

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ОГАПОУ «Ульяновский авиационный колледж–Межрегиональный центр компетенций»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

для специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания


Базовая подготовка

Ульяновск
2017

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) с учётом Профессионального стандарта и Стандарта компетенций WorldSkills Russia базовой подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Министерства образования и науки РФ № 384 от 22.04.2014 года) – ред.3, изм. 10%

РЕКОМЕНДОВАНА


На заседании ЦМК
коммерции, товароведения и
общественного питания
Председатель ЦМК


_____ Н.М. Пронина
подпись

Протокол № 11 от «14» июня 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебно-методической работе


_____ Л.Н. Подкладкина
подпись

«15» июня 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебно-производственной работе


_____ Р.М. Баскаков
подпись

«15» июня 2017 г.

ОРГАНИЗАЦИЯ-РАЗРАБОТЧИК: УАвиаК – МЦК

РАЗРАБОТЧИКИ: Буйнова Г.А., преподаватель общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей ОГБОУ СПО Ульяновского технического колледжа.
Кулешова И.В.,
Пронина Н.М.

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 ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	31

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) в соответствии с ФГОС по специальности СПО базовой подготовки 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):

- 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении профессии «Повар, кондитер», в рамках профессионального образования, профессиональной подготовки, профильного обучения

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

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

иметь практический опыт:

- ПО 1** разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- ПО 2** расчёта массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- ПО 3** организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- ПО 4** подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- ПО 5** контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;
- ПО 6** *подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов (с учётом WSR)*

Уметь:

- У1** органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- У2** принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- У3** проводить расчёты по формулам;
- У4** выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- У5** выбирать различные способы и приёмы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- У6** обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени

- У7 Применять энергосберегающие методы при использовании поварского оборудования (с учётом WSR)*
- У8 оценивать преимущества и недостатки пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (с учётом WSR)*
- У9 Улучшать качество полуфабрикатов быстрого приготовления (с учётом WSR)*
- У10 Принимать во внимание ожидания клиентов при использовании пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (с учётом WSR)*
- У11 оценить качество пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (с учётом WSR)*
- У12 Оптимизировать рабочий процесс посредством использования пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (с учётом WSR)*

Знать:

- 31** ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд;
- 32** правила оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- 33** виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- 34** основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- 35** требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- 36** требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлаждённом и мороженом виде;
- 37** способы расчёта количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- 38** основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- 39** методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- 310** виды технологического оборудования и производственного инвентаря, и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- 311** технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- 312** варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- 313** способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- 314** актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- 315** правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- 316** требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлаждённом и замороженном виде
- 317 Иметь представление о специальных приспособлениях, использовать их согласно инструкции (с учётом WSR)*

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **434 часа**, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **290 часов**, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **193 часа**;

самостоятельной работы обучающегося – **97 часов**;

учебной практики **108 часов**.

производственной практики – **72 часа**.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **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 (подчинённых), 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

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					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студентов			Самостоятельная работа студентов		Учебная	Производственная практика по профилю специальности, часов
			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		
ПК 1.1.	Раздел 1. Обработка мяса	114	76	36		38		48	24
ПК 1.2.	Раздел 2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	96	64	32		32		30	24
ПК 1.3.	Раздел 3. Обработка птицы, пернатой дичи, кролика	80	53	26		27		30	24
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72							
	Всего:	434	193	94		97		108	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 обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов				Уровень освоения
		Макс. нагр.	Аудиторных		Самост. работа студент	
			теор	ЛР и ПЗ		
1	2	3	4	5	6	7
ПМ.01 Технологический процесс механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		290	193	94	97	
МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		*				
РАЗДЕЛ 1. ОБРАБОТКА МЯСА		114	76	36	38	
Тема 1.1. Характеристика и обработка сырья	<i>Содержание</i>		18	6	6	6
	1	Характеристика сырья. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса.	2	2		2
	2	Методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд. Способы минимизации отходов. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса. Технология приготовления начинок для фарширования мяса.	2	2		2
	3	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса. Требования к безопасности хранения.	2	2		2
	<i>Практические занятия</i>				6	
	ПЗ 1	Правила оформления заказа на продукты со склада, оформление заказа на продукты со склада.	2		2	2
	ПЗ 2	Анализ приёма продуктов со склада и от поставщиков и методов определения качества продуктов.	2		2	2
	ПЗ 3	Способы расчёта количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса и решение	2		2	2

