

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор Торгово-экономического института
 Ю. Л. Александров/
 « 18 » 03 2016г.
 Торгово-экономический институт



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ВЫПЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИЯМ РАБОЧЕГО
5120 ПОВАР, 7512 КОНДИТЕР

Профессиональный модуль ПМ.07 Выполнение работ по профессиям
5120 повар, 7512 кондитер

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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	9
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	28

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Выполнение работ по профессиям рабочего – повар»

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): Выполнение работ по профессии - повар 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 7.1. Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции массового спроса

ПК 7.2. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции массового спроса

ПК 7.3. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции массового спроса

ПК 7.4. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции массового спроса

ПК 7.5. Организовывать и проводить приготовление холодных блюд и закусок массового спроса

ПК 7.6. Организовывать и проводить приготовление супов, горячих блюд массового спроса.

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 овощей, мяса рыбы и птицы
- расчета массы овощей, мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки овощей, мяса, рыбы и птицы для приготовления полуфабрикатов ;
- подготовки овощей, мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для приготовления полуфабрикатов , используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- разработки ассортимента кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой кулинарной продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество готовых полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и птицы,
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов

- выбирать различные способы и приемы подготовки овощей, мяса, рыбы и птицы для приготовления полуфабрикатов;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, птицы;
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления кулинарной продукции;
 - проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, домашней птицы;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- классификацию овощей и требования к их качеству при приготовлении полуфабрикатов;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления полуфабрикатов;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки овощей, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке овощей, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления полуфабрикатов;
- 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.
- ассортимент кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к горячим соусам и варианты их использования;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления кулинарной продукции;
- технологию приготовления супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- гарниры, заправки, соусы для простых и основных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;

- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- температуру подачи соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 652 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 328 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 220 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 108 часов;
производственной практики – 324 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. 7.1.	Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции массового спроса
ПК. 7.2.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции массового спрос
ПК. 7.3.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции массового спроса
ПК. 7.4.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции массового спроса
ПК. 7.5.	Организовывать и проводить приготовление холодных блюд и закусок массового спроса
ПК. 7.6.	Организовывать и проводить приготовление супов, горячих блюд массового спроса.
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 за 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 (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			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	
ОК 1- ОК 10, ПК 7.1-7.4	МДК.07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса	88	60	26		28				
ОК 1- ОК 10, ПК 7.5-7.6	МДК.07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса	240	160	88		80				
ОК 1- ОК 10, ПК 7.1-7.6	Производственная (по профилю специальности) практика	324								324
	Всего:	652	220	114	-	108	-	-	-	324

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 1 Организация технологических процессов механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса		156		
МДК 07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса		56		
Тема 1.1 Технологические процессы кулинарной обработки овощей и приготовление полуфабрикатов	Содержание		8	
	1.	Технологические свойства овощей. Классификация овощей. Товароведная характеристика овощей.	2	2
	2.	Производственный инвентарь и оборудование для обработки овощей. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря	2	2
	3.	Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей для приготовления полуфабрикатов. Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из овощей. Нормы выхода полуфабрикатов.	2	1
	4.	Обработка грибов	2	1
	Практические занятия		2	
	1.	Способы расчета количества необходимых ингредиентов в зависимости от вида сырья, сезона, кулинарного назначения	2	
	Лабораторные работы		4	
	1.	Первичная обработка, нарезка традиционных видов овощей и плодов.	4	

