Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

высшего образования

«Национальный исследовательский

Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского»

Институт экономики и предпринимательства

УТВЕРЖДАЮ

Директор \_\_\_\_\_\_\_\_ А.О. Грудзинский

"25" июня 2018 г.

**Рабочая программа профессионального модуля**

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

**Специальность среднего профессионального образования**

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

**Квалификация выпускника**

техник-технолог

**Форма обучения**

очная

Нижний Новгород

2018

Рабочая программа профессионального модуля составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Автор:

К.т.н., доцент кафедры торгового дела \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Широкова Л.О.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры торгового дела

«18» июня 2018 г., протокол № 10

Зав. кафедрой д.э.н., проф. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Чкалова О.В.

**Программа учебной дисциплины согласована:**

Исполнительный директор ООО "Софья"

Н.А.Зудин\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.

М.П.

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 6 |
| 3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля | 7 |
| 4. условия РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 15 |
| 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) | 18 |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов**

**для сложной кулинарной продукции**

* 1. **Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):техника-технолога 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 использованавсеми образовательными учреждениями профессионального образования на территории Российской Федерации, имеющими право на реализацию основной профессиональной образовательной программы по данной специальности, имеющими государственную аккредитацию.

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

Цель: получение знаний, умений и практического опыта в организации процесса приготовления и приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

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

**знать:**

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

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 543 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 255 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 210 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 31 час;

учебной практики – 288 часов.

# 2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности техник-технолог, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 1.1 | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.2 | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.3 | Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