		ситуационных задач: расчёт выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке сырья.					
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					6	
	1	Документационное оформление заказа и приёма продуктов со склада и от поставщиков предприятий региона. Выделение основных показателей контроля качества и безопасности подготовленного мяса.	2			2	3
	2	Разработка технологических процессов обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд. Составление технологических схем минимизации отходов при обработке мяса.	2			2	3
	3	Оформление инструкций по охлаждению и замораживанию полуфабрикатов из мяса. Составление прямых и обратных ситуационных задач по расчёту выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке сырья.	2			2	3
Тема 1.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса	<i>Содержание</i>		14	6	4	4	
	1	Основные операции технологического процесса механической кулинарной обработки мяса. Разделка и обвалка передней части говяжьей туши	2	2			2
	2	Разделка и обвалка задней части туши говядины. Разделка туш мелкого скота	2	2			2
	3	Обработка субпродуктов, их кулинарное использование. Обработка и использование мяса диких животных. Требования к качеству.	2	2			
	<i>Практические занятия</i>				4		
	ПЗ 4	Разделка мясных туш в соответствии с последовательностью технологического процесса, приготовление полуфабрикатов с учётом рационального расходования сырья.	2		2		2
	ПЗ 5	Решение ситуационных задач: расчёт выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке мяса, расчёт сырья, количества порций полуфабрикатов из заданного количества мяса с учётом вида сырья и кондиций.	2		2		2
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>						4
1	Составление технологических схем механической кулинарной	2				2	2

		обработки мяса. Составление технологических схем механической кулинарной обработки субпродуктов.					
	2	Составление технологических схем механической кулинарной обработки мяса диких животных. Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд ПОП региона.	2			2	2
Тема 1.3. Полуфабрикаты из говядины	<i>Содержание</i>		12	4	4	4	
	1	Классификация, ассортимент полуфабрикатов из говядины. Технологический процесс приготовления и использования полуфабрикатов из говядины крупным куском.	2	2			2
	2	Технологический процесс приготовления и использования полуфабрикатов из говядины порционными, мелкими кусками. Технологический процесс приготовления и использования рубленых полуфабрикатов.	2	2			2
	<i>Практические занятия</i>				4		
	ПЗ 6	Разработка ассортимента полуфабрикатов из говядины для ПОП, органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса.	2		2		3
	ПЗ 7	Решение ситуационных задач: расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке говядины, расход сырья, количества порций полуфабрикатов из заданного количества говядины с учётом вида сырья и кондиций.	2		2		2
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					4	
	1	Разработка ассортимента крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины для сложных блюд. Разработка ассортимента крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины порционным куском, мелкокусковых для сложных блюд.	2			2	2
2	Разработка ассортиментов рубленых полуфабрикатов из мяса говядины для сложных блюд. ФРЗС разработка ассортимента полуфабрикатов из говядины для банкетных блюд ПОП региона.	2			2	2	
Тема 1.4. Полуфабрикаты из туш мелкого скота	<i>Содержание</i>		8	2	2	2	
	1	Классификация, ассортимент полуфабрикатов из туш мелкого скота. Технологический процесс приготовления и использования полуфабрикатов из туш мелкого скота.	2	2			2
	<i>Практические занятия</i>				2		
ПЗ 8	Разделка туш мелкого скота в соответствии с	2		2		2	

		последовательностью технологического процесса, приготовление полуфабрикатов из туш мелкого скота.					
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					2	
	1	Разработка ассортимента полуфабрикатов из туш мелкого скота для ПОП региона. Составление критериев органолептической оценки полуфабрикатов из туш мелкого скота.	2			2	3
Тема 1.5. Полуфабрикаты из субпродуктов.	<i>Содержание учебного материала</i>		6	2	2	2	
	1	Классификация, ассортимент полуфабрикатов из субпродуктов. Технологический процесс приготовления и использования полуфабрикатов из субпродуктов.	2	2			2
	<i>Практические занятия</i>						
	ПЗ 9	Механическая кулинарная обработка субпродуктов, приготовление полуфабрикатов из субпродуктов.	2		2		2
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					2	2
	1	Составление критериев органолептической оценки полуфабрикатов из субпродуктов. Решение ситуационных задач: расчёт сырья, количества порций полуфабрикатов из заданного количества субпродуктов с учётом вида сырья и кондиций.	2			2	
Тема 1.6. Обработка и использование тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головы и мяса диких животных.	<i>Содержание учебного материала</i>		6	2	2	2	
	1	Основные характеристики и пищевая ценность тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головы. Классификация, ассортимент полуфабрикатов из тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головы. Технологический процесс приготовления и использования полуфабрикатов из тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головы и мяса диких животных. Требования к качеству, требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы.	2	2			3
	ПЗ 10	Механическая кулинарная обработка тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головы и мяса диких животных, приготовление полуфабрикатов из тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головы и мяса диких животных.	2		2		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					2	2
	1	Разработка ассортимента полуфабрикатов из тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головы и мяса диких животных для ПОП региона. Составление критериев органолептической	2			2	

