

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Красноуфимский многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной
кулинарной продукции

2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

Разработчик: Молочникова Наталья Николаевна, преподаватель спецдисциплин, первая квалификационная категория

Рассмотрено МО «Общепрофессиональный цикл»

Протокол № 6 от «23» июня 2020 г.

Утверждено Методическим советом

Протокол № 6 от «25» июня 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	21

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида деятельности (ВД):

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

ПК 1.1 Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2 Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3 Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Программа профессионального модуля может быть использована как часть программ дополнительного образования, профподготовки, переподготовки и повышения квалификации по профессии «Повар, кондитер» для имеющих общеобразовательную подготовку или профессиональную подготовку по смежным или другим профессиям

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

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся 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 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 решение 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 и 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 252 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 144 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 96 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 48 часов;

учебной практики – 36 часов

производственной практики – 72 часа.

1.4. Сопоставление ФГОС СПО и Профессионального стандарта

Профессиональный стандарт		ФГОС СПО	
Наименование Выбранного профессиональн ого стандарта (одного или нескольких)	Обобщенная трудовая функция / трудовая функция (ОТ/ТФ)	Вид деятельности	Профессиональ ные компетенции (ПК)
	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента - подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе; -приготовление, оформление и презентация	ВД 1.Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ВД 2.Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.

	<p>блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>ВД 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>ВД 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.</p>	<p>ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4.</p> <p>ПК 5.1. ПК 5.2.</p>
	<p>Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров -обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом; -организация работы бригады поваров; -контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работы бригады поваров. Управление текущей деятельности основного производства организации питания -планирование процессов основного производства организации питания; -организация и координация процессов основного производства организации питания; -контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания.</p>	<p>ВД 6. Организация работы структурного подразделения.</p>	<p>ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.</p>

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименования результатов обучения
ПК 1.1	Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3	Организовать 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	Организовать 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 частной смены технологии в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовления 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, 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
ПК 1.1, 1.2, 1.3	Раздел 1 Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	24	18	4	6	-	-
ПК 1.2	Раздел 2. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	50	24	6	14	12	-
ПК 1.1	Раздел 3. Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	64	32	10	14	18	-
ПК 1.3	Раздел 4. Подготовка птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	42	22	10	14	6	-
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	72					72
	Всего:	252	96	30	48	36	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) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ			24	
МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			24	
Тема 1.1. Технологические процессы обработки продуктов		Содержание		
1. Общие понятия о производстве полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1	Классификация, ассортимент и кулинарное назначение полуфабрикатов. Принципы производства и сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами при приготовлении полуфабрикатов.	2	1,2
2.Документальное оформление поступления сырья на производство	2	Документальное оформление поступления сырья на производство, технологические документы.	2	
3.Методы кулинарной обработки сырья. Методы контроля качества	3	Характеристика методов кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Охлаждение продуктов до близкриоскопической температуры. Современная упаковка пищевых продуктов. Вакуумное упаковочное оборудование. Вакуумная упаковка. Контроль качества и безопасности сырья и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	2	
4.Контрольная работа по теме 1.1	4	Технологические процессы обработки продуктов	2	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение заготовочных цехов		Содержание		

1.Организация работы заготовочных цехов	5	Организация работы мясного, рыбного, птицегольевого цехов. Особенности работы мясо-рыбного цеха. Общие правила организации рабочих мест.	2	1,2
2.Техническое оснащение заготовочных цехов	6	Виды технологического оборудования (механического), и способы их безопасной эксплуатации. Санитарные требования к инвентарю, посуде, таре.	2	
		Практические занятия	2	
3.Практическая работа № 1	7	Подбор и расстановка оборудования в заготовочных цехах	2	2
4.Практическая работа № 2	8	Составление инструкции по безопасности эксплуатации оборудования.	2	
5.Практическая работа № 2	9	Составление инструкции по безопасности эксплуатации оборудования.	2	
		Самостоятельная работа		
		Подготовить доклад на тему: Современная упаковка пищевых продуктов. Вакуумное упаковочное оборудование. Вакуумная упаковка	6	2
Раздел 2 Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			38	
МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			38	
Тема 2.1. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы для сложных блюд		Содержание		
1. Характеристика рыбного сырья	10	Классификация и ассортимент рыбы. Характеристика сырья, пищевая ценность, требования к качеству рыбы.	2	1,2
2. Обработка рыбы с костным скелетом	11	Способы оттаивания рыбы. Способы разделки рыбы в зависимости от использования. Обработка рыбы для фарширования.		
3. Обработка рыбы с хрящевым скелетом	12	Особенности обработки рыбы с хрящевым скелетом. Способы минимизации отходов.	2	
4. Обработка морепродуктов	13	Классификация и ассортимент нерыбного водного сырья. Характеристика сырья, пищевая ценность, требования к качеству нерыбного водного сырья. Особенности обработки нерыбного водного сырья.	2	
5.Контрольная работа по теме 2.1.	14	Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы для сложных блюд	2	
		Практические занятия		
6.Практическая работа № 3	15	Оформление заказа на сырье со склада	2	2

