

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**

ГАПОУ РБ «ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

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»

Количество часов 195

Селенгинск

2019

Рассмотрена на заседании
предметно-методической
комиссии № 1
« 31 » 08 2019г.

Председатель ПМК
Вторушина /Е. В. Вторушина/

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

Мордовская О.Н. Мордовская

СОГЛАСОВАНО

Руководитель МЦ

Орлова Т.В. Орлова

« 31 » 08 2019г

Автор:

1. Панченко Ольга Гавриилловна – преподаватель специальных дисциплин,
высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания по направлению подготовки 19.00.00. Промышленная экология и биотехнология.

1.2. Цель и планируемые результаты освоение профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид профессиональной деятельности (ВПД):

4.3.1. Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
и соответствующие ему профессиональные компетенций (ПК):

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

и общие компетенции

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.

В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие умения и знания:

Коды формируемых ОК и ПК	Практический опыт	Умения	Знания
ОК 1-9 ПК 1.1.	ПО 1.1.1 разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, для сложных блюд;	У 1.1.1 Органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса	З 1.1.1. ассортимент полуфабрикатов из мяса, для сложных блюд, основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса
	ПО 1.1.2 расчета массы мяса для изготовления полуфабрикатов;	У 1.1.2 Проводить расчеты по формулам	З 1.1.2 способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса
	ПО 1.1.3 Организации технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд;	У 1.1.3 Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд	З 1.1.3 технологию приготовления начинок для фарширования мяса, варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса

	ПО 1.1.4 подготовки тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;	У 1.1.4 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд из мяса; выбирать различные способы и приемы подготовки мяса для сложных блюд	З 1.1.4 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса
	ПО 1.1.5 контроля качества и безопасности подготовленного мяса;	У 1.1.5 обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса,	З 1.1.5 требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы в охлажденном и мороженом виде; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества
ОК 1-9 ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПО 1.2.1 разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы, для сложных блюд;	У 1.2.1 Органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы	З 1.2.1. ассортимент полуфабрикатов из рыбы, для сложных блюд, виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд
	ПО 1.2.2 расчета массы рыбы для изготовления полуфабрикатов;	У 1.2.2 Проводить расчеты по формулам	З 1.2.2 способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы
	ПО 1.2.3 Организации технологического	У 1.2.3 Принимать решения по организации процессов	З 1.2.3 технологию приготовления начинок для

	процесса подготовки рыбы для сложных блюд;	подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд	фарширования рыбы, варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы
	ПО 1.2.4 подготовки рыбы, для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;	У 1.2.4 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд из рыбы; выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд	З 1.2.4 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы
	ПО 1.2.5 контроля качества и безопасности подготовленной рыбы	У 1.2.5 обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении рыбы,	З 1.2.5 способы минимизации отходов при подготовке рыбы, правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества
ОК 1-9 ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	ПО 1.3.1 разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы, для сложных блюд;	У 1.3.1 Органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы	З 1.3.1. ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд, виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд
	ПО 1.3.2 расчета массы птицы для изготовления полуфабрикатов;	У 1.3.2 Проводить расчеты по формулам	З 1.3.2 способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в

			зависимости от массы рыбы
	ПО 1.3.3 Организации технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд;	У 1.3.3 Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд	З 1.3.3 технологию приготовления начинок для фарширования птицы, варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из птицы
	ПО 1.3.4 подготовки птицы утиной и гусиной печени, для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;	У 1.3.4 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд из птицы; выбирать различные способы и приемы подготовки птицы для сложных блюд	З 1.3.4 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке птицы.
	ПО 1.3.5 контроля качества и безопасности подготовленной домашней птицы;	У 1.3.5 обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении птицы, утиной и гусиной печени	З 1.3.5 способы минимизации отходов при подготовке птицы, правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из птицы правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Всего часов - 195 часа

из них на освоение МДК - 123 часа

На практики учебную - 36 часов

На производственную практику - 36 часов

3.1. Тематический план профессионального модуля

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)	
			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 1-3	Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	20	14	2			2		6	-
ПК 1.2	Раздел 2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	36	26	10			6		12	12
ПК 1.1	Раздел 3. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	44	26	12			8		12	12
ПК 1.3	Раздел 4. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	22	16	8			4		6	12
	Производственная практика	-								36
	Всего:	195	82	32	0	0	41	0	36	36

