

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

Рассмотрено и одобрено
на заседании МО
кулинарного и торгового профиля
протокол № 8 от **02.06.2023** г.

Утверждено
приказом №255/1 от **16.06.2023** г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

нормативный срок обучения 3 года и 10 месяцев

на базе основного общего образования

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (СПССЗ) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ N 384 от 22 апреля 2014 г.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчик:

Криштопова С.Л. преподаватель спецдисциплин, ГАПОУ СПО «Брянский техникум питания и торговли».

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – 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):

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по специальности: технология продукции общественного питания

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки овощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

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

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, 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 рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля

Всего - 366 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 276 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента -168 часов;

самостоятельной работы студента – 90 часов;

производственной практики – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ОК. 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК.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
ОК.10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студентов		Самостоятельная работа студентов, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
	Раздел 1. Общие понятия о производстве Полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	90		16	28		18
ПК 1.1	Раздел 2. Технологические процессы кулинарной обработки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	65		32	17		18
ПК 1.2	Раздел 3. Технологические процессы кулинарной обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	84		24	22		18
ПК 1.3	Раздел 4. Технологические процессы кулинарной обработки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	85		24	23		18
	Производственная практика, часов	72					72
	Всего:	366	168	96	90		72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ.01)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. ПМ.01 Технологические процессы кулинарной обработки овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		86	
МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		86	
Тема 1.1. Общие понятия о производстве полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Содержание	6	2
	1 Классификация полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
	2 Ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд	2	
	3 Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества	2	
	4 Документальное оформление поступления сырья на производство, технологические документы	2	
	Лабораторные работы	0	
	Практические занятия	0	
Тема 1.2 Организация работы производственных цехов на ПОП	Содержание	10	
	1 Организация работы мясного цеха	2	
	2 Организация работы рыбного цеха	2	
	3 Организация птицебельного цеха	2	
	4 Особенности работы мясо- рыбного цеха	2	
	5 Общие правила организации рабочих мест	2	
	Практические занятия	4	
	1 Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса	2	
	2 Контроль качества и безопасности подготовленного сырья и п/ф для сложной кулинарной продукции	2	
	Лабораторные работы	0	
	Тема 1.3 Технологическое оборудование и инвентарь для производства п/ф	Содержание	4
1 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы		2	
2 Виды технологического инструмента и способы его безопасной эксплуатации		2	

	Практические занятия	2	
	1 Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем, технологическим оборудованием при приготовлении п/ф для сложных блюд	2	
	Лабораторные работы	0	
Тема 1.4 Требования к качеству и условия хранения п/ф из мяса	Содержание	2	
	1 Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде	2	
	Практические занятия	14	
	1 Органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;	2	
	2 Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;	2	
	3 Проводить расчеты по формулам;	2	
	4 Ознакомление с разделами и требованиями к содержанию технологических карт	2	
	5 Ознакомление с разделами и требованиями к содержанию технико – технологических карт	2	
	6 Принципы сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами при приготовлении п/ф для сложной кулинарной продукции. Приготовление маринадов	2	
	7 Зачетное занятие	2	
	Лабораторные работы	0	
Самостоятельная работа Работа с учебным материалом в контексте с лекцией Составление плана организации работы мясного цеха Составление плана организации работы рыбного цеха Составление плана организации работы мясо-рыбного цеха Составление плана организации работы птицебельного цеха Составление плана организации рабочих мест		28	
Производственная практика Виды работ: Разработка плана организации работы мясного цеха Разработка плана организации работы рыбного цеха Разработка плана организации работы мясо-рыбного цеха Разработка плана организации работы птицебельного цеха Разработка плана организации рабочих мест		18	
Раздел 2. ПМ.01 Технологические процессы кулинарной обработки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной		69	