Тема 2.2. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы		Содержание		
1.Полуфабрикаты из рыбы для сложных блюд	16	Ассортимент и технология приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из рыбы.	2	1,2
2. Начинки для фарширования рыбы. варианты подбора пряностей	17	Технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Варианты подбора пряностей и приправ.	2	
3. Кнельная и котлетная масса. Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы	18	Технология приготовления кнельной и котлетной массы из рыбы. Характеристика полуфабрикатов. Требования к качеству полуфабрикатов и к безопасности хранения. Режимы хранения, реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья.	2	
4.Контрольная работа по теме 2.2.	19	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	2	
		Практические занятия		
5.Практическая работа № 4	20	Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для различных предприятий	2	1,2
6.Практическая работа № 5	21	Расчет выхода полуфабрикатов и отходов при механической кулинарной обработке рыбы	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 2			14	1-3
<ul style="list-style-type: none"> Подготовка сообщений и слайдовых презентаций по теме «Актуальное направление в приготовление полуфабрикатов из рыбы» Составление таблицы: «Требования к качеству и сроки реализации полуфабрикатов из рыбы» 				
Раздел 3 Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			46	
МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			46	
Тема3.1. Технологический процесс механической		Содержание		

кулинарной обработки мяса и мясного сырья				
1.Основные характеристики мяса. Подготовка мяса для сложных блюд	22	Классификация и характеристика различных видов мяса. Пищевая ценность мяса. Требования к качеству мяса. Распособы размораживания мяса. Последовательность обработки мяса. Характеристика приемов обработки	2	1,2
2. Обработка частей туши говядины и свинины	23	Кулинарная разделка туши говядины, свинины. Кулинарное назначение частей туши говядины и свинины	2	
3. Обработка частей туши мелкого скота	24	Кулинарная разделка туш баранины, ягненка. Кулинарное назначение частей туш. Обработка молочного поросенка.	2	
4. Обработка субпродуктов	25	Обработка субпродуктов. Способы минимизации отходов. Условия хранения мяса.	2	
5.Контрольная работа по теме 3.1.	26	Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и мясного сырья	2	
	Практические занятия			2
6.Практическая работа № 6	27	Способы определения свежести мяса	2	
7.Практическая работа № 7	28	Оформление заказа на сырье со склада	2	
Тема 3.2. Технология продукции из мяса и мясного сырья		Содержание		
1.Методы подготовки мяса для сложных блюд.	29	Характеристика методов подготовки мяса для сложных блюд. (удаление костей, фарширование, маринование, шпигование, свертывание рулетом).	2	1,2
2.Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов	30	Ассортимент и технология приготовления крупнокусковых полуфабрикатов для сложных блюд. Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из поросячьей головы. Технология приготовления начинок для фарширования мяса.	2	
3.Приготовление порционных полуфабрикатов. Кнельная масса.	31	Ассортимент и технология приготовления порционных полуфабрикатов для сложных блюд из говядины, свинины, ягнятины.	2	
4.Рубленая масса и котлетная масса. Кнельная масса.	32	Приготовление рубленой, котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из нее Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса.	2	
5.Маринады, пряности. Режимы хранения полуфабрикатов из мяса.	33	Приготовление маринадов. Варианты подбора пряностей и приправ. Требования к качеству полуфабрикатов. Режимы хранения, реализации полуфабрикатов из мяса. Требования к безопасности хранения.	2	