		оценки полуфабрикатов из тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головы и мяса диких животных.					
Тема 1.7. Оборудование и инвентарь для обработки мяса.	<i>Содержание учебного материала</i>		12	4	4	4	2
	1	Виды технологического оборудования для подготовки мяса. Безопасное использование оборудования для подготовки мяса.	2	2			2
	2	Виды производственного инвентаря для подготовки мяса. Безопасное использование производственного инвентаря для подготовки мяса.	2	2			2
	ПЗ 11	Изучение машин для измельчения мяса и машины и механизмы для приготовления мясных полуфабрикатов.	2		2		
	ПЗ 12	Изучение приводов универсальных для мясных цехов и производственного инвентаря мясных цехов.	2		2		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					4	
	1	Подбор оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. Подбор инвентаря для приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.	2			2	
	2	Разработка инструкций по безопасной эксплуатации оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса. Решение региональных ситуационных задач.	2			2	
Тема 1.8. Организация работы мясного цеха.	<i>Содержание учебного материала</i>		18	6	6	6	3
	1	Назначение, размещение, режим работы мясных цехов. Ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа мясных цехов.	2	2			2
	2	Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов в мясных цехах. Технологические линии и участки, организация рабочих мест мясных цехов.	2	2			
	3	Оснащение мясных цехов. Организация и условия труда в мясных цехах. Применение основных принципов промышленного способа производства. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья и производству полуфабрикатов.	2	2			2
	ПЗ 13	Составление схем организации технологических процессов в мясных цехах и анализ организации работы производства в мясном цехе действующего предприятия.	2		2		

	ПЗ 14	Анализ организации труда в мясном цехе действующего предприятия, решение производственных ситуационных задач по организации работы мясных цехов в предприятиях различных типов и классов.	2		2		
	ПЗ 15	Анализ результатов и разработка рекомендаций, подбор оборудования и инвентаря для мясных цехов по нормам оснащения, с учётом составленной производственной программы.	2		2		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					6	
	1	Оформление технологических схем обработки различных видов мяса. Расчёт выхода мясных полуфабрикатов.	2			2	
	2	Составление рекомендаций по организации работы мясных цехов для зав производством. Составление рекомендаций по организации работы мясных цехов для начальника цеха.	2			2	
	3	Составление рекомендаций по организации работы мясных цехов для бригадиров цехов. Решение ситуационных задач	2			2	
Тема 1.9. Автоматизация технологических процессов обработки мяса.	<i>Содержание учебного материала</i>		6	2	2	2	2
	1	Цели и задачи автоматизации технологических процессов обработки мяса. Автоматизированные линии обработки мяса.	2	2			
	ПЗ 16	Разработка автоматизированных линий обработки мяса, подбор оснащения автоматизированных линий обработки мяса.	2		2		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					2	
	1	Оформление технологических процессов для автоматизированных линий обработки мяса. Составление схем обработки мяса на автоматизированных линиях.	2			2	3
Тема 1.10. Мясные полуфабрикаты для сети фаст-фуд.	<i>Содержание учебного материала</i>		10	4	2	4	2
	1	Сеть фаст-фуд. Принципы развития быстрого питания.	2	2			2
	2	Ассортимент мясных полуфабрикатов для сети фаст-фуд. Особенности производства.	2	2			2
	ПЗ 17	Разработка ассортимента мясных полуфабрикатов для сети фаст-фуд и разработка технологических процессов изготовления мясных полуфабрикатов для сети фаст-фуд.	2		2		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					4	
	1	Исследование ассортимента мясных полуфабрикатов в	2			2	

		действующей сети предприятий быстрого питания в г. Ульяновске. Анализ ассортимента мясных полуфабрикатов в действующей сети предприятий быстрого питания в г. Ульяновске.					
	2	Оформление отчётов. Составление рекомендаций.	2			2	
Тема 1.11. Ресурсосберегающие технологии обработки мяса.	<i>Содержание учебного материала</i>		6	2	2	2	2
	1	Использование отходов при обработке мяса. Применение ресурсосберегающих технологий при обработке мяса.	2	2			
	ПЗ 18	Выделение способов минимизации отходов при обработке мяса, составление рекомендаций.	2		2		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					2	
	1	Составление алгоритма по использованию ресурсосберегающих технологий при механической кулинарной обработке мяса. Разработка рекомендаций по применению ресурсосберегающих технологий при производстве мясных полуфабрикатов для действующих ПОП региона.	2			2	
Учебная практика по разделу 1 Обработка мяса Виды работ: 1. Организация рабочего места в мясном цехе. Приемка сырья, определение качества. Разделка и обвалка мясных туш в соответствии с последовательностью технологического процесса: - говядины; - свинины; - баранины. 2. Разделка и обвалка туш мелкого скота в соответствии с последовательностью технологического процесса. 3. Проведение механической кулинарной обработки субпродуктов, тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головы и мяса диких животных. 4. Проведение технологического процесса приготовления и использования полуфабрикатов из говядины: - крупным куском; - порционным; - мелкокусковым; - рубленых полуфабрикатов без хлеба; с хлебом. 5. Приготовление полуфабрикатов из свинины.			48				