2. Содержание обучения по профессиональному модулю 01

Организация процесса приготовления 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	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4
МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		82	
Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		14	
Тема 1.1. Организация рабочего места в заготовочном цехе.	Содержание		2
	1. Организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	2	ОК1; ПК1.1; ПК1.2; ПК1.3
Тема 1.2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря	Содержание	10	
	1. Универсальные приводы с комплектами сменных механизмов;		ОК4; ПК1.1; ПК1.2; ПК1.3
	2. Машины для обработки и нарезки сырых овощей и картофеля; производственный инвентарь		ОК5; ПК1.1; ПК1.2; ПК1.3
	3. Машины для обработки рыбы, приготовления рыбных полуфабрикатов, производственный инвентарь.		ОК4; ПК1.1;
	4. Машины для обработки мяса, птицы и приготовления полуфабрикатов, производственный инвентарь.		ОК5; ПК1.2; ПК1.3
	5. Эксплуатация весоизмерительного и холодильного оборудования		ОК5; ПК1.2; ПК1.3
	Лабораторные работы	2	
	1. Изучение устройства и принципа действия машин; сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации.		ОК5; ПК1.2; ПК1.3
Самостоятельная работа	2		

	1	Подготовка сообщений и рефератов по новому оборудованию;		ОК 8
Раздел 2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			16/10=26	ПК 1.2.
Тема 2.1. Подготовка рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд	Содержание		4	
	1.	Характеристика сырья, пищевая ценность. Ассортимент рыбы для приготовления сложных блюд Виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;		ОК 2, ОК 5
	2.	Методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд		ПК 1.2. ОК 2.
	Самостоятельная работа			
	1	Составление таблицы «Сравнительный анализ пищевой ценности различных сортов рыб»	2	ПК 1.2. ОК 8
Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	Содержание		12/10	
	1.	Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции		ОК 4.
	2	Технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;		ОК 5.
	3	Способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд.		ОК 3.
	4.	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы		ОК 4.
	Практические занятия		8	
	1.	Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы. Разработка ассортимента.	4	ПК1. 2. ОК 6.
	3	Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья.	4	ПК 1.2. ОК 4.
	Лабораторные работы		2	
	1	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для приготовления сложной кулинарной продукции; оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов.	2	ПК 1.2.
	Самостоятельная работа		4	
1	1. Составление таблицы «Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы; сроки реализации»;		ПК 1.2. ОК 8	

	2	2. Составление алгоритмов, схем по приготовлению и использованию полуфабрикатов из рыбы;		ПК 1.2. ОК 6
Раздел 3 Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.			14/12=26	
Тема 3.1 Подготовка мяса	Содержание		8	
	1.	Основные характеристики и пищевая ценность туш говядины, свинины, молочных поросят и поросячьей головы, телятины, баранины, ягнят.		ПК 1.1 ОК 2,
	2.	Методы обработки и подготовки мяса туш говядины для приготовления сложной кулинарной продукции. Ассортимент полуфабрикатов из говядины		ПК 1.1 ОК 5,
	3	Методы обработки и подготовки мяса туш свинины, молочных поросят, поросячьей головы для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Ассортимент полуфабрикатов из свинины, молочных поросят, поросячьей головы.		ПК 1.1 ОК 4,
	4	Методы обработки и подготовки мяса туш баранины, козлятины, телятины, ягнят для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Ассортимент полуфабрикатов из баранины, козлятины, телятины, ягнят.		ПК 1.1 ОК 2, ОК 6,
	5	Методы обработки и подготовки мяса туш диких животных, кроликов для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки субпродуктов и костей.		ПК 1.1 ОК 2, ОК 3,
	Самостоятельная работа студентов		4	
	1	Составление таблиц «Сравнительный анализ пищевой ценности туш говядины, свинины, баранины, ягнят, поросят, поросячьей головы».	2	ПК 1.1 ОК 8,
	2	Решение технологических задач по расчету сырья	2	ПК 1.1 ОК 6,
Тема 3.2. Приготовление полуфабрикатов из мяса.	Содержание		18	
	1.	Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рубленого мяса. Технология приготовления начинок для фарширования мяса.	2	ПК 1.1 ОК 2, ОК 4,
	2.	Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины; из мяса телят, ягнят, молочных поросят, поросячьей головы. Основные	2	ПК 1.1 ОК 2,