6.Контрольная работа по теме 3.2.	34	Технология продукции из мяса и мясного сырья	2	
	Практические занятия			1,2
7.Практическая работа № 8	35	Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для различных предприятий	2	
8.Практическая работа № 8	36	Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для различных предприятий	2	
9.Практическая работа № 9	37	Расчет выхода полуфабрикатов и отходов при механической кулинарной обработке мяса	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 3			14	2,3
<ul style="list-style-type: none"> Составление таблицы: «Требования к качеству и сроки реализации полуфабрикатов из мяса» Подготовка докладов по теме «Актуальное направление в приготовление полуфабрикатов из мяса» 				
Раздел 4 Подготовка птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.			38	
МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			38	
Тема 4.1. Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы		Содержание		
1. Характеристика и подготовка мяса птицы, дичи, кролика	38	Классификация, ассортимент и оценка качества птицы. Подготовка домашней птицы и пернатой дичи для приготовления сложных блюд. Способы минимизации отходов. Утиная и гусинная печень. Характеристика и подготовка мяса кролика	2	1,2
		Практические занятия		
2.Практическая работа № 10	39	Оформление заказа на сырье со склада	2	
Тема 4.2. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из птицы		Содержание		
1.Приготовление порционных полуфабрикатов из птицы	40	Ассортимент и технология приготовления порционных полуфабрикатов для сложных блюд из птицы.	2	1,2

2.Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд	41	Фарширование тушек домашней птицы. Технология приготовления галантина, фаршированной птицы, рулетов из мякоти птицы. Начинки для фарширования птицы. Варианты подбора пряностей для птицы. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса птицы.	2	
3.Кнельная масса. Полуфабрикаты из утиной и гусиной печени. Режимы хранения полуфабрикатов	42	Технология приготовления кнельной массы. Полуфабрикаты из гусиной и утиной печени для приготовления сложных блюд. Требования к качеству, режимы хранения, реализации полуфабрикатов из птицы.	2	
4.Контрольная работа по разделу	43	Подготовка птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	2	
Практические занятия				2
5.Практическая работа № 11	44	Расчет выхода полуфабрикатов и отходов при механической кулинарной обработке птицы, утиной и гусиной печени	2	
6.Практическая работа № 12	45	Разработка ассортимента полуфабрикатов из птицы, утиной и гусиной печени	2	
7.Практическая работа № 13	46	Обеспечение контроля при приготовлении полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы	2	
8.Практическая работа № 13	47	Обеспечение контроля при приготовлении полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы	2	
9.Дифференцированный зачет	48	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2	2
Самостоятельная работа при изучении раздела 4				
<ul style="list-style-type: none"> Составление таблицы: «Требования к качеству и сроки реализации полуфабрикатов из домашней птицы» Подготовка докладов по теме «Актуальное направление в приготовление полуфабрикатов из птицы» 			14	2,3
Всего			144	

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).

3.2. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ

а) для слепых:

присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;
учебно-методические материалы оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабовидящих. С тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;
по их желанию промежуточная аттестация может проводится в письменной форме;

г) с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

организуется безбарьерная архитектурная среда образовательного учреждения, рабочего места.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета:

технологии кулинарного производства; учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя
- рабочие места для обучающихся
- комплект плакатов «Механическая кулинарная обработка мяса», «Механическая кулинарная обработка птицы», «Приготовление полуфабрикатов из мяса», «Раздел туши»
- комплект плакатов по предмету «Оборудование предприятий общественного питания» раздел «Машины для переработки мяса», «Холодильное оборудование»
- схемы разделки мясных туш; схема обработки субпродуктов.
- комплект раздаточного материала по темам: «Механическая кулинарная обработка мяса, рыбы, птицы», «Приготовление полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы»,

Технические средства обучения:

1.Мультимедийная установка

2.Персональный компьютер

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- производственные ванны,
- производственные столы,
- ведра,
- тазы,
- кастрюли,
- разделочные маркировочные доски «МС», «РС»
- нож для рыбы, мяса,
- рыбчистки,
- весы,
- универсальный привод ПУ-0,6,
- мясорубка,
- настольные циферблатные весы,

- настольные электронные весы,
- холодильники,
- контейнеры для укладки полуфабрикатов,
- пинцет для обработки птицы,
- ножницы-секаторы,
- тятка и молоток для отбивания мяса.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария, учебник - М.: Академия, 2013.
2. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, учебник - М.: Академия, 2018.
3. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, учебник М.: Академия, 2018.

