

**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, среднего (полное) общего, профессионального образования, 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 тушенной 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.		

<p>Рассмотрение, изучение и обзор литературы об инновационных способах работы с овощами и грибами,</p> <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>		
<p>Учебная практика УП.01</p> <p>Виды работ</p> <p>Обрабатывать овощи и грибы для сложной кулинарной продукции, подготавливать овощи для фарширования</p>	<p>72</p> <p>6</p> <p>6</p>	

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

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 рецептов 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 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты лабораторных и практических занятий; - зачетов по темам МДК. <p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты лабораторных и практических занятий; - зачетов по темам МДК. <p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты лабораторных и практических занятий; - зачетов по темам МДК.

	<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 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</i></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>