Проведение технологического процесса приготовления и использования полуфабрикатов из свинины. 6. Приготовление полуфабрикатов из баранины. Проведение технологического процесса приготовления и использования полуфабрикатов из баранины. 7. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов. Проведение технологического процесса приготовления и использования полуфабрикатов из субпродуктов. Расчёт сырья количества порций полуфабрикатов из заданного количества мяса с учётом вида сырья и кондиций. Расчёт выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке мяса.						
РАЗДЕЛ 2.						
ОБРАБОТКА РЫБЫ И НЕРЫБНОГО ВОДНОГО СЫРЬЯ		96	32	32	32	
Тема 2.1.	<i>Содержание учебного материала</i>	18	6	6	6	
Характеристика и обработка сырья	1	Виды рыб и нерыбного водного сырья ; требования к их качеству для приготовления сложных блюд. Методы обработки и подготовки рыбы и нерыбного водного сырья для приготовления сложных блюд.	2	2		2
	2	Технология приготовления начинок для фарширования рыбы и нерыбного водного сырья. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	2	2		2
	3	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из нерыбного водного сырья. Способы минимизации отходов.	2	2		2
	ПЗ 19	Органолептическая оценка качества поступившей рыбы, механическая кулинарная обработка рыбы.	2		2	
	ПЗ 20	Проведение экспериментальных испытаний (проработок) по освоению новых видов сырья и по освоению нетрадиционных способов обработки новых видов сырья.	2		2	
	ПЗ 21	Решение ситуационных задач: определение массы брутто, нетто, отходов.	2		2	
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					6
1	Подготовка докладов по теме «Пищевая ценность рыбы».	2			2	

		Подготовка докладов по теме «Обработка рыбы».					
	2	Подготовка докладов по теме «Пищевая ценность нерыбного водного сырья». Подготовка докладов по теме «Обработка нерыбного водного сырья».	2			2	
	3	Работа со Сборником рецептур. Работа с нормативной и технологической документацией.	2			2	
Тема 2.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы	<i>Содержание учебного материала</i>		12	4	4	4	
	1	Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом. Способы разделки. Особенности обработки некоторых видов рыбы. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с хрящевым скелетом.	2	2			2
	2	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	2			2
	ПЗ 22	Приготовление полуфабрикатов из рыбы, белой панировки, льезона. Проведение экспериментальных испытаний (проработок) по освоению новых видов сырья и нетрадиционных способов его обработки, приготовлению полуфабрикатов.	2		2		
	ПЗ 23	Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов из рыбы, оценка качества полуфабрикатов, решение ситуационных задач: расчёт сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества и вида сырья, размеров рыбы, способов обработки, кондиции.	2		2		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					4	
	1	Составление технологических схем механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом. Составление технологических схем механической кулинарной обработки некоторых видов рыбы (налим, угорь, сом, навага, минога, камбала)	2			2	
	2	Составление технологических схем механической кулинарной обработки рыбы с хрящевым скелетом. Составление технологических схем механической кулинарной обработки стерляди.	2			2	
Тема 2.3. Полуфабрикаты из рыбы	<i>Содержание учебного материала</i>		12	4	4	4	
	1	Классификация, ассортимент полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. Технологический процесс приготовления и	2	2			2

		использования полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.					
	2	Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы. Технологический процесс приготовления котлетной массы из рыб и полуфабрикатов из неё.	2	2			2
	ПЗ 24	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд, проведение экспериментальных испытаний (проработок) по освоению новых видов сырья и нетрадиционных способов его обработки, приготовлению полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.	2		2		
	ПЗ 25	Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд, оценка качества полуфабрикатов, решение ситуационных задач: расчёт сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества и вида сырья, размеров рыбы, способов обработки, кондиции.	2		2		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>						4
	1	Разработка новых видов продукции из рыбы сложного приготовления. Разработка новых видов продукции из рыбы сложного приготовления.	2				2
	2	Разработка новых видов продукции из рыбы сложного приготовления. Разработка новых видов продукции из рыбы сложного приготовления.	2				2
Тема 2.4. Полуфабрикаты из нерыбного водного сырья	<i>Содержание учебного материала</i>		6	2	2		2
	1	Классификация, ассортимент полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд. Технологический процесс приготовления и использования полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд.	2	2			2
	ПЗ 26	Проведение экспериментальных испытаний (проработок) по освоению новых видов сырья, проведение экспериментальных испытаний (проработок) по освоению нетрадиционных способов обработки сырья.	2		2		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>						2
	1	Оформление результатов экспериментальных испытаний (проработок) по освоению новых видов сырья. Оформление результатов экспериментальных испытаний (проработок) по освоению нетрадиционных способов обработки сырья.	2				2

