

Приложение 4.3.39.
к ОПОП по специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания

Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ 01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

19.02.10. «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Ардатов
2017г.

Рассмотрено на заседании методической комиссии
преподавателей спец дисциплин и мастеров п/о

Протокол № 1

Ермакова Т.М.Ермакова

«05» 05 2014г

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: ГБПОУ Областной многопрофильный техникум

Разработчики:

Совина Александра Ивановна - преподаватель спецдисциплин,

Комкова Оксана Ивановна - преподаватель спецдисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4.
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7.
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8.
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 01

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 приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ПК 4. Организовывать подготовку овощей, плодов, грибов для приготовления сложной кулинарной продукции.

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, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовка овощей, плодов, грибов, 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 подготовленных овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции;
- мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;
- **знать:** оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, 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 овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении овощей, плодов, грибов,
- ассортимент полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
 - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
 - виды овощей, плодов, грибов и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
 - 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 овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы;
 - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
 - методы обработки и подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
 - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы;
 - технологию приготовления начинок для фарширования овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы;
 - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
 - способы минимизации отходов при подготовке овощей, плодов, грибов, 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 – 342 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 264 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 156 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 78 часов;
- учебной практики - 108 часов.

Виды промежуточной аттестации (согласно учебного плана по специальности):

МДК 01.01 – экзамен

УП - дифференцированный зачет

ПП - дифференцированный зачет

ПМ.01. - экзамен квалификационный

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

	ПМ. 01. Организация процесса приготовлени я и приготовлени е полуфабрика тов для сложной кулинарной продукции	342	156	94	-	78	36	72	-	108	
	Всего:	342	156	94	-	78	36	72	-	108	-

3.2. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
ПМ 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		342		
МДК 01. 01.Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		156		
Тема 1.1. Технология приготовления полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов для сложной кулинарной продукции	Содержание	10		
	1	Ассортимент, товароведная характеристика и требование к качеству корнеплодов, клубнеплодов, луковых, капустных, прочих овощей, грибов.	2	2
	2	Правила безопасного использования технологического и производственного инвентаря.	1	2
	3	Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов	1	2
	4	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов.	1	2
	5	Изучение техники обработки корнеплодов, клубнеплодов и других овощей и грибов.	3	2
	6	Правила хранения корнеплодов, клубнеплодов, луковых, капустных, прочих овощей, грибов.	1	2
	7	Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря используемых при обработке корнеплодов, клубнеплодов, луковых, капустных, прочих овощей, грибов.	1	2
	Лабораторные работы		8	

	1.	Первичная обработка корнеплодов, клубнеплодов, луковых, капустных (приемка, калибровка, мойка, очистка, дочистка, нарезка), нарезка и формование овощей и грибов традиционными видами. Подбор производственного инвентаря для обработки овощей и грибов. Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов. Составить акт проработки.		3
	Практические занятия		10	
	1.	Расчет выхода полуфабрикатов из овощей при первичной обработке в зависимости от сезона.	2	3
	2	Расчет выхода полуфабрикатов из овощей для различных видов кулинарного использования (варки, припускания, жарки, тушения, запекания, фарширования). Составление технологических карт.	6	3
	3	Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы овощей. Способы минимизации отходов при подготовке овощей для приготовления сложных блюд.	2	3
Тема 1.2.	Содержание		22	
Технология приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	1	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса, тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы.	2	2
	2	Основные характеристики и пищевая ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы.	2	2
	3	Требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы в охлажденном и мороженом виде.	1	2
	4	Методы обработки и подготовки мяса, для приготовления сложных блюд.	2	2
	5	Технологию приготовления начинок для фарширования мяса.	1	2
	6	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса	1	2
	7	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	1	2
	8	Классификация, пищевая ценность, ассортимент полуфабрикатов из мяса, требования к качеству полуфабрикатов.	2	2
	9	Приготовление полуфабрикатов для различных видов кулинарного использования из говядины (крупнокусковые, мелкокусковые).	2	2
	10	Приготовление полуфабрикатов для различных видов кулинарного использования из говядины (натуральные порционные, порционные панированные).	2	2
	11	Приготовление полуфабрикатов для различных видов кулинарного использования из свинины и баранины (крупнокусковые, мелкокусковые)	2	2

