

**Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования**

«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01**

**Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)
по специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

 базовой подготовки

**Ветлужский район
2014год**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС)
по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО)
19.02.10Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: - ГБОУ СПО «Ветлужский лесоагротехнический
техникум».

Разработчик: - Лисина Наталья Николаевна – преподаватель
1 квалификационная категория
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

РАССМОТРЕНО:

на заседании методической комиссии
дисциплин и профессиональных модулей
по специальностям 100701 и 260807 (19.02.10)

Протокол № 1 от 18.09.2014

Руководитель метод. комиссии
Лавренова Т.А. _____

Утверждаю:

Зам. директора по УР

Ю.Н. Мерлугов

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.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 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**В части освоения основного вида профессиональной деятельности
« Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов
для сложной кулинарной продукции»**

и соответствующих общих компетенций (ОК):

ПК 1. Организовывать подготовку овощей для приготовления сложной кулинарной продукции

ПК 2. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 3. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 4. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в повышении квалификации при наличии основного общего, среднее (полное) общее, профессиональное образование, опыт работы не требуется

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

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции для различных категорий потребителей.

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

иметь практический опыт:

- организации технологического процесса подготовки овощей мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, овощей для сложных блюд;
- подготовки мяса, рыбы, птицы, овощей для сложных блюд

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы, овощей;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса;
- проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, птицы ,овощей для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, печени.

знать:

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

- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщика, и методы определения их качества, виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

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

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

- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы; технологию приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 447 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 303 _____ часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 202 _ часов;

самостоятельной работы обучающегося – 101 _____ часов;

Учебной практики – 72 _____ часа

Производственной практики – 72 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

| Код | Наименование результата обучения |
|-------|---|
| ПК 1. | Организовывать подготовку овощей для приготовления сложной кулинарной продукции |
| ПК 2. | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
| ПК 3. | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
| ПК 4. | Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития |
| ОК5. | 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. |

| | |
|-------|--|
| ОК10. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |
| | |

|

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

| 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 |
| ПК 1, 2, 3,4 | ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 346 | 202 | 90 | | 101 | | 72 | 72 |
| | УЧ | 72 | | | | | | | |
| | ПП | 72 | | | | | | | |
| | Всего: | | 202 | 90 | | 101 | | 72 | 72 |

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

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) | Объем часов | Уровень освоения |
|--|--|----------------------------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | | 346 | |
| МДК .01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | | 202 | |
| Тема 1.1. Технология приготовления полуфабрикатов из овощей для сложной кулинарной продукции | Содержание | 44(в том числе теория 26 ЛПЗ 18) | |
| | 1 Ассортимент и товароведная характеристика овощей и грибов | 2 | 1 |
| | 2 Организация технологического процесса подготовки овощей | 2 | |
| | 3 Ассортимент овощей для сложных блюд | 2 | |
| | 4 Подготовка овощей для сложной кулинарной продукции | 2 | |
| | 5 Использование различных методов обработки овощей | 2 | |
| | 6 Структура технологического процесса обработки овощей, грибов | 2 | |
| | 7 Виды технологического оборудования | 2 | |
| | 8 Технологический процесс производства п/ф повышенной сложности из овощей | 2 | |
| | 9 Технология производства полуфабрикатов из овощей и грибов | 2 | |
| | 10 Обработка грибов | 2 | |
| | 11 Централизованное производство п/ф из овощей | 2 | |
| | 12 Правила хранения , корнеплодов, луковых, капустных, грибов | 2 | |
| | 13 Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря при МКО овощей | | |
| | | | 3 |

| | | | |
|--|---|-------------------------------------|---|
| | | | 3 |
| | Практические занятия | | |
| 1 | Расчет массы отходов при механической кулинарной обработке овощей | 2 | |
| 2 | Расчет массы сырья брутто, нетто сырья и п/ф | 2 | |
| 3 | Способы расчета количества дополнительного сырья | 2 | |
| | Лабораторные работы | | |
| 1 | Первичная обработка овощей | 4 | |
| 2 | Приготовление п/ф из овощей | 4 | |
| 3 | Подготовка овощей к фаршированию | 4 | |
| Тема 1.2. Технология приготовления полуфабрикатов из мяса | Содержание | 52 (в том числе теория 28; ЛПЗ 24) | |