**3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-1)\*** | **Всего часов** | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | | | **Практика** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | | **Самостоятельная работа обучающегося** | | **Учебная,**  часов | **Производственная (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** | **9** | **10** |
| **ПК 1.1** | **Раздел 1. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.** | **209** | **76** | 36 | - | **13** | **-** | **120** | **-** |
| **ПК 1.2** | **Раздел 2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.** | **169** | **67** | 34 | **10** | **92** | **-** |
| **ПК 1.3** | **Раздел 3. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.** | **151** | **67** | **34** |  | **8** |  | **76** | **-** |
| **ПК 1.1-1.3** | **Учебная практика (по профилю специальности)** |  |  | | | | | | **288** |
| **ПК 1.1-1.3** | **Консультации** | **14** |  | | | | | |  |
|  | **Всего:** | **543** | **210** | **112** | **-** | **31** |  | **288** |  |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| **1** | **2** | | **3** | **4** |
| **Раздел ПМ 1. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** |  | |  |  |
| **МДК 1. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** |  | |  |
| **Тема 1.1. Технологические свойства овощей** | **Содержание** | | 2 |
| 1. | Значение и свойства овощей в питании | 1,2 |
| 2. | Правила приема овощей со склада и от поставщиков | 1,2 |
| 3. | Методы определения качества овощей при приемке | 1,2 |
| **Практические занятия** | | 2 |  |
| 1. | Практическая работа 1. Решение ситуационных задач |
| **Тема 1.2. Ассортимент и технология приготовления полуфабрикатов из овощей** | **Содержание** | | 4 |
| 1. | Ассортимент полуфабрикатов из овощей | 1,2 |
| 2. | Способы обработки овощей | 1,2 |
| 3. | Способы нарезки овощей и их кулинарное использование | 1,2 |
| 4. | Фигурная нарезка овощей | 1,2 |
| **Практические занятия** | | 4 |  |
| 1. | Практическая работа 2. Решение ситуационных задач |
| **Лабораторныеработы** | | 6 |  |
| 1. | Лабораторная работа 1. Технология приготовления полуфабрикатов из овощей |  |
| 2. | Лабораторная работа 2. Технология приготовления полуфабрикатов из овощей |  |
| 3. | Лабораторная работа 3. Фигурная нарезка овощей |  |
| **Тема 1.3. Требования к качеству, безопасному хранению подготовленных полуфабрикатов из овощей** | **Содержание** | | 2 |  |
| 1. | Требования к качеству полуфабрикатов из овощей | 1,2 |
| 2. | Способы хранения и температурный режим полуфабрикатов из овощей | 1,2 |
| 3. | Способы и методы определения качества полуфабрикатов из овощей | 1,2 |
| **Практические занятия** | | 2 |  |
| 1. | Практическая работа 3. Определение качества овощей и методы хранения |
| **Тема 1.4. Технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления полуфабрикатов из овощей** | **Содержание** | | 2 |  |
| 1. | Технологическое оборудование для приготовления полуфабрикатов из овощей | 1,2 |
| 2. | Производственный инвентарь для приготовления полуфабрикатов из овощей | 1,2 |
| 3. | Правила эксплуатации и безопасное использование оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов из овощей | 1,2 |
| **Практические занятия** | | 4 |  |
| 1. | Практическая работа 4. Подбор оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов из овощей |
| **Тема 1.5. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из овощей** | **Содержание** | | 2 |  |
| 1. | Инновационные способы приготовления полуфабрикатов из овощей | 1,2 |
| 2. | Инновационное оборудование для приготовления полуфабрикатов из овощей | 1,2 |
| **Тема 1.6. Технологические свойства мяса** | **Содержание** | | 2 |  |
| 1. | Значение и свойства мяса в питании | 1,2 |
| 2. | Правила приема мяса со склада и от поставщиков | 1,2 |
| 3. | Методы определения качества мяса при приемке | 1,2 |
| **Практические занятия** | | 2 |  |
| 1. | Практическая работа 5. Решение ситуационных задач |
| **Тема 1.7. Ассортимент и технология приготовления полуфабрикатов из мяса** | **Содержание** | | 14 |  |
| 1. | Ассортимент полуфабрикатов из говядины | 1,2 |
| 2. | Ассортимент полуфабрикатов из свинины | 1,2 |
| 3. | Ассортимент полуфабрикатов из телятины | 1,2 |
| 4. | Ассортимент полуфабрикатов из ягнятины | 1,2 |
| 5. | Ассортимент полуфабрикатов из субпродуктов |  |
| 6. | Ассортимент полуфабрикатов из мяса диких животных | 1,2 |
| 7. | Технология приготовления полуфабрикатов из говядины | 1,2 |
| 8. | Технология приготовления полуфабрикатов из свинины | 1,2 |
| 9. | Технология приготовления полуфабрикатов из телятины | 1,2 |
| 10. | Технология приготовления полуфабрикатов из ягнятины | 1,2 |
| 11. | Технология приготовления полуфабрикатов из субпродуктов |  |
| 12. | Технология приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных | 1,2 |
| **Практические занятия** | | 4 |  |
| 1. | Практическая работа 6. Решение ситуационных задач |  |
| **Лабораторныеработы** | | 8 |  |
| 1. | Лабораторная работа 4. Технология приготовления полуфабрикатов из мяса |
| 2. | Лабораторная работа 5. Технология приготовления полуфабрикатов из рубленного мяса |
| **Тема 1.8. Требования к качеству, безопасному хранению подготовленных полуфабрикатов из мяса** | **Содержание** | | 4 |  |
| 1. | Требования к качеству и безопасному хранению полуфабрикатов из говядины | 1,2 |
| 2. | Требования к качеству и безопасному хранению полуфабрикатов из свинины | 1,2 |