	12	Приготовление полуфабрикатов для различных видов кулинарного использования из свинины и баранины (натуральные порционные, панированные)	2	2
	13	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса	1	2
	14	Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде	1	2
	Лабораторные работы		12	
	2	Приготовление полуфабрикатов из говядины (порционные натуральные, порционные панированные, мелкокусковые)	4	3
	3	Приготовление полуфабрикатов из свинины и баранины (порционные натуральные, порционные панированные, мелкокусковые)	4	3
	4	Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них. Правила хранения, температурный режим, и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса	4	3
	Практические занятия		20	
	4.	Изучение основных тканей мяса. Изучение классификации мяса по упитанности, маркировка мяса и показатели качества мяса.	4	3
	5	Расчет выхода полуфабрикатов из мяса для различных видов кулинарного использования (варки, припускания, жарки, тушения, запекания, фарширования). Составление технологических карт.	12	3
	6	Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса. Способы минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд.	4	3
Тема 1.3. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	Содержание		18	
	1	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбы. Основные характеристики и пищевую ценность рыбы.	1	2
	2	Требования к безопасности хранения рыбы. Условия хранения.	1	2
	3	Методы обработки и подготовки рыбы	2	2
	4	Приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из отварной и припущенной рыбы.	2	2
	5	Приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из жаренной и тушёной рыбы.	2	2
	6	Приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из запечённой рыбы.	2	2
	7	Приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из рыбной рубленой и котлетной массы.	2	2
	8	Технологию приготовления начинок для фарширования рыбы. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	1	2

9	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	1	2
10	Классификация, пищевая ценность, ассортимент полуфабрикатов из рыбы, требования к качеству полуфабрикатов.	2	2
11	Приготовление полуфабрикатов для различных видов кулинарного использования из рыбы.	1	2
12	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде	1	2
Лабораторные работы		10	
5	Первичная обработка рыбы и рыбного сырья. Приготовление полуфабрикатов (порционных, для фарширования, рыба подготовленная целиком, полуфабрикатов из кнельной и кот летной массы.)	10	3
Практические занятия		10	
7	Расчет выхода полуфабрикатов из рыбы для различных видов кулинарного использования (варки, припускания, жарки, тушения, запекания, фарширования, кнельной и котлетной массы). Составление технологических карт.	6	3
8	Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса рыбы. Способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд. Составление технологических карт.	4	3
Тема 1.4. Технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции		12	
Содержание		12	
1.	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству домашней птицы, гусиной и утиной печени. Основные характеристики утиной и гусиной печени. Требования к безопасности хранения обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;	1	2
2	Методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд.	1	2
3	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов для различных видов кулинарного использования из домашней птицы.	2	2
4	Технология приготовления полуфабрикатов для блюд из отварной и припущенной птицы.	1	2
5	Технология приготовления полуфабрикатов для блюд из жаренной и запеченной птицы.	2	2
6	Технология приготовления полуфабрикатов для блюд из рубленой массы из птицы.	1	2
7	Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы, варианты	1	2

	подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов домашней птицы.		
8	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	1	2
9	Правила оформления заказа на продукты со склада	1	2
10	Приемка продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества.	1	2
Лабораторные работы		10	
6.	Обработка мяса домашней птицы. Проверка качества домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов (заправка, подготовка для фарширования)	10	3
Практические занятия		14	
9.	Расчет выхода полуфабрикатов из домашней птицы для различных видов кулинарного использования (варки, припускания, жарки, тушения, запекания, фарширования). Составление технологических карт.	10	3
10	Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы птицы. Способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд. Составление технологических карт.	4	3
МДК 01.01.	Экзамен		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 01		78	
1.Изучение ассортимента, товароведческой характеристики на картофель (согласно ГОСТа).			
2.Изучение ассортимента, товароведческой характеристики на корнеплоды (морковь, свёкла, белые коренья, репа- согласно ГОСТа).			
3.Изучение ассортимента, товароведческой характеристики на луковые, капустные (согласно ГОСТа) овощи.			
4.Изучение ассортимента, товароведческой характеристики на салатно-шпинатные , десертные и пряные (согласно ГОСТа) овощи.			
5.Изучение ассортимента, товароведческой характеристики на тыквенные и томатные (согласно ГОСТа).			
6.Изучение ассортимента, товароведческой характеристики на грибы (согласно ГОСТа).			
7. Составить таблицу « Виды нарезки овощей», с указанием размеров, кулинарного использования.			
8. Изучение основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов (оформить в виде презентации).			

9. Провести исследование по хранению корнеплодов, клубнеплодов, луковых, капустных, прочих овощей, грибов(согласно задания преподавателя).		
10.Написать реферат: «История возникновения картофеля и блюд из него».		
11.Написать реферат: «История возникновения капусты и блюд из неё».		
12. Составить схему разруба говядины, указать части и их кулинарное использование.		
13. Составить схему разруба свинины , указать части и их кулинарное использование.		
14. Составить схему разруба баранины, указать части и кулинарное использование.		
15. Изучение ассортимента, товароведческой характеристики на мясные субпродукты (согласно ГОСТа).		
16.Составить схему приготовления начинок для фарширования мяса (на выбор студента).		
17. Составить таблицу « Полуфабрикаты из рыбы» (частиковых, осетровых для различных способов тепловой обработки).		
18. Составить кроссворд по теме: « Рыбопродукты».		
19.Составить кроссворд по теме «Мясопродукты».		
20. Составить схему технологического процесса «Обработка сельскохозяйственной птицы»		
21. Составить схему приготовления кнельной массы из птицы.		
22. Составить схему приготовления полуфабрикатов из птицы.		
Учебная практика	36	
Виды работ:	4	
1.Организация технологического процесса подготовки овощей для сложных блюд, используя различные методы (промывка, очистка, простая и сложная нарезка), оборудование и инвентарь, разработки ассортимента полуфабрикатов, организации технологического процесса, контроля качества и безопасности.		
2.Подготовка плодов, грибов для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь, разработки ассортимента полуфабрикатов, организации технологического процесса, контроля качества и безопасности.	12	
3.Подготовка мяса для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь, разработки ассортимента полуфабрикатов, организации технологического процесса, контроля качества и безопасности.	10	
4. Подготовка рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь, разработки ассортимента полуфабрикатов, организации технологического процесса, контроля качества и безопасности.	6	
5. Подготовка птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь, разработки ассортимента полуфабрикатов, организации технологического процесса, контроля качества и безопасности.	4	
Производственная практика	72	

Виды работ:		
1.Организация технологического процесса обработки сырья (картофеля, овощей, плодов, грибов) и приготовления полуфабрикатов .	12	
2.Организация рабочих мест, техническое оснащение технологических операций, безопасное использование технологического оборудования и инвентаря, инструментов в процессе выполнения действий по обработке сырья.	12	
3.Приготовление полуфабрикатов из мяса.	12	
4.Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	12	
5.Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.	12	
6.Приготовление полуфабрикатов из пернатой дичи.	12	
Всего:	342	
ПМ.01. - экзамен квалификационный		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: рабочее место ученика, ученическая доска, рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: мультимедийная установка. Компьютер.

Оборудование рабочих мест лаборатории: производственные столы, разделочные доски с маркировкой, ножи поварские, соответствующая посуда, холодильное оборудование, механическое оборудование (овощерезки, мясорубка, миксер и т.д.).