Тема 1.2 Технологические процессы кулинарной обработки мяса и приготовления полуфабрикатов	Содержание		8	
	1.	Технологические свойства мяса. Товароведная характеристика сырья. Сроки реализации, температура и условия хранения сырья	2	2
	2.	Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при обработке мяса. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.	2	2
	3.	Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса для полуфабрикатов. Ассортимент, характеристика полуфабрикатов. Приготовление простых и основных полуфабрикатов из мяса для блюд массового спроса. Режимы хранения, реализации и транспортировки полуфабрикатов из мяса	4	1
	Лабораторные работы		6	
1.	Механическая обработка мяса, приготовление полуфабрикатов из мяса, используя различные способы и приемы подготовки.	6		
Тема 1.3 Технологические процессы кулинарной обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов	Содержание		8	
	1.	Технологические свойства рыбы. Товароведная характеристика сырья. Сроки реализации, температура и условия хранения сырья.	2	2
	2.	Производственный инвентарь и оборудование для обработки рыбы. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.	2	2
	3.	Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы для полуфабрикатов. Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из рыбы. Приготовление простых и основных полуфабрикатов из рыбы. Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы. Режимы хранения, реализации и транспортировки полуфабрикатов из рыбы.	4	1
	Практические занятия		2	
	1.	Расчеты массы рыбы для изготовления полуфабрикатов и отходов	2	
	Лабораторные работы		6	
	1.	Механическая обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов из рыбы для кулинарной продукции массового спроса.	6	
Тема 1.4 Технологические процессы кулинарной обработки домашней птицы и приготовления полуфабрикатов	Содержание		6	
	1.	Технологические свойства домашней птицы. Товароведная характеристика сырья. Сроки реализации, температура и условия хранения сырья	2	2
	2.	Технологический процесс механической кулинарной обработки и домашней птицы для приготовления полуфабрикатов. Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из домашней птицы. Приготовление простых и основных полуфабрикатов из домашней птицы.	4	1
	Лабораторные работы		6	
	1.	Механическая обработка домашней птицы, заправка птицы в одну, в две нити, приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для кулинарной продукции массового спроса.	6	

Самостоятельная работа при изучении раздела	28	
<ul style="list-style-type: none"> - Составление алгоритмов деятельности по приготовлению полуфабрикатов из овощей - Составление алгоритмов деятельности по приготовлению полуфабрикатов из мяса - Составление алгоритмов деятельности по приготовлению полуфабрикатов из рыбы - Составление алгоритмов деятельности по приготовлению полуфабрикатов из птицы - Работа с конспектом-задачником - Решение ситуационных задач 		
Примерная тематика домашних заданий		
<ul style="list-style-type: none"> - Систематическая проработка конспектов занятий по теме; - Работа с нормативными документами (сборник рецептур); - Изучение основной и дополнительной литературы; - Подготовка к практическим занятиям. 		
Производственная практика	72	
<p>Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов из овощей; - Приготовление полуфабрикатов из овощей используя различные способы и приемы подготовки для кулинарной продукции массового спроса; - Органолептическая оценка качества овощей и готовых полуфабрикатов из них; - Безопасные способы хранения овощей и полуфабрикатов; - Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов из мяса; - Приготовление полуфабрикатов из мяса используя различные способы и приемы подготовки для кулинарной продукции массового спроса; - Органолептическая оценка качества мяса и готовых полуфабрикатов из него; - Безопасные способы хранения мяса и полуфабрикатов из него; - Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов из рыбы; - Приготовление полуфабрикатов, из рыбы используя различные способы и приемы подготовки для кулинарной продукции массового спроса; - Органолептическая оценка качества рыбы и готовых полуфабрикатов из нее; - Безопасные способы хранения рыбы и полуфабрикатов из нее; - Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического 		