		критерии оценки качества.		
	3	Требования к безопасности хранения туш свинины, говядины, ягнят, молочных поросят и поросячьей головы в охлажденном и мороженом виде. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса.	2	ПК 1.1 ОК 2, ОК 3,
	Лабораторные работы		2	
	1.	Приготовление полуфабрикатов из мяса, хранение, требования к качеству. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.		ПК 1.1 ОК 6,
	Практические занятия		10	ПК 1.1 ОК 8,
	1.	Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса. Разработка ассортимента.	4	ПК 1.1 ОК 5,
	2	Определение массы отходов, нетто и брутто при механической обработке мяса	4	ПК 1.1 ОК 4,
	3	Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья с учетом вида и кондиции мяса.	2	ПК 1 ОК 6,
	Самостоятельная работа		4	
	1	Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов; сроки реализации»;		ПК 1.1 ОК 8
	2	Составление алгоритмов, схем по приготовлению и использованию полуфабрикатов из рубленного мяса;		ПК 1.1 ОК 6
Раздел 4. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции			8/8=16	ПК 1.3.
Тема 4.1. Подготовка домашней птицы, утиной, гусиной печени.	Содержание		2	
	1.	Основная характеристика и пищевая ценность домашней птицы, утиной и гусиной печени. Методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд. Способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы Требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени.		ПК 1.3. ОК 4,
Тема 4.2. Приготовление	Содержание		6	

полуфабрикатов домашней птицы.	из	1.	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса домашней птицы. Ассортимент полуфабрикатов из мяса домашней птицы, гусяной и утиной печени.	2	ПК 1.3.ОК 5,
		2.	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы.	2	ПК 1.3. ОК 4,
		3.	Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из птицы,. Ассортимент, характеристика п/ф в из котлетной и кнельной массы. Совместимость и взаимозаменяемость сырья Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, гусяной, утиной печени;	2	ПК 1.3. ОК 3,
	Практические занятия			6	
		1.	Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса домашней птицы. Разработка ассортимента.	2	ПК 1.3. ОК 6,
		2.	Определение количества отходов, массы нетто, брутто; количества порций из заданного количества сырья; расчет массы пищевых отходов по формулам.	4	ПК 1.3. ОК 2,
	Лабораторные работы			2	
		1.	Приготовление начинок для фарширования домашней птицы. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.		ПК 1.3. ОК 4,
	Самостоятельная работа			4	
		1.	Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы; сроки реализации»;		ПК 1.3. ОК 6,
	2.	Составление алгоритмов, схем по приготовлению и использованию полуфабрикатов из домашней птицы;		ПК 1.3. ОК 8,	
Учебная практика				36	
Виды работ - Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. - Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции - Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции - Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции					ПК1.1- ПК 1.3. ОК 3, ОК 6, ОК 8, ОК 9
Производственная практика				36	

<p>Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Определение качества и безопасность мясного, рыбного сырья, домашней птицы и субпродуктов птицы. <p>Товароведная характеристика сырья.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготовка к эксплуатации технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы, мяса и домашней птицы. - Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложной кулинарной продукции для приготовления сложной кулинарной продукции. - Контроль качества и безопасность мясных, рыбных полуфабрикатов и домашней птицы для сложной кулинарной продукции. - Организация процесса производства полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы и субпродуктов птицы для сложной кулинарной продукции. 		<p>ПК1.1- ПК 1. 3. ОК 8, ОК 9 , ОК 3, ОК 6,</p>
---	--	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»; учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- муляжи блюд; наглядные пособия (планшеты, плакаты); компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник); комплект учебно-методической документации; сборники рецептур:

Технические средства обучения:

- автоматизированное рабочее место преподавателя.
- комплект учебно-методической документации, компьютерное обеспечение.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- производственный инвентарь, посуда, электроплиты, микроволновые печи, холодильное оборудование, весы электронные, электромясорубка, кухонный процессор, фритюрница;

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- выставочное оборудование;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. А.Т. Васюкова Организация процесса приготовления и приготовления сложной кулинарной продукции: учебник Москва РУСАИНС, 2017-224с. - ISBN 978-5-4365-1564-9. <https://www.book.ru/book/922543>

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания издательство «ДеЛи плюс» Москва 2016г
2. ГОСТ 31985 -2013 Услуги общественное питание. Термины и определения

3. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
4. ГОСТ 31984-2012 услуги общественного питания Общие требования
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания
6. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987- 2012 Услуги общественного питания
8. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
10. ГОСТ Р 52113 -2014 Услуги населению. Номенклатура показателей качества.
11. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания

Интернет-ресурсы:

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>
2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

3.3. Организация образовательного процесса

Продолжительность учебной недели 5 дней. Учебные занятия проходят парами по 90 мин. Между парами - 10 минут
Текущий контроль предусматривает тестирование, устный опрос,
Промежуточная аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Консультации проводятся согласно графику проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

Производственная практика проводится концентрированно в специально выделенный период в соответствии с запросом работодателей.

Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- Физиология питания;
- Организация хранения и контроль запасов и сырья;
- Профессиональный модуль 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: наличие высшего и среднего профессионального образования соответствующего профиля.

