – Режим доступа: <http://www.ebiblioteka.ru/newsearch/basic.jsp>

4.3 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

ОСПО располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом специальности и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Кабинет организации и технологии обслуживания № 834 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Оборудование: 1. персональный компьютер с монитором-1шт; 2. проектор -1шт; 3. экран-1шт; 4. образцы столовой посуды, приборов, белья; Мебель: 1. посадочные места по количеству обучающихся; 2. рабочее место

			<p>преподавателя;</p> <p>3. учебная доска;</p> <p>4. шкафы-5шт.</p>
		<p>УПК Лаборатории В, С. ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>Оборудование:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Пароконвекционный аппарат StlfCookingCenter 61 2. VarioCookingCenter 112 с опцией Плита VitroCeran и шкаф-подставка с дверцей 3. Шкаф шоковой заморозки и интенсивного охлаждения для различных видов продуктов(1 блюда, 2 блюда, отварные и сырые овощи и т. д.) 4. Овощерезка Robot-Coupe C 150 e . Комплект ножей к C150 e 5. Ручноймиксер Robot-Coupe MiniMP190Combi 6. Кухонный БликсерRobot-CoupeR201 UitraE 7. Конвектомат с тумбой EC07/F5 8. Аппарат для отваривания гарнира 9. Гриль GS6TK 10.Духовка V6 FD 11.Мармит сухого подогрева BS6A 12.Мармит ФРИCS4 13.Мясорубка МУМ – 12E 14.Печь НТ – 6 15.Плита кухонная Эл. ЭП – 4жш 16.Плита Эл. 4 конфорочная ЭПК 48

			17.Фритюрница DF-66 18.Фритюрница FR-4L 19.Кухонный комбайн 5к45SS 20.Холодильник Бирюса 21.Блендер погружной. 22.Стол производственные: Atesy -4шт, Lincat- 4шт. 23.Моечные ванны Lincat - 3шт. 24.Стеллажи: «Craven» - 2шт «Corsair»-1шт. «Atesy»-2шт. 25.Весы электронные ПВ-15-2шт. 26.Полки подвесные-2 шт.
2	Производственная (по профилю специаоьности) практика	Кабинет организации и технологии обслуживания № 834 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Оборудование: 1. персональный компьютер с монитором-1шт; 2. проектор -1шт; 3. экран-1шт; 4. образцы столовой посуды, приборов, белья; Мебель: 1. посадочные места по количеству обучающихся; 2. рабочее место преподавателя; 3. учебная доска; 4. шкафы-5шт.
		Производственные площадки базовых организаций	

4.4 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 : Стандартинформ, 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 : Стандартинформ, 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;

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

fotokulinar.ru – Фотокулинар – Рецепты Фото-Кулинаров;

CookLib.ru - «Кулинарная копилка» - коллекция рецептов;

gurman-tv.ru – ТВ-гурман;

gurmantur.ru – ГУРМАН - Кулинарный гид по странам;

kedem.ru – «Кулинарный Эдем».

4.5 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.

4.6 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

Инженерно-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
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. - Актуальных направлений в приготовлении полуфабрикатов из мяса; - Основных характеристик и пищевая ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, - Требований к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы - Требований к безопасности хранения подготовленного мяса, тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы в охлажденном и мороженом виде; - Основных критериев оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, - Правил охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса. <p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Решать задачи по теме: Способы расчета количества необходимых ингредиентов в зависимости от массы мяса, выхода полуфабрикатов - безопасно использовать технологическое оборудование и производственный инвентарь при подготовке мяса, и приготовлении полуфабрикатов - демонстрировать методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд; - органолептическими методами оценивать качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса - демонстрировать организацию процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд, - демонстрировать технологию приготовления начинок для фарширования мяса 	<p>1. Текущий контроль знаний в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - тестирования по основным разделам МДК; <p>2. Зачеты по учебной практике</p> <p>4. Комплексный экзамен по модулю.</p>
<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление</p>	<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Видов рыб и требований к их качеству для приготовления сложных блюд; 	

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

	<p>оборудование и производственный инвентарь при подготовке птицы, и приготовлении полуфабрикатов</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд; - Решать задачи по теме: Способы расчета количества необходимых ингредиентов в зависимости от массы птицы, выхода полуфабрикатов - осуществлять органолептическую оценку качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы; - демонстрировать организацию процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; - демонстрировать технологию приготовления начинок для фарширования домашней птицы; - демонстрировать варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы. 	
--	---	--

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"> - демонстрация интереса к будущей профессии; 	<p><i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студентов в</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"> - Знание основ организации процесса производства полуфабрикатов - владение техникой приготовления полуфабрикатов для сложных блюд - владение приемами расчета сырья, полуфабрикатов, готовых блюд - знание требований к качеству и безопасности сырья и полуфабрикатов 	<p><i>процессе освоения образовательной программы</i></p>

<p><i>ОК 3</i> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Умение выбирать наиболее эффективную технологию производства полуфабрикатов, организацию их производства 	
<p><i>ОК 6</i> Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - владение методами организации работы трудового коллектива и морально-психологического климата; - владение приемами повышения эффективности общения, преодоления коммуникативных барьеров; - соблюдение культуры общения; 	
<p><i>ОК 7</i> Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение определять достоинства и недостатки различных стилей руководства; - знание основ ведения профессиональной документации 	