| 3. | Требования к качеству и безопасному хранению полуфабрикатов из телятины | 1,2 |
| 4. | Требования к качеству и безопасному хранению полуфабрикатов из ягнятины | 1,2 |
| 5. | Требования к качеству и безопасному хранению полуфабрикатов из мяса диких животных | 1,2 |
| 6. | Требования к качеству и безопасному хранению полуфабрикатов из субпродуктов | 1,2 |
| **Практические занятия** | | 4 |  |
| 1. | Практическая работа 7. Определение качества мяса и методы хранения |  |
| **Тема 1.9. Технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления полуфабрикатов из мяса** | **Содержание** | | 4 |  |
| 1. | Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при обработке мяса | 1,2 |
| 2. | Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении полуфабрикатов из мяса. | 1,2 |
| 3. | Правила безопасного использования оборудования и инвентаря | 1,2 |
| **Практические занятия** | | 4 |  |
| 1. | Практическая работа 8. Подбор оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов из мяса |
| **Тема 1.10. Технология приготовления начинок для фарширования полуфабрикатов из мяса** | **Содержание** | | 2 |  |
| 1. | Ассортимент и технология приготовления начинок для фарширования мяса | 1,2 |
| 2. | Варианты подбора пряностей и специй при приготовлении полуфабрикатов из мяса | 1,2 |
| 3. | Взаимозаменяемость специй и пряностей при приготовлении полуфабрикатов из мяса | 1,2 |
| **Лабораторные работы** | | 4 |  |
| 1. | Лабораторная работа 6. Технология приготовления начинок для фарширования мяса |
| **Тема 1.11. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса** | **Содержание** | | 2 |  |
| 1. | Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса | 1,2 |
| 2. | Инновационные методы обработки мяса для приготовления полуфабрикатов | 1,2 |
| 3. | Инновационное оборудование и инвентарь для приготовления полуфабрикатов из мяса |  |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.** | | | 13 |  |
| **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы**  Составление технико-технологических схем блюд из мяса. Составление технологических карт. Решение количественных и качественных задач. Отработка навыков приготовления полуфабрикатов из мяса Работа с нормативными документами (сборник рецептур) | | |
| **Раздел ПМ 2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** |  | |  |  |
| **МДК 1. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** |  | |  |
| **Тема 2.1. Технологические свойства рыбы** | **Содержание** | | 6 |
| 1. | Значение и свойства рыбы и нерыбных море продуктов в питании | 1,2 |
| 2. | Правила приема рыбы и нерыбных море продуктов со склада и от поставщиков | 1,2 |
| 3. | Методы определения качества рыбы и нерыбных море продуктов при приемке | 1,2 |
| **Практические занятия** | | 6 |  |
| 1. | Практическая работа 9. Решение ситуационных задач |
| **Тема 2.2. Ассортимент и технология приготовления полуфабрикатов из рыбы** | **Содержание** | | 10 |
| 1. | Виды рыб: с костным и с хрящевым скелетом | 1,2 |
| 2. | Ассортимент полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом | 1,2 |
| 3. | Ассортимент полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом | 1,2 |
| 4. | Ассортимент полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов |  |
| 5. | Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом | 1,2 |
| 6. | Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом | 1,2 |
| 7. | Технология приготовления полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов | 1,2 |
| **Практические занятия** | | 6 |  |
| 1. | Практическая работа 10. Решение ситуационных задач |  |
| **Лабораторные работы** | | 8 |  |
| 1. | Лабораторная работа 7. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы |
| 2. | Лабораторная работа 8. Технология приготовления полуфабрикатов из рубленной рыбы |  |
| **Тема 2.3. Требования к качеству, безопасному хранению подготовленных полуфабрикатов из рыбы** | **Содержание** | | 5 |  |
| 1. | Требования к качеству и безопасному хранению полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом | 1,2 |
| 2. | Требования к качеству и безопасному хранению полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом | 1,2 |
| 3. | Требования к качеству и безопасному хранению полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов | 1,2 |
| **Практические занятия** | | 4 |  |
| 1. | Практическая работа 11. Определение качества рыбы и методы хранения |
| **Тема 2.4. Технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления полуфабрикатов из рыбы** | **Содержание** | | 4 |  |
| 1. | Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при обработке рыбы и нерыбных морепродуктов | 1,2 |
| 2. | Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении полуфабрикатов из рыбы и нерыбных морепродуктов | 1,2 |
| 3. | Правила безопасного использования оборудования и инвентаря | 1,2 |
| **Практические занятия** | | 6 |  |
| 1. | Практическая работа 12. Подбор оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбных морепродуктов |
| **Тема 2.5. Технология приготовления начинок для фарширования полуфабрикатов из рыбы** | **Содержание** | | 4 |  |
| 1. | Ассортимент и технология приготовления начинок для фарширования рыбы и нерыбных морепродуктов | 1,2 |
| 2. | Варианты подбора пряностей и специй при приготовлении полуфабрикатов из рыбы и нерыбных морепродуктов | 1,2 |
| 3. | Взаимозаменяемость специй и пряностей при приготовлении полуфабрикатов из рыбы и нерыбных морепродуктов | 1,2 |