Тема 2.5. Оборудование и инвентарь для обработки рыбы и нерыбного водного сырья	<i>Содержание учебного материала</i>		6	2	2	2	
	1	Виды технологического оборудования и инвентаря для обработки рыбы. Безопасное использование оборудования и инвентаря для обработки рыбы.	2	2			2
	ПЗ 27	Изучение и применение машин и механизмов для обработки рыбы.	2		2		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>						2
	1	Подбор оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. Подготовка докладов по теме «Современные виды оборудования и инвентаря для обработки рыбы и нерыбного водного сырья».	2				2
Тема 2.6. Организация работы рыбного цеха	<i>Содержание учебного материала</i>		18	6	6	6	
	1	Назначение, размещение, режим работы рыбных цехов. Ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа рыбных цехов.	2	2			2
	2	Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов в рыбных цехах. Технологические линии и участки. Организация рабочих мест в рыбном цехе. Оснащение рыбных цехов.	2	2			2
	3	Организация и условия труда в рыбных цехах. Применение основных принципов промышленного способа производства. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья производству полуфабрикатов.	2	2			2
	ПЗ 28	Составление схем организации технологических процессов в рыбных цехах, анализ организации работы производства в рыбном цехе действующего предприятия.	2		2		
	ПЗ 29	Анализ организации труда в рыбном цехе действующего предприятия, решение производственных ситуационных задач по организации работы рыбных цехов в предприятиях различных типов и классов.	2		2		
	ПЗ 30	Анализ результатов и разработка рекомендаций, подбор оборудования и инвентаря для рыбных цехов по нормам оснащения, с учётом составленной производственной программы.	2		2		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>						6
	1	Назначение, размещение, режим работы рыбных цехов.	2				2

		Ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа рыбных цехов.					
	2	Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов в рыбных цехах. Технологические линии и участки, организация рабочих мест рыбных цехов.	2			2	
	3	Оснащение рыбных цехов. Организация и условия труда в рыбных цехах. Применение основных принципов промышленного способа производства. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья и производству полуфабрикатов.	2			2	
Тема 2.7. Автоматизация технологических процессов обработки рыбы	<i>Содержание учебного материала</i>		6	2	2	2	
	1	Цели и задачи автоматизации технологических процессов обработки рыбы. Автоматизированные линии обработки рыбы.	2	2			2
	ПЗ 31	Разработка автоматизированных линий обработки рыбы, подбор оснащения автоматизированных линий обработки рыбы.	2		2		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					2	
	1	Оформление технологических процессов для автоматизированных линий обработки рыбы. Составление схем обработки рыбы на автоматизированных линиях.	2			2	
Тема 2.8. Рыбные полуфабрикаты для сети фаст-фуд	<i>Содержание учебного материала</i>		12	4	4	4	
	1	Сеть фаст-фуд. Принципы развития быстрого питания.	2	2			2
	2	Ассортимент рыбных полуфабрикатов для сети фаст-фуд. Особенности производства.	2	2			2
	ПЗ 32	Разработка ассортимента рыбных полуфабрикатов для сети фаст-фуд.	2		2		
	ПЗ 33	Разработка технологических процессов изготовления рыбных полуфабрикатов для сети фаст-фуд.	2		2		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					4	
	1	Исследование ассортимента рыбных полуфабрикатов в действующей сети предприятий быстрого питания в г. Ульяновске. Анализ ассортимента рыбных полуфабрикатов в действующей сети предприятий быстрого питания в г. Ульяновске.	2			2	
2	Оформление отчётов. Составление рекомендаций.	2			2	3	
Тема 2.9. Ресурсосберегающ	<i>Содержание учебного материала</i>		6	2	2	2	
	1	Использование отходов при обработке рыбы. Применение	2	2			2

ие технологии обработки рыбы		ресурсосберегающих технологий при обработке рыбы.						
	ПЗ 34	Выделение способов мимизации отходов при обработке рыбы. Составление рекомендаций.	2		2			
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					2		
1	Составление алгоритма по использованию ресурсосберегающих технологий при механической кулинарной обработке рыбы. Разработка рекомендаций по применению ресурсосберегающих технологий при производстве рыбных полуфабрикатов для действующих ОПОП региона.	2			2			
Учебная практика по разделу 2 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья Виды работ 1. Организация рабочего места в рыбном цехе. Приемка сырья, определения качества. 2. Проведение технологического процесса механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом. 3. Проведение технологического процесса механической кулинарной обработки рыбы с хрящевым скелетом, особенности обработки стерляди. 4. Определение основных критериев оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд. Проведение технологического процесса приготовления и использования полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд.								
РАЗДЕЛ 3. ОБРАБОТКА ПТИЦЫ, ПЕРНАТОЙ ДИЧИ, КРОЛИКА			79	27	26	26		
Тема 3.1. Характеристика и обработка сырья	<i>Содержание</i>		12	6	4	4		
	1	Основные характеристики, пищевая ценность домашней птицы, пернатой дичи, кролика, утиной и гусиной печени. Методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд, особенности обработки пернатой дичи, кролика.	2	2			2	
	2	Способы минимизации отходов. Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов.	2	2			2	
	3	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов.	2	2			2	
	ПЗ 35	Органолептическая оценка качества поступившей птицы.	2		2			