кулинарной продукции			
МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		69	
Тема 2.1. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса для сложных блюд	Содержание		8
	1	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса	2
	2	Основные характеристики и пищевая ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени	2
	3	Требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени	2
	4	Требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженном виде	2
	Практические занятия		16
	1	Приготовление котлетной и кнельной массы	2
	2	Способы и правила охлаждения подготовленных п/ф из мяса	2
	3	Способы и правила замораживания подготовленных п/ф из мяса	2
	4	Обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени	2
	5	Ознакомление с нормами выхода крупнокусковых п/ф и котлетного мяса для п.о.п., работающих на сырье	2
	6	Требование к безопасности хранения п/ф из мяса	2
	7	Контроль качества п/ф из мяса для сложной кулинарной продукции	2
	8	Расчеты массы мяса для изготовления полуфабрикатов и отходов	2
	Лабораторная работа		6
	1	Механическая кулинарная обработка мяса	6
	2	Приготовление котлетной и кнельной массы из мяса и полуфабрикаты	6
Самостоятельная работа Составление алгоритмов деятельности по приготовлению полуфабрикатов из мяса Работа с конспектом задачкой Решение ситуационных задач Отработка навыков приготовления полуфабрикатов из мяса Работа с учебным материалом в контексте с лекцией		17	
Производственная практика Виды работ: Разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы и дичи для сложных блюд. Расчет массы овощей для изготовления полуфабрикатов. Расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов.		18	
Раздел 3. ПМ.03 Технологические процессы кулинарной обработки рыбы и		84	

приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				
МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			84	
Тема 3.1. Технологические свойства рыбы	Содержание		6	
	1	Классификация и ассортимент рыбы и нерыбного водного сырья	2	
	2	Виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд	2	
	3	Характеристика сырья, пищевая ценность и требования к качеству рыбы и нерыбного водного сырья	2	
	Лабораторные работы		0	
	Практические занятия		0	
Тема 3.2 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание		6	
	1	Обработка рыбы с костным скелетом	2	
	2	Обработка рыбы с хрящевым скелетом	2	
	3	Обработка нерыбного водного сырья	2	
	Практические занятия		4	
	1	Требование к качеству подготовленной рыбы Расчеты массы рыбы для изготовления полуфабрикатов и отходов.	2	
	2	Требование к качеству п/ ф из рыбы	2	
	Лабораторные работы		0	
	Тема 3.3 Технологический процесс приготовления п/ф из рыбы	Содержание		8
		1	Приготовление п/ф из рыбы для сложных блюд	2
2		Варианты подбора пряностей для рыбы	2	
3		Приготовление и использование кнельной массы	2	
4		Приготовление и использование котлетной массы из рыбы	2	
Практические занятия		8		
1		Выполнение технологических расчетов массы рыбы для изготовления полуфабрикатов и отходов	2	
2		Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы	2	
3		Выбирать различные способы и приемы приготовления мяса, рыбы и птицы для сложных блюд	2	
4		Выполнение технологических расчетов при кулинарной обработке рыбы	2	
Лабораторная работа		6		
1		Механическая кулинарная обработка рыбы.	6	
2		Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы и полуфабрикаты из них	6	

Самостоятельная работа Составление алгоритмов деятельности по приготовлению полуфабрикатов из рыбы Работа с конспектом-задачником Решение ситуационных задач Отработка навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы Составление презентации по обработке рыбы с костным скелетом Составление презентации по приготовлению полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом Составление таблицы для «Органолептическая оценка качества рыбы с костным скелетом» Работа с учебным материалом в контексте с лекцией		22	
Производственная практика Виды работ: Расчет массы рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов. Расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов. Организация технологического процесса подготовки овощей, мяса для сложных блюд		18	
Раздел 4. ПМ.01 Технологические процессы кулинарной обработки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		85	
МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		85	
Тема 4.1. Технологические свойства домашней птицы	Содержание	10	
	1 Характеристика сырья и пищевая ценность	2	
	2 Подготовка домашней птицы и дичи для приготовления сложных блюд	2	
	3 Методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд	2	
	4 Ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы для приготовления сложных блюд	2	
	5 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для приготовления сложных блюд	2	
	Практические занятия	4	
	1 Расчеты при механической кулинарной обработке домашней птицы	2	
	2 Расчеты массы брутто нетто при механической кулинарной обработке домашней птицы	2	
	Лабораторные работы	0	
Тема 4.2 Технологический процесс приготовления п\ф из птицы, утиной и гусиной печени	Содержание	10	
	1 Технология приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы	2	