| | | | | |
|---|----|--|---|---|
| для сложной кулинарной продукции | 1 | Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса, тушек ягнят, молодых поросят | 2 | 2 |
| | 2 | Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса, | 2 | |
| | 3 | Основные характеристики тушек говядины и свинины | 2 | |
| | 4 | Требования к безопасности хранения тушек ягнят | 2 | |
| | 5 | Методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд | 2 | |
| | 6 | Технология приготовления начинок для фарширования п/ф из мяса | 2 | |
| | 7 | Варианты подбора пряностей и приправ | 2 | |
| | 8 | Виды технологического оборудования, производственного инвентаря | 2 | |
| | 9 | Классификация, пищевая ценность, ассортимент п/ф из мяса ,требования к качеству | 2 | |
| | 10 | Технология приготовления полуфабрикатов из говядины | 2 | |
| | 11 | Приготовление п/ф для различных видов кулинарного использования из говядины | 2 | |
| | 12 | Приготовление п/ф для различных видов кулинарного использования свинины, баранины | 2 | |
| | 13 | Приготовление п/ф для различных видов кулинарного использования свинины, баранины | 2 | |
| | 14 | Правила охлаждения и замораживания п/ф из мяса Требования к безопасному хранению подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде Требования к качеству полуфабрикатов из мяса | 2 | |

| | | | | |
|--|---|-----------------------------|--|--|
| | | | | |
| | | | | |
| | . | Практические занятия | | |

| | | | | |
|---|-------------------|--|------------------------------------|---|
| | 4 | Изучение основных тканей мяса | 2 | |
| | 5 | Расчет выхода полуфабрикатов из мяса | 2 | |
| | 6 | Способы расчета количества сырья для приготовления п/ф мяса | 2 | |
| | 7 | Способы расчета количества дополнительного сырья для п/ф из мяса | 2 | |
| Лабораторные работы | | | | |
| | 4. | Изучение основных тканей мяса | 4 | |
| | 5. | Приготовление п/ф из говядины, свинины, баранины | 4 | |
| | 6. | Приготовление натуральной рубленой, котлетной массы и п/ф из нее | 4 | |
| | 7. | Приготовление п/ф из свинины, баранины | 4 | |
| Тема 1.3. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции | Содержание | | 54 (в том числе 30 теория ЛПЗ 24) | |
| | | Классификация , пищевая ценность , требования к качеству рыбы. Основные характеристики рыбы. | 2 | 2 |
| | | Методы обработки и подготовки рыбы | 2 | 3 |
| | | Приготовление п/ф для сложных блюд для отварной , припущенной рыбы | 4 | 3 |
| | | Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд жаренной и тушеной рыбы | 2 | 3 |
| | | Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из запеченной рыбы | 2 | |
| | | Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из рубленой и котлетной массы | 2 | |
| | | | 4 | |

| | | | |
|----|--|---|--|
| | Технология приготовления начинок для фарширования рыбы | 2 | |
| | Виды технологического оборудования для обработки рыбы | 2 | |
| | Классификация, пищевая ценность п/ф , требования к качеству | 4 | |
| | Приготовление п/ф из рыбы для различных видов кулинарного использования | 4 | |
| | Правила охлаждения и замораживания п/ф из рыбы | 4 | |
| | Практические работы | 2 | |
| 8 | Расчет выхода полуфабрикатов из рыбы для различных видов кулинарного использования | | |
| 9 | Расчет количества необходимого дополнительных ингредиентов в зависимости от вида п/ф из рыбы | 2 | |
| 10 | Расчет количества сырья для п/ф из рыбы | 2 | |
| 11 | Расчет при подготовке рыбы для приготовления блюд из рыбы | 2 | |
| | Лабораторные работы | | |
| 8 | Первичная обработка рыбы и рыбного сырья | 4 | |
| 9 | Приготовление полуфабрикатов из рыбы (порционных) | 4 | |
| 10 | Приготовление полуфабрикатов для фарширования | 4 | |
| 11 | Приготовление п/ф из котлетной рыбной массы | 4 | |

| | | | | |
|---|---|--|-------------------------------------|---|
| | | | | |
| Тема 1.4. Технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции | Содержание | | 52 (в том числе теория 28, ЛПЗ 24) | 1 |
| | | Классификация, пищевая ценность домашней птицы | 4 | |
| | | Методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд | 2 | |
| | | Классификация, пищевая ценность, требования к качеству полуфабрикатов из птицы | 2 | |
| | | Технология приготовления п/ф для блюд из отварной и припущенной птицы | 4 | |
| | | Технология приготовления п/ф для блюд из жареной и , запеченной птицы | 4 | |
| | | Технология приготовления п/ф для блюд из рубленной массы птицы | 2 | |
| | | Технология приготовления начинок для фарширования | 2 | |
| | | Виды необходимого оборудования , инвентаря, для обработки домашней птицы | 2 | |
| | | Правила оформления заказа на продукты | 2 | |
| | Приемка продуктов со склада и от поставщика | 2 | | |
| | Практические работы | | | |
| | 12 | Расчет выхода сырья из домашней птицы для различных видов п/ф | 2 | |
| | 13 | Расчет массы отходов при механической кулинарной обработке птицы | 2 | |
| | 14 | Расчет массы сырья брутто из домашней птицы | 2 | |
| | 15 | Расчет сырья , п/ф, количества порций из этого сырья | 2 | |