	ПЗ 36	Решение ситуационных задач: расчёт выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке сырья.	2		2		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					4	
	1	Составление таблицы «Требования к качеству и сроки реализации полуфабрикатов из птицы, кролика, пернатой дичи». Составление таблицы «Требования к качеству и сроки реализации полуфабрикатов из птицы, кролика, пернатой дичи».	2			2	
	2	Работа со Сборником рецептур. Работа с нормативной и технологической документацией.	2			2	
Тема 3.2.	<i>Содержание учебного материала</i>		12	4	4	4	
Технологический процесс механической кулинарной обработки домашней птицы, кролика, пернатой дичи	1	Классификация, ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы, кролика, пернатой дичи для сложных блюд. Технологический процесс приготовления и использования полуфабрикатов из домашней птицы, кролика, пернатой дичи.	2	2			2
	2	Требования к качеству обработанной домашней птицы, кролика, пернатой дичи. Требования к безопасности хранения обработанных домашней птицы, кролика, пернатой дичи.	2	2			2
	ПЗ 37	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, кролика, пернатой дичи, проведение экспериментальных испытаний (проработок) по освоению новых видов сырья и нетрадиционных способов его обработки, приготовлению полуфабрикатов.	2		2		
	ПЗ 38	Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов из домашней птицы, кролика, пернатой дичи, оценка качества полуфабрикатов, решение ситуационных задач: расчёт сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества и вида сырья, способов обработки, кондиции.	2		2		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					4	
	1	Составление технологических схем механической кулинарной обработки домашней птицы. Составление технологических схем механической кулинарной обработки кролика.	2			2	
	2	Составление технологических схем механической кулинарной обработки пернатой дичи. Работа с нормативной и технологической документацией.	2			2	
Тема 3.3.	<i>Содержание учебного материала</i>		6	2	2	2	

Полуфабрикаты из домашней птицы, утиной и гусиной печени	1	Классификация, ассортимент, технологический процесс приготовления и использования полуфабрикатов из утиной и гусиной печени для сложных блюд. Требования к качеству обработанной утиной и гусиной печени. Требования к безопасности хранения обработанных утиной и гусиной печени в охлаждённом и мороженом виде.	2	2			2
	ПЗ 39	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени, определение массы отходов и выхода полуфабрикатов, оценка качества полуфабрикатов.	2		2		2
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>						2
	1	Составление технологических схем механической кулинарной обработки утиной и гусиной печени. Разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы.	2				2
Тема 3.4. Полуфабрикаты из пернатой дичи, кролика	<i>Содержание учебного материала</i>		6	2	2	2	
	1	Приготовление полуфабрикатов из пернатой дичи и кролика. Ассортимент, нормы выхода, требования к качеству, режимы хранения и реализации полуфабрикатов из пернатой дичи и кролика.	2	2			2
	ПЗ 40	Приготовление полуфабрикатов из пернатой дичи, кролика. Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов. Оценка качества полуфабрикатов.	2		2		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>						2
	1	Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи, кролика. Разработка ассортимента полуфабрикатов из пернатой дичи, кролика.	2				2
Тема 3.5. Полуфабрикаты из котлетной и кнельной массы	<i>Содержание учебного материала</i>		6	2	2	2	
	1	Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из птицы, дичи, кролика. Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы.	2	2			2
	ПЗ 41	Приготовление полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы, определение массы отходов и выхода полуфабрикатов, оценка качества полуфабрикатов.	2		2		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>						2
	1	Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы. Разработка	2				2

		ассортимента полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы.					
Тема 3.6. Оборудование и инвентарь для обработки птицы	<i>Содержание учебного материала</i>		6	2	2	2	
	1	Технологическое оборудование для обработки и приготовления полуфабрикатов из птицы. Производственный инвентарь птице-гольевых цехов.	2	2			2
	ПЗ 42	Машины и механизмы для обработки птицы. Производственный инвентарь птице-гольевых цехов.	2		2		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>						2
	1	Подбор оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов из птицы. Подготовка докладов по теме «Современные виды оборудования и инвентаря для обработки птицы».	2				2
Тема 3.7. Организация работы птице-гольевого цеха	<i>Содержание учебного материала</i>		12	4	4	4	
	1	Назначение, размещение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа птице-гольевых цехов. Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов в птице-гольевых цехах. Технологические линии и участки.	2	2			2
	2	Организация рабочих мест, оснащение птице-гольевых цехов. Организация и условия труда. Применение основных принципов промышленного способа производства. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья производству полуфабрикатов.	2	2			2
	ПЗ 43	Составление схем организации технологических процессов в птице-гольевых цехах, анализ организации труда в птице-гольевом цехе действующего предприятия, разработка рекомендаций.	2		2		
	ПЗ 44	Решение производственных ситуационных задач по организации работы птице-гольевых цехов в предприятиях различных типов и классов, подбор оборудования и инвентаря для птице-гольевых цехов по нормам оснащения, с учётом составленной производственной программы.	2		2		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>						4
	1	Ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа птице-гольевых цехов. Организация технологического	2				2

		процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов в птице-гольевых цехах. Технологические линии и участки, организация рабочих мест птице-гольевых цехов.					
	2	Оснащение птице-гольевых цехов. Организация и условия труда в птице-гольевых цехах. Применение основных принципов промышленного способа производства. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья и производству полуфабрикатов.	2			2	
Тема 3.8. Автоматизация технологических процессов обработки птицы	<i>Содержание учебного материала</i>		6	2	2	2	
	1	Цели и задачи автоматизации технологических процессов обработки птицы. Автоматизированные линии обработки птицы.	2	2			2
	ПЗ 45	Разработка автоматизированных линий обработки птицы, подбор оснащения автоматизированных линий обработки птицы.	2		2		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					2	
	1	Оформление технологических процессов для автоматизированных линий обработки птицы. Составление схем обработки птицы на автоматизированных линиях.	2			2	
Тема 3.9. Полуфабрикаты из птицы для сети фаст-фуд	<i>Содержание учебного материала</i>		6	2	2	2	
	1	Ассортимент полуфабрикатов из птицы для сети фаст-фуд. Особенности производства.	2	2			2
	Практическое занятие №46				2		
	ПЗ 46	Разработка ассортимента полуфабрикатов из птицы для сети фаст-фуд и разработка технологических процессов изготовления полуфабрикатов из птицы для сети фаст-фуд.	2		2		
	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					2	
	1	Исследование ассортимента полуфабрикатов из птицы в действующей сети предприятий быстрого питания в г. Ульяновске. Оформление отчётов. Анализ ассортимента полуфабрикатов из птицы в действующей сети предприятий быстрого питания в г. Ульяновске. Составление рекомендаций.	2			2	
Тема 3.10. Ресурсосберегающие технологии обработки птицы	<i>Содержание учебного материала</i>		6	2	2	2	
	1	Использование отходов при обработке птицы. Применение ресурсосберегающих технологий при обработке птицы.	2	2			2
	ПЗ 47	Выделение способов минимизации отходов при обработке птицы, составление рекомендаций.	2		2		

	<i>Самостоятельная работа студентов</i>					2	
	1	Составление алгоритма по использованию ресурсосберегающих технологий при механической кулинарной обработке птицы. Разработка рекомендаций по применению ресурсосберегающих технологий при производстве полуфабрикатов из птицы для действующих ПОП региона.	2			2	
Учебная практика Виды работ					30		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Обработка птицы, пернатой дичи и кролика. Обработка и подготовка домашней птицы для приготовления сложных блюд. Определение основных критериев оценки качества подготовленных полуфабрикатов. 2. Проведение технологического процесса приготовления и использования полуфабрикатов из домашней птицы, кролика, пернатой дичи. 3. Приготовление начинок для фарширования домашней птицы. Подбор вариантов пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов. 4. Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика. Расчет нормы выхода, определение требований к качеству, режимов хранения и реализации полуфабрикатов из дичи и кролика. 5. Проведение технологического процесса приготовления котлетной и кнельной массы из птицы, дичи, кролика. Определение характеристики полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы. 							
Производственная практика: Виды работ					<u>72</u>		
Раздел 1. Обработка мяса:					24		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места в мясном цехе. Приемка сырья, определение качества. Разделка и обвалка мясных туш в соответствии с последовательностью технологического процесса: - говядины; - свинины; - баранины. 2. Разделка и обвалка туш мелкого скота в соответствии с последовательностью технологического процесса. 3. Проведение механической кулинарной обработки субпродуктов, тушек ягнят, молочных поросят, поросычей головы и мяса диких животных. 4. Проведение технологического процесса приготовления и использования полуфабрикатов из говядины: - крупным куском; - порционным; - мелкокусковым; - рубленых полуфабрикатов без хлеба; с хлебом. 5. Приготовление полуфабрикатов из свинины. Проведение технологического процесса приготовления и использования полуфабрикатов из свинины. 6. Приготовление полуфабрикатов из баранины. Проведение технологического процесса приготовления и использования полуфабрикатов из баранины. 							

<p>7. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов. Проведение технологического процесса приготовления и использования полуфабрикатов из субпродуктов.</p> <p>8. Расчёт сырья количества порций полуфабрикатов из заданного количества мяса с учётом вида сырья и кондиций. Расчёт выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке мяса.</p> <p>Раздел 2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места в рыбном цехе. Приемка сырья, определения качества. 2. Проведение технологического процесса механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом. 3. Проведение технологического процесса механической кулинарной обработки рыбы с хрящевым скелетом, особенности обработки стерляди. 4. Определение основных критериев оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы. 5. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд. Проведение технологического процесса приготовления и использования полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд. 	24	
<p>Раздел 3</p> <p>Обработка птицы, пернатой дичи и кролика</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Обработка и подготовка домашней птицы для приготовления сложных блюд. Определение основных критериев оценки качества подготовленных полуфабрикатов. 2. Проведение технологического процесса приготовления и использования полуфабрикатов из домашней птицы, кролика, пернатой дичи. 3. Приготовление начинок для фарширования домашней птицы. Подбор вариантов пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов. 4. Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика. Расчет нормы выхода, определение требований к качеству, режимов хранения и реализации полуфабрикатов из дичи и кролика. 5. Проведение технологического процесса приготовления котлетной и кнельной массы из птицы, дичи, кролика. Определение характеристики полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы. 	24	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличия *учебного кабинета* «Технология кулинарного и кондитерского производства» и лаборатории.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- классная доска, столы, стулья, информационные стенды, шкафы для хранения муляжей, посуды, инвентаря, рабочий стол преподавателя