| **Лабораторныеработы** | | 4 |  |
| 1. | Лабораторная работа 9. Технология приготовления начинок для фарширования рыбы и нерыбных морепродуктов |
| **Тема 2.6. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы** | **Содержание** | | 4 |  |
| 1. | Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы и нерыбных морепродуктов | 1,2 |
| 2. | Инновационные методы обработки рыбы и нерыбных морепродуктов для приготовления полуфабрикатов | 1,2 |
| 3. | Инновационное оборудование и инвентарь для приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбных морепродуктов | 1,2 |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.** | | | 10 |  |
| **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы**  Составление технико-технологических схем блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов. Составление технологических карт. Решение количественных и качественных задач. Отработка навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбных морепродуктов. Работа с нормативными документами (сборник рецептур) | | |
| **Раздел ПМ 3. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции** |  | |  |  |
| **МДК 1. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** |  | |  |
| **Тема 3.1. Технологические свойства домашней птицы** | **Содержание** | | 6 |
| 1. | Значение и свойства домашней птицы и дичи в питании | 1,2 |
| 2. | Правила приема домашней птицы и дичи со склада и от поставщиков | 1,2 |
| 3. | Методы определения качества домашней птицы и дичи при приемке | 1,2 |
| **Практические занятия** | | 4 |  |
| 1. | Практическая работа 13. Решение ситуационных задач |
| **Тема 3.2. Ассортимент и технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы** | **Содержание** | | 10 |
| 1. | Ассортимент полуфабрикатов из курицы | 1,2 |
| 2. | Ассортимент полуфабрикатов из утки | 1,2 |
| 3. | Ассортимент полуфабрикатов из гусей | 1,2 |
| 4. | Ассортимент полуфабрикатов из дичи | 1,2 |
| 5. | Технология приготовления полуфабрикатов из курицы | 1,2 |
| 6. | Технология приготовления полуфабрикатов из утки | 1,2 |
| 7. | Технология приготовления полуфабрикатов из гусей | 1,2 |
| 8. | Технология приготовления полуфабрикатов из дичи | 1,2 |
| **Практические занятия** | | 6 |  |
| 1. | Практическая работа 14. Решение ситуационных задач |  |
| **Лабораторныеработы** | | 8 |  |
| 1. | Лабораторная работа 10. Технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы |
| 2. | Лабораторная работа 11. Технология приготовления полуфабрикатов из рубленой домашней птицы |  |
| **Тема 3.3. Требования к качеству, безопасному хранению подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы** | **Содержание** | | 6 |  |
| 1. | Требования к качеству и безопасному хранению полуфабрикатов из курицы | 1,2 |
| 2. | Требования к качеству и безопасному хранению полуфабрикатов из утки и гусей | 1,2 |
| 3. | Требования к качеству и безопасному хранению полуфабрикатов из дичи | 1,2 |
| **Практические занятия** | | 6 |  |
| 1. | Практическая работа 15. Определение качества домашней птицы и дичи и методы хранения |
| **Тема 3.4. Технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы** | **Содержание** | | 4 |  |
| 1. | Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при обработке домашней птицы и дичи | 1,2 |
| 2. | Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы и дичи | 1,2 |
| 3. | Правила безопасного использования оборудования и инвентаря | 1,2 |
| **Практические занятия** | | 6 |  |
| 1. | Практическая работа 16. Подбор оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы и дичи |
| **Тема 3.5. Технология приготовления начинок для фарширования полуфабрикатов из домашней птицы** | **Содержание** | | 3 |  |
| 1. | Ассортимент и технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы и дичи | 1,2 |
| 2. | Варианты подбора пряностей и специй при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы и дичи | 1,2 |
| 3. | Взаимозаменяемость специй и пряностей при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы и дичи | 1,2 |
| **Лабораторныеработы** | | 4 |  |
| 1. | Лабораторная работа 12. Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы |
| **Тема 3.6. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы** | **Содержание** | | 4 |  |
| 1. | Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы и дичи | 1,2 |
| 2. | Инновационные методы обработки домашней птицы и дичи для приготовления полуфабрикатов | 1,2 |
| 3. | Инновационное оборудование и инвентарь для приготовления полуфабрикатов домашней птицы и дичи | 1,2 |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3.** | | | 8 |  |
| **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы**  Составление технико-технологических схем блюд из домашней птицы и дичи. Составление технологических карт. Решение количественных и качественных задач. Отработка навыков приготовления полуфабрикатов из домашней птицы и дичи. Работа с нормативными документами (сборник рецептур) | | |
| **Консультации** | | | 14 |
| **Учебная практика(по профилю специальности)**  **Виды работ:** Обработка и разделка мяса, рыбы, домашней птицы и овощей, приготовление блюд из них. Приготовление полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и овощей. Изучение и составление соответствующей нормативной документации. Требования к качеству мяса, рыбы, домашней птицы и овощей, сроки, условия их хранения и реализации. | | | 288 |
| **Всего** | | | **543** |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