	2	Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы	2	
	3	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы и печени	2	
	4	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы	2	
	5	Способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд	2	
	Практические занятия		8	
	1	Органолептическая оценка качества домашней птицы	2	
	2	Приготовление начинок для фарширования птицы	2	
	3	Расчеты выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке домашней птицы	2	
	4	Расчеты выхода мякоти при холодной обработке домашней птицы	2	
	Лабораторная работа		6	
	1	Механическая кулинарная обработка домашней птицы.	6	
	2	Приготовление кнельной массы из домашней птицы и полуфабрикаты из них	6	
Самостоятельная работа			23	
Составление алгоритмов деятельности по приготовлению полуфабрикатов из птицы				
Работа с конспектом-задачником				
Решение ситуационных задач				
Отработка навыков приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи				
Составление презентации по обработке домашней птицы				
Составление презентации по обработке дичи				
Составление презентации по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы и дичи				
Составление таблицы для «Органолептическая оценка качества птицы и дичи»				
Работа с учебным материалом в контексте с лекцией				
Производственная практика			18	
Виды работ:				
Организация технологического процесса подготовки птицы, рыбы для сложных блюд.				
Подготовка овощей, мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь.				
Контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов овощей, мяса, рыбы и домашней птицы.				
Всего			366	

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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы модуля имеются:

- учебный кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства
- Мастерская Кондитерское дело

Оборудование учебного кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства:

- рабочие места на 30 студентов;
- рабочее место преподавателя;
- технические средства обучения (компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно - методической документации);
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно - методической документации;
- наглядные пособия (муляжи изделий).

Оборудование мастерской Кондитерское дело:

конвекционная печь, планетарный настольный миксер KITCHENAID ARTISAN MINI, блендер Bamix Gastro 350 Light Grey, миксер (Куттер) Robot Coupe Blixer 3, вентилятор на клипсе, весы настольные электронные, шкаф холодильный "Капри 0,7 СК" микроволновая печь, лампа для карамели, пирометр лазерный, шкаф шоковой заморозки, краскорпульт пневматический, карамелизатор, доска мраморная, фен строительный MARTELLATO стеллаж 4-х уровневый, стол производственный, стол с моечной ванной, противени для конвекционной печи, тележка- шпилька, противени для тележки-шпильки, подставка под конвекционную печь, ванна для растапливания шоколада Martellato, столы для краскопульта, набор кондитерских насадок, компрессор, комплект учебно-методической документации.

Реализация профессионального модуля включает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (ТОП-50), М.: Издательский центр «Академия», 2017
2. Анфимова Н.А., Кулинария (13-е изд., стер.), учебник, М.: Издательский центр «Академия», 2017
3. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации

полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента (1-е изд.), учебник, М.: Издательский центр «Академия», 2018

4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (11-е изд.), учеб. пособие, М.: Издательский центр «Академия», 2017

Справочники:

ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2011
ФЗ-29

Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.10 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.:Хлебпродинформ, 1996,1997.Сборник технологических нормативов.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 1981

Сборник рецептур блюд диетического питания.- Киев, Техника, 2013

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.

СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

Дополнительные источники:

1.Учебники и учебные пособия:

1. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня.- М.: Деловая литература,2011

2. Справочник технолога общественного питания.- М.: Колос,2000

Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания»- М.: ОЦПКРТ, 2011

3. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный

бизнес».

4. Рабочая тетрадь

2. Отечественные журналы:

«Питание и общество»

«Шеф Арт»

«Ресторанные ведомости»

Профессиональные информационные системы CAD и CAM.