Технические средства обучения: ноутбук, программное обеспечение, диапроектор, экран

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: электрические плиты, жарочный шкаф, холодильный шкаф, электрическая мясорубка, блендер, миксер, производственные столы.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную практику, которая проходит на действующих рабочих местах в предприятиях общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест предприятий общественного питания:

- производственные столы, холодильные шкафы, пароконвектомат, электроплиты, жарочный шкаф, весы.

4.2. Информационное обеспечение обучения

ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

Нормативные документы

1. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000.
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 №1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389).
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания. Сборник технологических нормативов. – М.: Хлебпродинформ, 2002.
4. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. Сборник технических нормативов. - М.: Хлебпродинформ, 2001.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. Сборник технических нормативов - М.: Хлебпродинформ, 2002.
6. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
7. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
9. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требование к производственному персоналу».
10. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
11. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
12. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

Основная литература

13. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. -М.: Деловая литература.2010г
14. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи. -М.: Экономика.1988

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ

15. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Кирцева Н.Я. Русская кухня. – М.: Деловая литература.2000.

16. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес», «Шеф», «Коллекция рецептов», «Школа гастронома», «Гастрономъ», «Вкусно и полезно».

ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ:

17. Www/gastronom.ru
18. www.rectoratoff.ru
19. www.good-cook.ru
20. www.vkusnosti.com
21. www.gotovim-doma.ru
22. www.kulina.ru
23. www.kuking.net
24. www.souz-kulinarov.ru
25. www.1001recept.com
26. www.gotovim-edim.ru
27. www.povarenok.ru
28. wwwpokushay.ru
29. www.eda-server.ru
30. www.iamcook.ru

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса.

Освоение профессионального модуля складывается из теоретического курса, учебной и производственной практики. Учебным планом предусмотрено проведение консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные).

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико – ориентированную подготовку студентов. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

Аттестация по итогам теоретического курса заканчивается экзаменом. Изучение профессионального модуля завершается экзаменом квалификационным.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Реализация программы профессионального модуля должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого 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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	самостоятельное осуществление профессиональной деятельности по организации и проведению технологических процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	контрольные срезовые работы; защита отчётов по практике, лабор. работы №1-11, УП,ПП ЭК
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготавливать полуфабрикаты для сложной кулинарной продукции	самостоятельное осуществление профессиональной деятельности по организации и проведению технологических процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	контрольные срезовые работы; защита отчётов по практике, лабор. работы №12-20, УП,ПП, ЭК
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	самостоятельное осуществление профессиональной деятельности по организации и проведению технологических процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	контрольные срезовые работы; защита отчётов по практике, лабор. работы №21-30, УП,ПП ЭК

ЭК – экзамен квалификационный

Оценка результатов обучения проводится на всех этапах освоения профессионального модуля, включая экзамен квалификационный, и позволяет проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)

ОК 1 Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса
ОК 2 Организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества
ОК 3 Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и ответственность за них

Основные показатели оценки результата

умение производить ценностный выбор и определять значимость социальных ценностей
навыки самоорганизации, самоуправления, умение взаимодействия в ходе решения поставленных задач

профессиональная мобильность и компетентность, готовность к действиям в изменяющихся условиях

Формы и методы контроля и оценки

наблюдение и оценка полученных результатов на каждом из этапов освоения компетенции
наблюдение и оценка полученных результатов на каждом из этапов освоения компетенции

наблюдение и оценка полученных результатов на каждом из этапов освоения компетенции

ОК 4 Осуществление поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	умение производить поиск информации в ходе решения поставленных задач, делать выбор и определять значимость профессиональных ценностей	наблюдение и оценка полученных результатов на каждом из этапов освоения компетенции
ОК 5 Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	умение применять в профессиональной деятельности	наблюдение и оценка полученных результатов на каждом из этапов освоения компетенции
ОК 6 Работа в коллективе и команде, эффективное общение с коллегами, руководством, потребителями	умение взаимодействия и сотрудничества	наблюдение и оценка полученных результатов на каждом из этапов освоения компетенции
ОК 7 Ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий	Формировать личностные качества лидера	наблюдение и оценка полученных результатов на каждом из этапов освоения компетенции
К 8 Самостоятельное определение задач профессионального и личностного развития, занятие самообразованием, осознанное планирование повышения квалификации	профессиональная самостоятельность, стремление к самообразованию, саморазвитию, совершенствованию профессиональных умений и навыков	наблюдение и оценка полученных результатов на каждом из этапов освоения компетенции
ОК 9 Ориентирование в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	готовность к смене видов деятельности, освоению инноваций	наблюдение и оценка полученных результатов на каждом из этапов освоения компетенции