# 4. условия РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета: доска, учебная мебель

* комплекты бланков технологической документации; комплекты учебно-методической документации;
* макеты, наглядные пособия-плакаты;
* видеоматериал

Технические средства обучения: переносное мультимедийное оборудование (видеопроектор, экран, компьютер)

Оборудование учебного кулинарного цеха:

* рабочие места по количеству обучающихся;
* оборудование для технологического процесса;
* набор инструментов и приспособлений;
* методические указания для выполнения лабораторных работ;
* ТК и ТТК;
* тесты по технологии продукции общественного питания;
* изобразительные (образные и условно-схематические): фотографии, картины, альбомы с ассортиментом кулинарной продукции, презентации и слайды, учебные видео ролики;
* натуральные образцы кулинарной продукции;
* раздаточный материал по темам учебных дисциплин.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику.

Учебная практика реализуется в Комбинате питания ННГУ.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

**Нормативно-правовые документы**

1. СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (с изменениями на 27 марта 2007 года).
2. СанПиН 2.2.4.548-96 "Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений". Постановление Госкомсанэпиднадзора России от 01 октября 1996 года №21. СанПиН от 01 октября 1996 года №2.2.4.548-96.
3. СанПиН 2.3.2.1078-2001 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 июня 2010 года
4. СанПиН 2.3.6.1066-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 07 сентября 2001 года №23. СП (Санитарные правила) от 07 сентября 2001 года №2.3.6.1066-01.
5. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья с изменениями и дополнениями. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 03 апреля 2003 года №28. СП (Санитарные правила) от 03 апреля 2003 года №2.3.6.1254-03.
6. СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 марта 2007 года №13. СП (Санитарные правила) от 27 марта 2007 года №1.1.2193-07.
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
10. ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования".
11. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
12. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
13. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
14. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 – «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

**Список основной литературы**

1. [Васюкова А. Т.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%B4%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B9&page=2#none) Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496 с. - ISBN 978-5-394-01714-8. [http://znanium.com/ bookread2.php? book = 415067](http://znanium.com/%20bookread2.php?%20book%20=%20415067)
2. [Мрыхина Е. Б.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D0%9E%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B7%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B8%D0%B7%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0%20%D0%BD%D0%B0%20%D0%BF%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%BF%D1%80%D0%B8%D1%8F%D1%82%D0%B8%D1%8F%D1%85%20%D0%BE%D0%B1%D1%89%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE%20%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F#none) Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование) (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-8199-0306-3 <http://znanium.com/bookread2.php?book=493230>

**Дополнительная литература**

1. [Федцов В. Г.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9#none) Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : Учебное пособие / В. Г. Федцов. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2014. - 248 с. - ISBN 978-5-394-01726-1. <http://znanium.com/bookread2.php?book=430602>
2. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (для СПО и НПО). [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — М. : КноРус, 2013. — 328 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/53292 — Загл. с экрана.
3. [Олейникова А. Я.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%B4%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B9#none) Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты/А.Я.Олейникова, Г.О.Магомедов, И.В.Плотникова - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2015. - 296 с.: 60x90 1/16 (Переплёт) ISBN 978-5-98879-181-2, 1000 экз.
4. [Олейникова А. Я.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%B4%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B9#none)Технология кондитерских изделий. Практикум: Учебное пособие/А.Я.Олейникова, Г.О.Магомедов, И.В.Плотникова - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2015. - 600 с.: 60x90 1/16 (Переплёт) ISBN 978-5-98879-182-9, 1000 экз. <http://znanium.com/bookread2.php?book=512465>