Интернет ресурсы

Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания / <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>

Главный портал индустрии гостеприимства и питания/ <http://www.horeca.ru/>

Весь общепит России /<http://www.pitportal.ru/>

Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание/
www.edu.ru –Режим доступа:

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Для освоения данного модуля изучаются основные разделы общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Производственная практика организуется после усвоения всего междисциплинарного курса концентрировано.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю разрабатываются и доводятся до сведения студентов не позднее начала двух месяцев от начала обучения. Текущий контроль освоения модуля осуществляется в форме контрольных работ по разделам МДК, тестирования, защиты практических и лабораторных работ, зачетов.

На последнем этапе производственной практики предусматривается сдача зачета. Зачет включает теоретическую часть (тестирование) и выполнение комплексного практического задания по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Контрольное задание выполняется каждым студентом самостоятельно.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля

«Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие среднего и высшего профессионального образования, стаж работы не менее 3 лет на предприятиях индустрии питания.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: представители администрации образовательного учреждения, сотрудники предприятий индустрии питания, мастера производственного обучения.

Опыт деятельности на предприятиях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Педагогические работники: дипломированные специалисты – преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения

Мастера производственного обучения имеют 4-5 разряд по профессии рабочего.

Обязательным условием для педагогических работников, отвечающих за реализации профессионального модуля, является прохождение стажировки на предприятиях индустрии питания не реже одного раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; – умение работать с товаросопроводительными документами; – умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; – использование основных методов проверки качества сырья; – выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; – расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов; – осуществление точного и правильного взвешивания на весах; – организация технологического процесса 	<p>фронтальная проверка знаний; ролевые игры; тестирование; написание докладов; написание рефератов; самостоятельная работа; лабораторные работы; разработка проектов, проведение исследований; ученические конференции</p>

	<p>подготовки мяса для сложных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка мяса для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасность подготовленного мяса. 	
<p>ПК 1.2.Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд; - подготовка рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасность подготовленной рыбы. 	<p>фронтальная проверка знаний; ролевые игры; тестирование; написание рефератов; самостоятельная работа; лабораторные работы; ученические конференции</p>
<p>ПК 1.3.Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса подготовки домашней птицы для сложных блюд; 	<p>фронтальная проверка знаний; написание рефератов; самостоятельная работа; лабораторные работы; проведение исследований; ученические конференции</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка домашней птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасность подготовленной домашней птицы. 	
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов 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
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии. Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства). 	наблюдение и оценка за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. 	наблюдение и оценка за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности; (заполнение контрольной ведомости студента); мониторинг умений самооценки студентов (дневник студента)
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. 	наблюдение и оценка за учебно-познавательной и практической деятельностью студентов (заполнение контрольной ведомости студента во время проведения практических, лабораторных работ, производственной практики и

		дневника студента)
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	– нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	наблюдение и оценка за учебно-познавательной и практической деятельностью студентов (заполнение контрольной ведомости студента во время проведения практических, лабораторных работ, производственной практики и дневника студента)
ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	– демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	наблюдение и оценка за учебно-познавательной и практической деятельностью студентов (заполнение контрольной ведомости студента во время проведения практических, лабораторных работ, производственной практики и дневника студента)
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	наблюдение и оценка за учебно-познавательной и практической деятельностью студентов (заполнение контрольной ведомости студента во время проведения практических, лабораторных работ, производственной практики и дневника студента)
ОК 7.Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	– проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	наблюдение и оценка за учебно-познавательной и практической деятельностью студентов (заполнение контрольной ведомости студента во время проведения практических, лабораторных работ, производственной практики и дневника студента)
ОК 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития,	– планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	наблюдение и оценка за учебно-познавательной и практической деятельностью студентов (заполнение контрольной ведомости студента во время проведения практических,

<p>заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>		<p>лабораторных работ, производственной практики и дневника студента)</p>
<p>ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>– проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</p>	<p>наблюдение и оценка за учебно-познавательной и практической деятельностью студентов (заполнение контрольной ведомости студента во время проведения практических, лабораторных работ, производственной практики и дневника студента)</p>
<p>ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>– демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.</p>	<p>наблюдение и оценка за учебно-познавательной и практической деятельностью студентов (заполнение контрольной ведомости студента во время проведения практических, лабораторных работ, производственной практики и дневника студента)</p>