<p>оборудования при приготовлении полуфабрикатов для кулинарной продукции массового спроса;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы используя различные способы и приемы подготовки для кулинарной продукции массового спроса; - Органолептическая оценка качества птицы и готовых полуфабрикатов из нее; - Безопасные способы хранения домашней птицы и полуфабрикатов из нее; - Разработка ассортимента полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и птицы; - Расчет массы овощей, мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; - Контроль качества и безопасности подготовленных овощей, мяса, рыбы и домашней птицы. 																																			
<p>Раздел ПМ 2 Организация технологических процессов приготовления кулинарной продукции массового спроса</p>		384																																	
<p>МДК.07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса</p>		160																																	
<p>Тема 2.1 Технологические процессы и приготовление закусок и холодных блюд для массового спроса</p>	<p>Содержание</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 5%; text-align: center;">1.</td> <td style="width: 75%;">Закуски из овощей и грибов. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">2</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2.</td> <td>Закуски из рыбы и нерыбного водного сырья. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3.</td> <td>Закуски из мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы, дичи. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4.</td> <td>Закуски из яиц и сыра. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td colspan="4">Лабораторные работы</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1.</td> <td>Приготовление и оформление закусок и холодных блюд из овощей для массового спроса.</td> <td style="text-align: center;">4</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2.</td> <td>Приготовление и оформление закусок и холодных блюд из рыбы для массового спроса.</td> <td style="text-align: center;">4</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3.</td> <td>Приготовление и оформление закусок и холодных блюд из мяса и домашней птицы для массового спроса.</td> <td style="text-align: center;">4</td> <td></td> </tr> </table>	1.	Закуски из овощей и грибов. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	1	2.	Закуски из рыбы и нерыбного водного сырья. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент	2	1	3.	Закуски из мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы, дичи. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	1	4.	Закуски из яиц и сыра. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	1	Лабораторные работы				1.	Приготовление и оформление закусок и холодных блюд из овощей для массового спроса.	4		2.	Приготовление и оформление закусок и холодных блюд из рыбы для массового спроса.	4		3.	Приготовление и оформление закусок и холодных блюд из мяса и домашней птицы для массового спроса.	4		8	
1.	Закуски из овощей и грибов. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	1																																
2.	Закуски из рыбы и нерыбного водного сырья. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент	2	1																																
3.	Закуски из мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы, дичи. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	1																																
4.	Закуски из яиц и сыра. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	1																																
Лабораторные работы																																			
1.	Приготовление и оформление закусок и холодных блюд из овощей для массового спроса.	4																																	
2.	Приготовление и оформление закусок и холодных блюд из рыбы для массового спроса.	4																																	
3.	Приготовление и оформление закусок и холодных блюд из мяса и домашней птицы для массового спроса.	4																																	
<p>Тема 2.2 Технологические процессы и приготовление блюд из овощей и грибов.</p>	<p>Содержание</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 5%; text-align: center;">1.</td> <td style="width: 75%;">Значение овощных блюд в питании. Общие правила приготовления, оформления, отпуска. Сохранение витаминов, естественной окраски компонентов при тепловой обработке. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">2</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2.</td> <td>Блюда из отварных овощей. Технологический процесс, особенности приготовления и</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> </table>	1.	Значение овощных блюд в питании. Общие правила приготовления, оформления, отпуска. Сохранение витаминов, естественной окраски компонентов при тепловой обработке. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент	2	1	2.	Блюда из отварных овощей. Технологический процесс, особенности приготовления и	2	1	8																									
1.	Значение овощных блюд в питании. Общие правила приготовления, оформления, отпуска. Сохранение витаминов, естественной окраски компонентов при тепловой обработке. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент	2	1																																
2.	Блюда из отварных овощей. Технологический процесс, особенности приготовления и	2	1																																

	отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	3. Блюда из жареных овощей и грибов. Технологический процесс, особенности приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	1
	4. Блюда из запеченных, тушеных овощей и грибов . Технологический процесс, особенности приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	1
	Лабораторные работы	8	
	1. Приготовление и оформление блюд и гарниров из отварных и жареных овощей и грибов.	4	
	2. Приготовление и оформление блюд и гарниров из запеченных и тушеных овощей и грибов.	4	
Тема 2.3 Технологические процессы и приготовление простых блюда из яиц и творога, мучных кулинарных изделий из теста с фаршем	Содержание	4	
	1. Классификация сырья. Требования к качеству. Технология приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога (блюда из вареных яиц, омлеты, холодные и горячие блюда из творога).	2	2
	2. Технология приготовления и оформления простых мучных кулинарных изделий из теста с фаршем (пельмени, манты, вареники, пирожки)	2	1
	Лабораторные работы	10	
	1. Приготовление и оформление блюд из яиц и творога.	4	
2. Приготовление и оформление простых мучных кулинарных изделий из теста с фаршем.	6		
Тема 2.4 Технологические процессы и приготовление простых блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	Содержание	4	
	1. Классификация сырья. Требования к качеству. Технология приготовления и оформления простых блюд из круп.	2	2
	2. Классификация сырья. Требования к качеству. Технология приготовления и оформления простых блюд из макаронных изделий.	2	2
	Лабораторные работы	10	
	1. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых.	6	
2. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий	4		
Тема 2.5 Технологические процессы и приготовление бульонов из мяса, птицы, грибов, костей.	Содержание	4	
	1. Производственный инвентарь и оборудование для приготовления первых блюд Инструменты и оборудование приспособления и инвентарь для приготовления первых блюд; приемы эксплуатации. Требования к санитарному состоянию. Приемы санитарной обработки инструментов, приспособлений и инвентаря.	2	2
	2. Способы и приемы приготовления бульонов. Приготовление бульонов из мяса, птицы, грибов, костей, концентрированный бульон. Приготовление отваров из овощей, фруктов, круп.	2	1
Тема 2.6 Технологические процессы и приготовление	Содержание	20	
	1. Основные кулинарные приемы подготовки продуктов.	1	2