**Интернет-ресурсы**

1. [http://www.chefs.ru](http://www.chefs.ru/)  - профессионально - информационный портал гильдии шеф-поваров
2. <http://www.frio.ru/>  - «Федерация Рестораторов и Отельеров»
3. <http://www.horeca.ru/cooking/recipes/>  - экспертная поддержка и полезная актуальная информация операторам и участникам рынка HoReCa
4. <http://www.gastronom.ru/articles.aspx?r=37>  - Портал Gastronom.ru - кулинарные рецепты с видео и фотографиями
5. [http://www.kedem.ru](http://www.kedem.ru/)  - ежедневный кулинарный интернет-журнал. Кулинария и кулинарные рецепты для всех
6. <http://www.koolinar.ru/index>  - рецепты коктейлей, супов, салатов, блюд русской кухни
7. <http://kulinarnayakniga.ru/>  - народные рецепты коктейлей, супов, салатов, блюд русской кухни
8. <http://www.restoran.ru/> - информационный портал о ресторанной жизни двух столиц
9. <http://www.restorus.com/>  - сайт, посвящённый новостям и технологиям сферы общественного питания
10. <http://russgost.ru/> - база нормативных документов

**Справочные системы**

Вуз обеспечивает каждому обучающемуся доступ через сеть Интернет к электронным образовательным ресурсам, содержащим полные тексты изданий, используемых в образовательном и научном процессе:

1. **Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM»** - доступ к электронным версиям учебников, справочников, научных журналов, монографий, диссертаций и научных статей в различных областях знаний. Фонд постоянно пополняется изданиями, публикуемыми научно-издательским центром «ИНФРА-М» и другими российскими издательствами.
2. **Электронная библиотека eLIBRARY.RU.** Содержит рефераты и полные тексты более 14 млн. научных статей. На платформе eLIBRARY.RU доступны электронные версии более 2200 российских научных журналов, из них более 1100 - в открытом доступе. На сайте eLIBRARY.RU представлена информация о Российском индексе научного цитирования. Доступ открыт с любого компьютера ННГУ. Процедура регистрации - на портале eLIBRARY.RU.
3. **Электронная библиотека «Юрайт» (biblio-online.ru).** Виртуальная выставка всего ассортимента книг издательства Юрайт. Виртуальный читальный зал литературы по многим отраслям знаний.

**4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебный процесс основывается на требованиях и положениях ФГОС СПО, разработанных в соответствии с ними учебных планах и учебных программах изучения МДК и профессиональных модулей.

Освоение профессионального модуля студентами осуществляется на основе рационального сочетания традиционных методов передачи и закрепления информации с использованием в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых игр, разбора конкретных ситуаций, групповых дискуссий и т.п.).

Для качественной подготовки студентов к занятиям преподаватели разрабатывают учебно-методические материалы по МДК и профессиональным модулям, планы практических и иных видов занятий и методические рекомендации по подготовке к ним.

Для прохождения студентами СПО практических занятий созданы учебные лаборатории, оснащенные мебелью, инвентарём и другим оборудованием для проведения занятий.

Все виды практик проводятся в соответствии с Федеральными Государственными образовательными стандартами. Общий объем времени на их проведение определяется ФГОС и учебным планом. Сроки проведения практик устанавливаются в соответствии с учебным планом. Видами практики студентов по профессиональному модулю являются: учебная и производственная практика.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках междисциплинарного курса является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО учебная практика проводятся в СПО при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Студенты СПО, обучающиеся по специальности «Технология продукции общественного питания» под руководством преподавателей отрабатывают практические навыки по производству готовой продукции.