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1.Н.А.Анфимова «Кулинария.», Москва, Издательский центр «Академия», 2014.

2.Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи, М.- Академия, 2014 г. Режим доступа:

<http://znanium.com/catalog/product/>

Дополнительные источники:

1.Самородова И.П. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» Учебник для сред. проф. образования. ФГАУ ФИРО, Москва.: Издательский центр «Академия», 2015.

2.Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Изд.центр. «Академия»

.2013г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>

3.Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»: Учебник М. – Академия –246с.2014г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>

4. Козлова С.И. Кулинарная характеристика блюд. М. Академия, 2015 г. Режим доступа:

<http://znanium.com/catalog/product/>

Нормативные документы

ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-

Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).

ГОСТ 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения":

ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия"

.ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание. Классификация предприятий"

ОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к производственному персоналу"

СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

Типовая инструкция по охране труда для повара ТИ Р М-045-2002(утв. постановлением Минтруда РФ от 24 мая 2002 г. N 36).

Журналы:

1. Наша кухня. Выпечка.

Режим доступа:<https://pressa-vsem.ru/zhurnalyi/17647-nasha-kuhnya-vypechka-7-iyul-.html>

2. «Просто вкусно и полезно»

Режим доступа:<https://pressa-vsem.ru/culinary/15039-prosto-vkusno-i-polezno-specvypusk-8-avgust-.html>

3.. «Кулинарная школа Скатерти –Самобранки» <https://pressa-vsem.ru/culinary/12941-kulinarnaya-shkola-skaterti-samobranki-2-.html>

4. «Питание и общество» <https://pressa-vsem.ru/culinary/12978- 2-.html>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

1. Профессиональный модуль изучается в ознакомительном формате, с включением 36 часов учебной и 72 часа производственной практики. Данный модуль является базовым для изучения профессионального модуля 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» МДК 02.01.Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

В процессе обучения основными формами являются: аудиторные занятия, включающие лекции и лабораторные занятия, а так же самостоятельная работа обучающегося. Тематика лекций и лабораторных занятий соответствует содержанию программы профессионального модуля Организация хранения и контроль запасов и сырья.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу : Преподаватель с высшим образованием по технологическому и экономическому направлению.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой
Инженерно-педагогический состав: Руководитель практики с высшим образованием по технологическому и экономическому направлению.

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
Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Оценивать, по органолептическим показателям, качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса	Наблюдения во время практической работы Экзамен МДК 01.01. Экзамен квалификационный
	Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.согласно СНиПа. (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты)	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы Экзамен МДК 01.01. Экзамен квалификационный
	Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции, (температурный режим, процессы, происходящие при приготовлении пищи, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы Экзамен МДК 01.01. Экзамен квалификационный

	приготовления, использование новых технологий)	
	Разработка технологических карт на приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация)	Защита практической работы. Экспертная оценка выполнения практической работы Экзамен МДК 01.01. Экзамен квалификационный
	Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при подготовке мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий)	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы Экзамен МДК 01.01. Экзамен квалификационный
	Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда)	Бракераж Экзамен МДК 01.01. Экзамен квалификационный
	Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.(расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость)	Экспертная оценка выполнения практической работы Экзамен МДК 01.01. Экзамен квалификационный
	Рациональность распределения времени на приготовление и подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.(самоорганизация ОК)	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы. Экзамен МДК 01.01. Экзамен квалификационный
	Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы. Экзамен МДК 01.01. Экзамен квалификационный
	Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы. Экзамен МДК 01.01. Экзамен квалификационный

	Умеет обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса.	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы. Экзамен МДК 01.01. Экзамен квалификационный
Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Оценивать, по органолептическим показателям, качество рыбы и готовых полуфабрикатов из рыбы.	Наблюдения во время практической работы Экзамен МДК 01.01. Экзамен квалификационный
	Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.согласно СНиПа. (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты)	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы Экзамен МДК 01.01. Экзамен квалификационный
	Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий)	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы Экзамен МДК 01.01. Экзамен квалификационный
	Разработка технологических карт на приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация)	Защита практической работы. Экспертная оценка выполнения практической работы Экзамен МДК 01.01. Экзамен квалификационный
	Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при подготовке рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий)	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы Экзамен МДК 01.01. Экзамен квалификационный
	Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс	Бракераж Экзамен МДК 01.01. Экзамен квалификационный