простых супов

	Подготовка продуктов: припускание огурцов, тушение свеклы, капусты. Мучная пассеровка. Время варки. Общие правила варки.		
2.	Технология приготовления щей. Ассортимент. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении щей: порядок закладки. Требования к качеству, условия хранения и способы подачи и оформления холодных напитков	2	1
3.	Технология приготовления борщей. Ассортимент. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении борщей. Порядок закладки продуктов. Подготовка свеклы. Требования к качеству, условия хранения и способы подачи и оформления холодных напитков.	2	1
4.	Технология приготовления рассольников. Ассортимент. Особенности приготовления. Порядок закладки продуктов. Подача. Хранение. Требования к качеству.	2	1
5.	Технология приготовления солянок. Ассортимент. Особенности приготовления. Условия и сроки хранения. Требования к качеству используемых продуктов.		1
6.	Технология приготовления супов овощных, крупяных и с макаронными изделиями. Ассортимент. Особенности приготовления. Порядок закладки продуктов. Условия и сроки хранения. Требования к качеству.	2	1
7.	Технология приготовления молочных супов. Ассортимент. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов: порядок закладки. Требования к качеству, условия хранения и способы подачи и оформления молочных супов	1	1
8.	Технология приготовления супов-пюре. Ассортимент. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов: порядок закладки. Требования к качеству, условия хранения и способы подачи и оформления супов-пюре.	2	1
9.	Технология приготовления прозрачных супов. Ассортимент. Виды оттяжек. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов: порядок закладки. Требования к качеству, условия хранения и способы подачи и оформления прозрачных супов	2	1
10.	Технология приготовления сладких супов. Ассортимент. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов: порядок закладки. Требования к качеству, условия хранения и способы подачи и оформления сладких супов	2	1
11.	Технология приготовления холодных супов. Ассортимент. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов: порядок	2	1

Тема 2.7 Технологические процессы и приготовление блюд из рыбы

	закладки. Требования к качеству, условия хранения и способы подачи и оформления холодных супов		
Лабораторные работы		18	
1.	Приготовление и оформление заправочных супов.	6	
2.	Приготовление и оформление прозрачных супов и супов-пюре.	6	
3.	Приготовление и оформление холодных, молочных и сладких супов.	6	
Содержание		4	
1.	Ассортимент блюд из рыбы, рыбных гастрономических продуктов. Технологический процесс приготовления блюд из рыбы. Гарниры. Особенности оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	1
2.	Ассортимент простых и основных горячих блюд из нерыбного водного сырья. Особенности приготовления, оформления, отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	1
Лабораторные работы		12	
1.	Приготовление и оформление блюд из отварной и припущенной рыбы.	6	
2.	Приготовление и оформление блюд из жаренной и запеченной рыбы.	6	
Содержание		10	
1.	Значение мясных блюд в питании. Общие правила приготовления, оформления, отпуска. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.	2	2
2.	Блюда из отварного мяса. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	1
3.	Блюда из жареного мяса, крупным куском, порционные, мелкокусковые блюда Технологический процесс, особенности приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	1
4.	Блюда из запеченного, тушеного мяса. Технологический процесс, особенности приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	1
5.	Блюда из натуральной и котлетной массы. Технологический процесс, особенности приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	1
Лабораторные работы		12	

Тема 2.8 Технологические процессы и приготовление блюд из мяса.