| | | | |
|--|----|---|---|
| | | Лабораторные работы | |
| | 12 | Определение качества поступившего сырья .Обработка птицы. | 4 |
| | 13 | Приготовление п/ф целые тушки и из филе птицы | 4 |
| | 14 | Приготовление п/ф с учетом рационального расходования сырья | 4 |
| | 15 | Разработка ассортимента п/ф из мяса домашней птицы | 4 |
| | | Дифференцированный зачет | 2 |

| | | |
|---|-----|--|
| Внеаудиторная самостоятельная работа студентов при изучении раздела ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 101 | |
| Виды внеаудиторной самостоятельной работы Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы Подготовка таблиц ассортимента овощей по группам, ассортимента пряностей, приправ и пищевых добавок, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов. Составление алгоритма способов минимизации потерь при механической кулинарной обработке овощей и грибов. | | |

| | | |
|--|----|--|
| Рассмотрение, изучение и обзор литературы об инновационных способах работы с овощами и грибами, | | |
| <p style="text-align: center;">Примерная тематика домашних заданий</p> <p>Работа с материалами темы, подготовка сообщений, рефератов, докладов и эссе по темам:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Овощи – максимум пользы. 2. Приключения картофеля в странах Европы. 3. Бактерицидные свойства овощей и фруктов. 4. Пряные травы. 5. Орехи и семечки. 6. Специи. 7. Что нужно знать о рыбе. 8. Морские водоросли в кулинарии. 9. Красная, черная и искусственная икра. 10. Экзотическая рыба. 11. Что нужно знать о мясе. 12. Ассортимент полуфабрикатов из мяса. 13. Мясные тайны. 14. Мясные рулеты. <p>Создание конспектов по темам</p> <p>Работа с основными и дополнительными источниками литературы, а также Интернет источниками</p> <p>Решение задач по темам</p> <p>Подготовка к лабораторно-практическим работам</p> <p>Выполнение заданий на отработку полученных практических навыков</p> <p>Выполнение отчетов по различным видам практических работ</p> <p>Подготовка к промежуточной аттестации и различным видам контроля знаний</p> | | |
| Учебная практика УП.01 | 72 | |
| Виды работ | | |
| Обрабатывать овощи и грибы для сложной кулинарной продукции, подготавливать овощи для фарширования | 6 | |
| | 6 | |

| | | |
|--|---|--|
| Выполнять простые формы нарезки овощей для сложной кулинарной продукции. Выполнять сложные формы нарезки овощей для сложной кулинарной продукции. | 6 | |
| Разделявать различные виды мяса | 6 | |
| Выполнять приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, для сложной кулинарной продукции | 6 | |
| Выполнять приготовление котлетной, рубленой массы из мяса и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 6 | |
| Выполнять механическую кулинарную обработку различных видов рыб, подготавливать рыбу для фарширования | 6 | |
| Выполнять приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из рыбы, для сложной кулинарной продукции | 6 | |
| Выполнять приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 6 | |
| Выполнять механическую кулинарную обработку домашней птицы для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. | 6 | |
| Выполнять приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, для сложной кулинарной продукции | 6 | |
| Выполнять приготовление котлетной массы из домашней птицы и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 6 | |
| Производственная практика ПП.01- 72 ч Виды работ | | |

| | | |
|---|----|--|
| Техническая характеристика предприятия, инструктажи по охране труда при работе в овощном, мясном, рыбном, цеха. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | 12 | |
| Техническое оснащение мясного, рыбного, мясо-рыбного, птицегольевого, овощного цехов. | 12 | |
| Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | 12 | |
| Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции | 12 | |
| Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции | 12 | |
| Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции | 12 | |
| | | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Образовательное учреждение, реализующее основную профессиональную образовательную программу по специальности среднего профессионального образования, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП должна обеспечивать:

выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров; освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по модулю

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийное оборудование;
- телевизор
- видеоплеер
- экран

Коллекция цифровых образовательных ресурсов:

- электронные учебники;
- электронные видеоматериалы

Реализация программы модуля предполагает наличие лаборатории
Учебный кулинарный цех

Оборудование лаборатории Учебный кулинарный цех:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие столы, инвентарь;

-электрическое оборудование

- ✓ электроплиты;
- ✓ жарочные шкафы;
- ✓ печи с СВЧ нагревом;
- ✓ электрофритюрницы;
- ✓ электромясорубки;
- ✓ блендеры;
- ✓ миксеры;
- ✓ электронные весы;
- ✓ холодильник;

Пароконвектомат

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийное оборудование;

Коллекция цифровых образовательных ресурсов:

- электронные учебники;
- электронные видеоматериалы.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

Лаборатории:

Учебный кулинарный цех. Учебный кондитерский цех.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ .01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).

Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.

Тематика внеаудиторной самостоятельной работы

1. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией
2. Подготовка рефератов по теме « Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»
3. Составление таблицы «Требования к качеству рыбных полуфабрикатов, сроки реализации»
4. Подготовка докладов по теме « Пищевая ценность, обработка, использование нерыбного водного сырья»
5. Работа со Сборником рецептур и другой нормативной и технологической документацией
6. Составление таблиц: «Кулинарное использование крупнокусковых , порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса»
7. Требования таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из мяса»
8. Составление таблицы «Требования к качеству и сроки реализации полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи»

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Учебники:
 1. В.А. Домарецкий Технология продукции общественного питания М. Форум 2012 – 400с
 2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи Москва, Центральный центр «Академия» 2012 – 272 с.
 3. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции Москва Издательский центр «Академия» 2012, 240 с.
2. Справочники:
 1. Харченко Н.Э. Сборник блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Центральный центр «Академия» 2012 - 496 с.
 2. Ахиба С.Л. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва «Хлебпродинформ» 2012 – 500 с.
 3. Справочник технолога общественного питания Издательский центр Экономика Москва 2010 – 400 с.
3. Дополнительные источники:
 1. Усов В.В. Организация производства и обслуживание предприятий общественного питания, М. Издательский центр «Академия» 2012 – 432 с.
 2. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи М. Издательский центр «Академия» 2011 – 288 с.
 3. Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М. Издательский центр Мастерства 2013 – 320 с.
 4. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли общественного питания М. Издательский центр «Академия» 2011 - 464 с.
 5. Будейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М. Издательский центр «Академия» 2010 – 304 с.
 6. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания Лабораторный практикум М. 2007 Издательский центр Дашков и К 2007 – 108 с.
 7. Отечественные журналы:
 1. «Питание и общество» Москва
 2. «Гастрономъ» Москва
 3. «Щедрый стол» ЗАО «Редакторский центр «Газетный мир»
 4. «Наша кухня» ООО Издательский дом «Толока»

| |
|------------------|
| Интернет-ресурсы |
|------------------|

<http://www.inforvideo.ru/>

<http://supercook.ru>

<http://www.millionmenu.ru/>

<http://www.gastronom.ru/>

<http://s-l-s.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Аудиторные занятия проводятся в кабинете, обеспеченном компьютерной техникой и лаборатории, учебная практика проводится в лаборатории «Учебный кулинарный цех»; производственная практика- 72 часа, на предприятии.

Для изучения модуля необходимы знания дисциплин: Химия, Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, Организация хранения и контроль запасов и сырья

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующее профилю модуля и профессии «Технология продукции общественного питания»

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а так же общепрофессиональных дисциплин.

Мастера: наличие среднего профессионального образования, а так же опыта деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным

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

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|--|--|
| ПК 1. Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | <ul style="list-style-type: none"> – правильная организация подготовки овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – разработка ассортимента полуфабрикатов из овощей, – расчет массы овощей для изготовления полуфабрикатов | Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - зачетов по темам МДК. |
| ПК 2. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать умения по разработке ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции - осуществлять расчет массы мяса для сложных блюд; -организовать технологический процесс подготовки мяса для сложных блюд -подготовить мясо, тушки ягнят и молочных поросят для сложных блюд -демонстрировать умения и навыки, используя различные методы обработки мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса с применением современного оборудования и инвентаря -осуществлять контроль качества подготовленного мяса -осуществлять органолептическую оценку качества готовых продуктов, полуфабрикатов -демонстрировать умения и навыки по организации процессов подготовки полуфабрикатов и готовой продукции -демонстрировать умения расчетов по формулам -демонстрировать навыки безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложных блюд -демонстрировать и выбирать различные способы и приемы подготовки мяса для сложных блюд | <p>Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - зачетов по темам МДК.</p> <p>Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - зачетов по темам МДК.</p> <p>Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - зачетов по темам МДК.</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> -использовать способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса -обеспечить безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса -осуществлять правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада от поставщиков, и методы определения их качества -демонстрировать умения основных характеристик и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы -демонстрировать умения и навыки подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса -осуществлять способы минимализации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд -осуществлять актуальные направления полуфабрикатов из мяса <ul style="list-style-type: none"> – демонстрировать правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса – правильная организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса – расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов | |
| <p>ПК 3. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать умения по разработке ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции - осуществлять расчет массы рыбы для сложных блюд; - демонстрировать основные характеристики и пищевую ценность утиной и гусиной печени; -организовать технологический процесс подготовки рыбы для сложных блюд -подготовить рыбу для сложных блюд -демонстрировать умения и навыки, используя различные методы обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы с применением современного оборудования и инвентаря; -осуществлять контроль качества | |