Дополнительные источники:

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие – М.: Издательский центр «МарТ» 2012.
2. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании. Учебник. – М.:Мастерство, 2012.
3. Ковалёв Н. И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. - М.: Деловая литература, 2012.
4. Мглинец А.И. "Справочник технолога общественного питания" - М.: Колос, 2014.
5. Татарская Л.Л. «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. - М.: ИЦ «Академия», 2012.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для среднего профессионального образования/ В.В. Усов 2-е издание стереотипное. – М.: Издательский центр «Академия» 2013.
7. Харченко Н.Э. технология приготовления пищи, практикум: учебное пособие М.: Издательский центр «Академия» 2012.

Нормативные источники:

1. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
2. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
3. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
4. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
5. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
6. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
7. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 32

Журналы:

1. Журнал «Стол»
2. Журнал «Вкус»
3. Журнал « Дело вкуса»
4. Журнал « ГАСТРОНОМЪ»

Интернет-ресурсы:

WWW.GASTRONOM.RU

WWW.TALERKA.RU

WWW.INFORVIDEO.RU

WWW.GURMAN.RU

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Теоретические занятия по освоению модуля проводятся в соответствии с расписанием учебных занятий в кабинетах и лабораториях образовательной организации. Учебная практика по модулю проходит в учебном кулинарном цехе или лаборатории образовательной организации. Производственную практику обучающиеся проходят на предприятиях индустрии питания. Производственная практика может быть организована после освоения каждого раздела модуля, а может быть проведена концентрированно по результатам освоения всего модуля.

Учебным планом должны быть предусмотрены консультации для обучающихся по освоению модуля: групповые, индивидуальные, письменные, устные, дистанционные.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена 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.

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
ПК1.1 Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> -организация подготовки мяса к кулинарной обработке; -приготовление полуфабриката из мяса в соответствии с требованиями качества; -органолептическая оценка продукции; - выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки мяса; - соблюдение санитарных норм и правил ОТ и ТБ 	<p>Наблюдение за процессом подготовки сырья к производству;</p> <p>Визуальная оценка качества продукции;</p> <p>Сравнение с технологической и инструкционной картой;</p> <p>Сравнение с требованиями СанПин.</p>
ПК1.2 Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> -организация подготовки рыбы к кулинарной обработке; -приготовление полуфабриката из рыбы в соответствии с требованиями качества; -органолептическая оценка продукции; - выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки рыбы; - соблюдение санитарных норм и правил ОТ и ТБ 	<p>Наблюдение за процессом подготовки сырья к производству;</p> <p>Визуальная оценка качества продукции;</p> <p>Сравнение с технологической и инструкционной картой;</p> <p>Сравнение с требованиями СанПин.</p>
ПК1.3 Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка птицы к кулинарной обработке; -приготовил полуфабрикат из домашней птицы в соответствии с требованиями качества; - выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки домашней птицы; 	<p>Наблюдение за процессом подготовки сырья к производству;</p> <p>Визуальная оценка качества продукции;</p> <p>Сравнение с технологической</p>

	- соблюдение санитарных норм и правил ОТ и ТБ	и инструкционной картой; Сравнение с требованиями СанПин.
--	---	--

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
ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрирует знания сущности своей профессии. Участствует в мероприятиях своего профессионального развития.	Проведение социальных и опросов. Наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК2 Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организует собственную деятельность; Демонстрирует самостоятельность в выполнении профессиональных задач; Выбирает методы и способы решения профессиональных задач в области технологии приготовления; Оценивает эффективности и качества выполнения	
ОК3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Решает стандартные и нестандартные профессиональные задачи в области технологии приготовления полуфабрикатов ;	
ОК4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективный поиск необходимой информации; Использование различных источников информации, включая электронные.	
ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Демонстрирует умения использовать информационные технологии	
ОК6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;	Проведение социальных и опросов. Анкетирование.

	Демонстрирует свои коммуникативные умения;	Наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Проводит самоанализ и корректирует результаты собственной работы	
ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Определяет прогноз карьерного роста по профессии; Проявляет самостоятельность при изучении профессионального модуля;	
ОК9 Ориентироваться в условиях частной смены технологии в профессиональной деятельности	Демонстрирует готовность к обучению в условиях смены технологии в профессиональной деятельности	Наблюдение за практическим заданием