	приготовления, качество готового блюда)	
	Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость)	Экспертная оценка выполнения практической работы Экзамен МДК 01.01. Экзамен квалификационный
	Рациональность распределения времени на приготовление Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. (самоорганизация ОК)	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы. Экзамен МДК 01.01. Экзамен квалификационный
	Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы. Экзамен МДК 01.01. Экзамен квалификационный
	Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы. Экзамен МДК 01.01. Экзамен квалификационный
	Умеет обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы.	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы. Экзамен МДК 01.01. Экзамен квалификационный
Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Оценивать, по органолептическим показателям, качество домашней птицы и готовых полуфабрикатов из домашней птицы.	Наблюдения во время практической работы Экзамен МДК 01.01. Экзамен квалификационный
	Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции, согласно СНиПа. (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты)	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы Экзамен МДК 01.01. Экзамен квалификационный
	Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции. (температурный режим,	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы

	процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий)	Экзамен МДК 01.01. Экзамен квалификационный
	Разработка технологических кар на приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация)	Защита практической работы. Экспертная оценка выполнения практической работы Экзамен МДК 01.01. Экзамен квалификационный
	Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при подготовке домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий)	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы Экзамен МДК 01.01. Экзамен квалификационный
	Подготовка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда)	Бракераж Экзамен МДК 01.01. Экзамен квалификационный
	Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции. (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость)	Экспертная оценка выполнения практической работы Экзамен МДК 01.01. Экзамен квалификационный
	Рациональность распределения времени на приготовление и организацию по подготовке домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.(самоорганизация ОК)	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы. Экзамен МДК 01.01. Экзамен квалификационный
	Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд;	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы. Экзамен МДК 01.01. Экзамен квалификационный

Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд;	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы. Экзамен МДК 01.01. Экзамен квалификационный
Умеет обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении домашней птицы.	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы. Экзамен МДК 01.01. Экзамен квалификационный

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Адекватность выбора методов и способов выполнения профессиональных задач. Своевременность сдачи всех заданий, отчетов в сроки оговоренные учебным планом. Соответствие выбора методов и способов выполнения заданий. Участие во внеклассных профессиональных мероприятиях.	Рубежный, промежуточный контроль.
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Рациональность планирования и организации собственной деятельности, умение проектировать Рабочие мета технологические линии для себя и бригады предприятия общественного питания. Адекватность самооценки, эффективности и качества своей деятельности.	Защита практических, лабораторных
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Умение разрешать профессиональные ситуации, связанные с организацией процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	Проектная деятельность, кейс-стадии, роль бригадира в рабочих группах
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Умение пользоваться нормативной документацией, для нахождения необходимой информации, ее анализ, в целях решения профессиональных задач, связанных с организацией процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	Интернет, самостоятельная работа, задания по поиску новых,

	Умение осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	интересных, необычных, сложных и т.д. блюд.
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Умение находить единое цели, мотивацию с группой, командой (бригадой), быть грамотным специалистом в своей области: организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	Лабораторные практически занятия, все виды практик.
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Уметь организовывать работу на производстве, связанную, с организацией процесса производства и приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	Лабораторные практически занятия, все виды практик.
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Выполняет самостоятельно домашнее задание, изучает учебную литературу, планирует повышение профессиональной квалификации.	Проектная деятельность, кейс-стадии, роль бригадира в рабочих группах
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Проявляет организаторские качества, при достижении поставленных целей и задач в профессиональной деятельности. Профессиональный рост	Все виды практик.