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

ПК и ОК, формируемые в рамках профессионального модуля	Оцениваемые практический опыт, знания и умения	Показатели оценки	Методы контроля
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</p>	<p>иметь практический опыт: ПО 1.1.1 разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, для сложных блюд; ПО 1.1.2 расчета массы мяса для изготовления полуфабрикатов; ПО 1.1.3 Организации технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд; ПО 1.1.4 подготовки тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; ПО 1.1.5 контроля качества и безопасности подготовленного мяса;</p> <p>У 1.1.1 Органалептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса У 1.1.2 Проводить расчеты по формулам У 1.1.3 Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд У 1.1.4 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим</p>	<p>- разработка ассортимента сложных полуфабрикатов из мяса в соответствии с типом и классом предприятия, видом приема пищи; - обоснованный выбор и оценка качества, безопасности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним; - обоснованный выбор последовательности технологических операций и технологических режимов при приготовлении сложных полуфабрикатов из мяса; - точность расчета количества сырья и выхода готовых полуфабрикатов сложной кулинарной продукции из мяса; - обоснованное принятие решений по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря,</p>	<p>Устный опрос письменные работы наблюдение на лабораторных и практических работах дифференцированный зачет</p>

	<p>оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд из мяса; выбирать различные способы и приемы подготовки мяса для сложных блюд</p> <p>У 1.1.5 обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса,</p> <p>З 1.1.1. ассортимент полуфабрикатов из мяса, для сложных блюд, основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса</p> <p>З 1.1.2 способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса</p> <p>З 1.1.3 технологию приготовления начинок для фарширования мяса, варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса</p> <p>З 1.1.4 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса</p> <p>З 1.1.5 требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы в охлажденном и мороженом виде; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества</p>	<p>посуды, организации рабочего места повара в соответствии с технологией приготовления сложных полуфабрикатов из мяса;</p> <p>- демонстрация соблюдения санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу приготовления, хранения полуфабрикатов сложной кулинарной продукции из мяса;</p> <p>- демонстрация умений в приготовлении сложных полуфабрикатов из мяса с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, последовательности выполнения действий; правильность проведения контроля качества и безопасности приготовления сложных полуфабрикатов из мяса.</p>	
<p>ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>ПО 1.2.1 разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы, для сложных блюд;</p> <p>ПО 1.2.2 расчета массы рыбы для изготовления полуфабрикатов;</p> <p>ПО 1.2.3 Организации технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд;</p> <p>ПО 1.2.4 подготовки рыбы, для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>ПО 1.2.5 контроля качества и безопасности подготовленной рыбы</p> <p>У 1.2.1 Органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы</p> <p>У 1.2.2 Проводить расчеты по формулам</p> <p>У 1.2.3 Принимать решения по</p>	<p>- разработка ассортимента сложных полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с типом и классом предприятия, видом приема пищи;</p> <p>- обоснованный выбор и оценка качества, безопасности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>- обоснованный выбор последовательности технологических операций и технологических режимов при приготовлении сложных полуфабрикатов из рыбы,</p>	<p>Устный опрос письменные работы наблюдение на лабораторных и практических работах дифференцированный зачет</p>

	<p>организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд</p> <p>У 1.2.4 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд из рыбы; выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд</p> <p>У 1.2.5 обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении рыбы,</p> <p>З 1.2.1. ассортимент полуфабрикатов из рыбы, для сложных блюд, виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд</p> <p>З1.2.2 способы расчета количества дополнительных дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы</p> <p>З 1.2.3 технологию приготовления начинок для фарширования рыбы, варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы</p> <p>З 1.2.4 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы</p> <p>З 1.2.5 способы минимизации отходов при подготовке рыбы, правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества</p>	<p>нерыбного водного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - точность расчета количества сырья и выхода готовых полуфабрикатов сложной кулинарной продукции из рыбы, нерыбного водного сырья; - обоснованное принятие решений по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места повара в соответствии с технологией приготовления сложных полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья; - демонстрация соблюдения санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу приготовления, хранения полуфабрикатов сложной кулинарной продукции из рыбы, нерыбного водного сырья;- демонстрация умений в приготовлении сложных полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, последовательности выполнения действий; - правильность проведения контроля качества и безопасности приготовления сложных полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. 	
<p>ПК 1.3</p> <p>Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<p>ПО 1.3.1 разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы, для сложных блюд;</p> <p>ПО 1.3.2 расчета массы птицы для изготовления полуфабрикатов;</p> <p>ПО 1.3.3 Организации технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд;</p> <p>ПО 1.3.4 подготовки птицы утиной и гусиной печени, для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>ПО 1.3.5 контроля качества и безопасности подготовленной домашней птицы;</p> <p>У 1.3.1 Органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы</p> <p>У 1.3.2 Проводить расчеты по</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента сложных полуфабрикатов из птицы, гусиной, утиной печени в соответствии с типом и классом предприятия, видом приема пищи; - обоснованный выбор и оценка качества, безопасности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним; - обоснованный выбор последовательности технологических операций и технологических режимов при приготовлении сложных 	<p>Устный опрос</p> <p>письменные работы</p> <p>наблюдение на лабораторных и практических работах</p> <p>дифференцированный зачет</p>