| | | |
|---|--|--|
| | <p>подготовленного рыбы</p> <ul style="list-style-type: none"> -осуществлять органолептическую оценку качества готовых продуктов, полуфабрикатов; - демонстрировать умения по определению видов рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; -демонстрировать умения и навыки по организации процессов подготовки; полуфабрикатов и готовой продукции -демонстрировать умения расчетов по формулам; -демонстрировать навыки безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; -демонстрировать и выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд; -использовать способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы; -обеспечить безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы; -осуществлять правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада от поставщиков, и методы определения их качества; -демонстрировать умения основных характеристик и пищевую ценность рыбы; – правильная организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы – расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов | |
| <p>ПК 4. Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> | <p>демонстрировать умения по разработке ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять расчет массы птицы для приготовления полуфабрикатов; -организовать технологический процесс подготовки птицы для сложных блюд | |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>-подготовить птицу, утиную и гусиную печень для сложных блюд</p> <p>-демонстрировать умения и навыки, используя различные методы обработки птицы и приготовление полуфабрикатов из птицы с применением современного оборудования и инвентаря</p> <p>-осуществлять контроль качества подготовленной птицы</p> <p>-осуществлять органолептическую оценку качества готовых продуктов, полуфабрикатов</p> <p>-демонстрировать умения и навыки по организации процессов подготовки полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>-демонстрировать умения расчетов по формулам</p> <p>-демонстрировать навыки безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из птицы для сложных блюд</p> <p>-демонстрировать и выбирать различные способы и приемы подготовки птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд</p> <p>-использовать способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы птицы</p> <p>-обеспечить безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени;</p> <p>-осуществлять правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада от поставщиков, и методы определения их качества</p> <p>-осуществлять способы минимализации отходов при подготовке птицы для приготовления сложных блюд</p> <p>-осуществлять актуальные направления полуфабрикатов из птицы;</p> <p>-демонстрировать правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из птицы: правильная организация подготовки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>- разработка ассортимента</p> | |
|--|--|--|

| | | |
|--|---|---|
| | <p>полуфабрикатов из домашней птицы – расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов</p> | |
| | | |
| | | <p>Дифферен. зачет по МДК01.01. Зачет по учебной практике, отчет по производственной практике</p> <p>Экзамен по профессиональному модулю.</p> |

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

| Результаты (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|---|--|
| <i>ОК 1</i> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | <ul style="list-style-type: none"> – проявление устойчивого интереса к будущей профессии; – понимание сущности и социальной значимости будущей профессии | <p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты лабораторных и практических занятий; - зачетов по темам МДК. |
| <i>ОК 2</i> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | <ul style="list-style-type: none"> – организация собственной деятельности – выбор методов и способов выполнения профессиональных задач – умение оценить эффективность и качество решаемых профессиональных задач | |
| <i>ОК 3</i> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | <ul style="list-style-type: none"> – принятие решений в нестандартных ситуациях – несение ответственности за принятые решения | |
| <i>ОК 4</i> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | <ul style="list-style-type: none"> – Осуществление поиска информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития – использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | |
| <i>ОК 5</i> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | <ul style="list-style-type: none"> – использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности | |
| <i>ОК 6</i> Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | <ul style="list-style-type: none"> – умение работать в коллективе и команде, – умение эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | |
| <i>ОК 7</i> Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | <ul style="list-style-type: none"> – умение брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), – умение брать на себя ответственность за результат выполнения заданий. | |
| <i>ОК 8</i> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | <ul style="list-style-type: none"> – умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, – умение заниматься самообразованием, – умение осознанно планировать повышение квалификации. | |

| | | |
|--|---|--|
| <p><i>ОК 9</i> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> | <p>– умение ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> | <p><i>Дифференциальный зачет по МДК</i></p> |
| | | <p><i>Зачеты по учебной практике, производственной практике</i></p> <p><i>Экзамен по профессиональному модулю.</i></p> |