Для организации руководства и контроля проведения учебной и производственной практики преподавателями осуществляется контроль посещаемости предприятий практикантами и соответствия выполняемых ими работ утверждённой программе. Во время проверок проводятся беседы с наставниками и руководителями предприятий, в ходе которых выявляются проблемы и находятся пути их решения.

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация программы модуля обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю модуля, имеющими опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях.

# 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| --- | --- | --- |
| ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | Учащийся демонстрирует умение разрабатывать ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.  Учащийся демонстрирует умение работать с товаросопроводительными документами; умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; умение использования основных методов проверки качества сырья.  Учащийся демонстрирует умение выбора соответствующего технологического оборудования и инвентаря; умение расчета массы мяса для изготовления полуфабрикатов; умение осуществлять точное и правильное взвешивание на весах.  Учащийся демонстрирует умение организовывать технологический процесс подготовки мяса для сложных блюд; умение подготовки мяса для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; умение контролировать качество и безопасность подготовленного мяса. | **Текущий контроль:**  1. Оценка и обсуждение решения ситуационных задач.  2. Проверка выполнения результатов самостоятельной работы.  3. Оценка и обсуждение результатов лабораторных работ.  **Рубежный контроль:**  1. Тестирование.  2. Проверочная работа по разделам.  **Итоговый контроль по модулю:**  1. Экзаменационное задание  2. Квалификационный экзамен |
| ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | Учащийся демонстрирует умение разрабатывать ассортимент полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.  Учащийся демонстрирует умение работать с товаросопроводительными документами; умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; умение использовать основные методы проверки качества сырья.  Учащийся демонстрирует умение выбора соответствующего технологического оборудования и инвентаря; умение рассчитывать массу рыбы для изготовления полуфабрикатов; умение осуществлять точное и правильное взвешивание на весах.  Учащийся демонстрирует умение организовывать технологический процесс подготовки рыбы для сложных блюд; умение подготавливать рыбу для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь.  Учащийся демонстрирует умение контролировать качество и безопасность подготовленной рыбы. | Текущий контроль:  1. Оценка и обсуждение решения ситуационных задач.  2. Проверка выполнения результатов самостоятельной работы.  3. Оценка и обсуждение результатов лабораторных работ.  Рубежный контроль:  1. Тестирование.  2. Проверочная работа по разделам.  Итоговый контроль по модулю:  1. Экзаменационное задание  2. Квалификационный экзамен |
| ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. | Учащийся демонстрирует умение разрабатывать ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд.  Учащийся демонстрирует умение работать с товаросопроводительными документами; умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; умение использовать основные методы проверки качества сырья.  Учащийся демонстрирует умение выбора соответствующего технологического оборудования и инвентаря; умение рассчитывать массу домашней птицы для изготовления полуфабрикатов; умение осуществлять точное и правильное взвешивание на весах.  Учащийся демонстрирует умение организовывать технологический процесс подготовки домашней птицы для сложных блюд; умение подготавливать домашнюю птицу для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь.  Учащийся демонстрирует умение контролировать качество и безопасность подготовленной домашней птицы. | Текущий контроль:  1. Оценка и обсуждение решения ситуационных задач.  2. Проверка выполнения результатов самостоятельной работы.  3. Оценка и обсуждение результатов лабораторных работ.  Рубежный контроль:  1. Тестирование.  2. Проверочная работа по разделам.  Итоговый контроль по модулю:  1. Экзаменационное задание  2. Квалификационный экзамен |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| --- | --- | --- |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | * демонстрация интереса к будущей профессии | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы  Наблюдение и оценка  полученных результатов на каждом из этапов освоения  компетенции |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | * выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач; * оценка эффективности и качества выполнения; |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации технологического процесса полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | * эффективный поиск необходимой информации; * использование различных источников, включая электронные |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | * использование новейшего оборудования. |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | * взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | * самоанализ и коррекция результатов собственной работы |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | * организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | анализ инноваций в области организации технологического процесса полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, соблюдение техники безопасности |

1. \* Раздел профессионального модуля – часть примерной программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний. [↑](#footnote-ref-1)