	<p>формулам</p> <p>У 1.3.3 Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд</p> <p>У 1.3.4 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд из птицы; выбирать различные способы и приемы подготовки птицы для сложных блюд</p> <p>У 1.3.5 обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении птицы, утиной и гусиной печени</p> <p>З 1.3.1. ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд , виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд</p> <p>З1.3.2 способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы птицы</p> <p>З1.3.3 технологию приготовления начинок для фарширования птицы, варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из птицы</p> <p>З 1.3.4 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке птицы.</p> <p>З 1.3.5 способы минимизации отходов при подготовке птицы , правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из птицы правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества</p>	<p>полуфабрикатов из птицы, гусиной, утиной печени;</p> <p>- точность расчета количества сырья и выхода готовых полуфабрикатов сложной кулинарной продукции из птицы, гусиной, утиной печени;</p> <p>- обоснованное принятие решений по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места повара в соответствии с технологией приготовления сложных полуфабрикатов из птицы, гусиной, утиной печени;</p> <p>- демонстрация соблюдения санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу приготовления, хранения полуфабрикатов сложной кулинарной продукции из птицы, гусиной, утиной печени;</p> <p>- демонстрация умений в приготовлении сложных полуфабрикатов из птицы, гусиной, утиной печени с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, последовательности выполнения действий;</p> <p>- правильность проведения контроля качества и безопасности приготовления сложных полуфабрикатов из птицы, гусиной, утиной печени.</p>	
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса.</p>	<p>- демонстрация понимания значимости профессии в процессе выполнения лабораторно - практических работ,</p>	<p>Наблюдение и оценка освоение компетенций в ходе теоретических занятий и выполнения лабораторно - практических работ,</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые</p>	<p>Организация собственной деятельности, выбор типовых Методов и способов выполнения профессиональных задач, оценивание их</p>	<p>- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, оценка их эффективности и</p>	<p>Наблюдение и оценка освоение компетенций в ходе теоретических занятий и выполнения</p>

методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	эффективности и качества.	качества	лабораторно - практических работ,
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Принятие решения в стандартных и нестандартных ситуациях	- анализ профессиональных ситуаций; - решение стандартных и нестандартных задач	Наблюдение и оценка освоение компетенций в ходе теоретических занятий и выполнения лабораторно - практических работ
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные при изучении теоретического материала и прохождении лабораторно - практических работ	Наблюдение и оценка освоение компетенций в ходе теоретических занятий и выполнения лабораторно - практических работ
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Использование информационно-коммуникационных технологии в профессиональной деятельности	-использование в учебной и профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального, при оформлении и презентации всех видов работ	Наблюдение и оценка освоение компетенций в ходе теоретических занятий и выполнения лабораторно - практических работ
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Успешно работает в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие: с одногруппниками и преподавателями, в ходе обучения; - проведении деловых игр, выполнении коллективных заданий, проектов	Наблюдение и оценка освоение компетенций в ходе теоретических занятий и выполнения лабораторно - практических работ
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения	Берет на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	-самоанализ и коррекция результатов собственной деятельности при выполнении коллективных заданий (проектов); -ответственность за результат выполнения заданий	Наблюдение и оценка освоение компетенций в ходе теоретических занятий и выполнения лабораторно - практических работ

<p>заданий</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, занимается самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>Самостоятельно определяет задачи профессионального и личного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации</p>	<p>-планирование и качественное выполнение заданий для самостоятельной работы при изучении теоретического материала и прохождении различных этапов производственной практики</p>	<p>Наблюдение и оценка освоение компетенций в ходе теоретических занятий и выполнения лабораторно - практических работ</p>
<p>ОК 9. Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий</p>	<p>Осуществляет профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий</p>	<p>- адаптация к изменяющимся условиям профессиональной деятельности; - проявление профессиональной маневренности при прохождении различных этапов производственной практики</p>	<p>Наблюдение и оценка освоение компетенций в ходе теоретических занятий и выполнения лабораторно - практических работ</p>