	1.	Приготовление и оформление блюд из отварного и жареного мяса.	6	
	2.	Приготовление и оформление блюд из тушеного и запеченного мяса.	6	
Тема 2.9 Технологические процессы и приготовление блюд из домашней птицы	Содержание		10	
	1.	Блюда из птицы. Значение в питании. Общие правила приготовления, оформления, отпуска.. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.	2	1
	2.	Блюда из отварной птицы. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	1
	3.	Блюда из жареной птицы, Технологический процесс, особенности приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	1
	4.	Блюда из запеченной, тушеной птицы. Технологический процесс, особенности приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	1
	5.	Блюда из натуральной и котлетной массы. Технологический процесс, особенности приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	1
	Лабораторные работы		6	
1.	Приготовление и оформление блюд из домашней птицы.	6		
Самостоятельная работа при изучении раздела			80	
<ul style="list-style-type: none"> - Составление алгоритмов деятельности по приготовлению горячих закусок из овощей, рыбы, мяса, домашней птицы; - Работа со сборником рецептов; - Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации горячих блюд и закусок»; - Составление технологических схем по приготовлению блюд из овощей, рыбы, мяса, домашней птицы; - Работа с дополнительной литературой; - Решение ситуационных задач; - Составление технологических карт на блюда; - Составление слайдовых презентаций по теме «Вторые горячие блюда». 				
Примерная тематика домашних заданий				

<ul style="list-style-type: none"> - Расчет расхода сырья и выхода полуфабрикатов из мяса крупнорогатого и мелкого скота - Расчет расхода сырья и выхода полуфабрикатов из рыб с костным скелетом - Расчет расхода сырья и выхода полуфабрикатов из морепродуктов - Расчет норм выхода мякоти при холодной обработке птицы - Расчет расхода сырья и выхода полуфабрикатов из птицы - Систематическая проработка конспектов занятий по теме - Работа с нормативными документами (сборник рецептур) - Решение ситуационных задач 		
<p style="text-align: center;">Производственная практика ПМ 07</p> <p>Виды работ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - овладение навыками подбора посуды, инвентаря; - ознакомление с организацией рабочего места, пользование инструментами, инвентарем, посудой, технологическим оборудованием горячего цеха (супового отделения); <ul style="list-style-type: none"> - научиться определять необходимое количество жидкости и сырья для приготовления заданного количества супа, с учетом сезонности (по нормативным документам); - ознакомиться с приготовлением бульонов (костные, мясокостные, мясные, рыбные, грибные); приготовлением полуфабрикатов для супов, приготовлением и отпуском различных супов, научиться оценивать качество готовой продукции. Ознакомиться с условиями и сроками хранения и реализации супов; - ознакомление с оснащением соусного отделения горячего цеха, правилами санитарии и техники безопасности, организацией рабочих мест, ассортиментом выпускаемой продукции; - освоение навыков приготовления блюд и гарниров из овощей; - ознакомление с приготовлением каш (рассыпчатых, вязких, жидких); риса откидного и припущенного. Изучение норм жидкости на 1кг рассыпчатых каш, норм жира на 1 кг гарнира; - освоение навыков приготовления блюд из круп (котлеты, биточки, запеканки); бобовых (отварные, с жиром, с жиром и луком); макаронных изделий (отварные с маслом, с сыром, с овощами, макаронник, лапшевник). Оценка качества блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий; - изучение условий хранения, обеспечивающих безопасность кулинарной продукции и сохранность качества. - освоение навыков приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы (целиком, звеньями, порционными кусками). - определение готовности, подготовка к отпуску; - подбор гарнира, соуса, оформление. Оценка качества приготовленных блюд; - освоение навыков приготовления блюд из жареной рыбы (основным способом и во фритюре) целиком, порционными кусками; рыба жаренная во фритюре; - подготовка к отпуску, подбор гарнира, оформление. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд из жареной рыбы; - ознакомление с особенностями приготовления блюд из запеченной рыбы. Отработка навыков приготовления блюд из рыбной котлетной массы. Подбор гарнира, соуса, оформление. Органолептическая оценка качества блюд из запеченной рыбы и рыбной котлетной массы; 	252	

<ul style="list-style-type: none"> - блюда из мяса и птицы. Ознакомление с ассортиментом. Освоение навыков варки мяса, мясопродуктов, птицы для вторых горячих блюд; - определение готовности, подготовка к отпуску, порционирование, прогрев, подбор гарнира, соуса, посуды, оформление; - органолептическая оценка качества блюд из отварного мяса, птицы. Ознакомление с условиями и сроками хранения блюд; - освоение навыков жарки мяса крупными, порционными и мелкими кусками, птицы, полуфабрикатов из рубленой натуральной и котлетной массы. Определение готовности изделий; - отработка навыков приготовления и подготовка к отпуску блюд из жаренного мяса и птицы. Владение навыками приготовления и подготовки к отпуску блюд из тушеного мяса и птицы; - отработка навыков приготовления и подготовки к отпуску блюд из запеченного мяса, из рубленого мяса (натурального и с хлебом). - ознакомление с условиями и сроками реализации блюд из мяса и птицы; - Блюда из яиц и творога. Ознакомление с ассортиментом. Владение навыками подготовки яиц к тепловой обработке; - ознакомление с приготовлением горячих закусок из яиц. Подготовка к отпуску блюд из яиц, оформление. - освоение правил подготовки творога для отпуска в натуральном виде, для горячих блюд. Подготовка к отпуску. Оценка качества блюд из яиц и творога; - проведение расчетов необходимого количества сырья для приготовления блюд (по нормативной документации) из яиц и творога; <ul style="list-style-type: none"> - бракераж готовых блюд; - ознакомление с отработкой и умением по сервировке, оформлению и отпуску готовых блюд на раздаче; 		
--	--	--

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

9.1. 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

9.2 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>

10. 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.07.01. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса	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.
		УПК Лаборатории В, С. ул. Лиды Прушинской,	Оборудование: 1. Пароконвекционный

		зд.2	<p>аппарат StlfCookingCenter 61</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. VarioCookingCenter 112 с опцией Плита VitroCeran и шкаф-подставка с дверцей 3. Шкаф шоковой заморозки и интенсивного охлаждения для различных видов продктов(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. Столы производственные: Atesy -4шт, Lincat- 4шт. 23. Моечные ванны Lincat - 3шт. 24. Стеллажи: «Craven» - 2шт
--	--	------	---

			<p>«Corsair»-1шт. «Atesy»-2шт. 25. Весы электронные ПВ-15-2шт. 26. Полки подвесные-2 шт.</p>
2	МДК.07.02. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий массового спроса	Кабинет организации и технологии обслуживания № 834 ул. Лиды Прушинской, зд.2	<p>Оборудование:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. персональный компьютер с монитором-1шт; 2. проектор -1шт; 3. экран-1шт; 4. образцы столовой посуды, приборов, белья; <p>Мебель:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. посадочные места по количеству обучающихся; 2. рабочее место преподавателя; 3. учебная доска; 4. шкафы-5шт.
		УПК Лаборатории В, С. ул. Лиды Прушинской, зд.2	<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 продктов(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 UltraE 7. Конвектомат с тумбой EC07/F5 8. Аппарат для отваривания гарнира

			<ul style="list-style-type: none"> 9. Гриль GS6TK 10. Духовка V6 FD 11. Мармит сухого подогрева BS6A 12. Мармит ФРИС4 13. Мясорубка МУМ – 12E 14. Печь HT – 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. Столы 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.
3	ПП. Производственная практика (по профилю специальности)	Кабинет организации и технологии обслуживания № 834 ул. Лиды Прушинской, зд.2	<p>Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> 5. персональный компьютер с монитором-1шт; 6. проектор -1шт; 7. экран-1шт; 8. образцы столовой посуды, приборов, белья; <p>Мебель:</p> <ul style="list-style-type: none"> 5. посадочные места по количеству обучающихся; 6. рабочее место преподавателя; 7. учебная доска; 8. шкафы-5шт.
Производственные площадки базовых организаций			

4.4 Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.: 60х90 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.: 60х90 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.: 60х90 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.: 60х90 1/16 (Обложка) ISBN 978-5-9776-0219-8 Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=519624>

Журналы:

1. «Ресторан Technologies»
2. «Ресторанные ведомости» с вложением журнала "Отдел продаж"
3. «Общепит: бизнес и искусство»
4. «Питание и общество»
5. «Гостиница и ресторан: бизнес и управление»

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 – клуб кулинаров;

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, 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 производственной практики должен осуществлять

руководитель практики от ОСПО и руководитель практики 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.

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 7.1. Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента полуфабрикатов из овощей - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы овощей для изготовления полуфабрикатов; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса подготовки овощей для блюд; - подготовка овощей для приготовления полуфабрикатов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасность подготовленных овощей. 	<ul style="list-style-type: none"> - фронтальная проверка знаний; - ролевые игры; - тестирование; - написание докладов; - написание рефератов; - контрольные работы; - самостоятельная работа; - практические работы; - лабораторные работы; - разработка проектов, - проведение исследований; - зачет; - ученические конференции
<p>ПК 7.2. Организовывать подготовку мяса и приготовление</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса; - умение работать с товаросопроводительными документами; 	<ul style="list-style-type: none"> - фронтальная проверка знаний; - ролевые игры; - тестирование;

полуфабрикатов.	<ul style="list-style-type: none"> - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов ; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса подготовки мяса для приготовления полуфабрикатов; - подготовка мяса для приготовления полуфабрикатов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасность подготовленного мяса. 	<ul style="list-style-type: none"> - написание докладов; - написание рефератов; - контрольные работы; - самостоятельная работа; - практические работы; - лабораторные работы; - разработка проектов, - проведение исследований; - зачет; - ученические конференции
<p>ПК 7.3. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы ; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса подготовки рыбы для приготовления полуфабрикатов; - подготовка рыбы для приготовления полуфабрикатов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасность подготовленной рыбы. 	<ul style="list-style-type: none"> - фронтальная проверка знаний; - ролевые игры; - тестирование; - написание докладов; - написание рефератов; - контрольные работы; - самостоятельная работа; - практические работы; - лабораторные работы; - разработка проектов, - проведение исследований - зачет; - ученические конференции
<p>ПК 7.4. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента приготовления полуфабрикатов из домашней птицы; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку 	<ul style="list-style-type: none"> - фронтальная проверка знаний; - ролевые игры; - тестирование; - написание

полуфабрикатов.	<p>сырья по качеству;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса подготовки домашней птицы для приготовления полуфабрикатов; - подготовка домашней птицы для приготовления полуфабрикатов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасность подготовленной домашней птицы. 	<p>докладов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - написание рефератов; - контрольные работы; - самостоятельная работа; - практические работы; - лабораторные работы; - разработка проектов, - проведение исследований; - зачет; - ученические конференции
<p>ПК 7.5 Организовывать и проводить приготовление холодных блюд и закусок массового спроса</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента закусок и холодных блюд - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - приготовление закуски, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасность подготовленных овощей. 	<ul style="list-style-type: none"> - фронтальная проверка знаний; - тестирование; - написание докладов; - написание рефератов; - контрольные работы; - самостоятельная работа; - практические работы; - лабораторные работы; - проведение исследований; - зачет; - ученические конференции
<p>ПК 7.6 Организовывать и проводить приготовление супов и горячих блюд массового спроса</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента супов, блюд из рыбы, мяса, с/х птицы; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; 	<ul style="list-style-type: none"> - фронтальная проверка знаний; - тестирование; - написание докладов; - написание рефератов; - контрольные работы;

	<ul style="list-style-type: none"> - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы рыбы, мяса, птицы для приготовления блюд массового спроса; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; <ul style="list-style-type: none"> - подготовка рыбы, мяса, с/х птицы для блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасность подготовленного мяса. 	<ul style="list-style-type: none"> - самостоятельная работа; - практические работы; - лабораторные работы; - зачет; - ученические конференции
--	---	--

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
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация интереса к будущей профессии • (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии. Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профессионального мастерства). 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> • обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; • демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 3. Решать проблемы, оценивать	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация способности принимать решения в 	Экспертное наблюдение и оценка на

риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. 	Экспертное наблюдение
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. 	Экспертное наблюдение
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий. 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня. 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной	<ul style="list-style-type: none"> проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных

деятельности.		занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности. 	Экспертное наблюдение