

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»

СОГЛАСОВАНО

Директор филиала
«Номер 1» ООО «Комбинат питания»
«Экопродукт»

 Т.И. Александрова



УТВЕРЖДАЮ

Директор
Л.А. Виноградова
29.08.2019г.



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

базовой подготовки

Форма обучения очная

СОГЛАСОВАНО

Директор кафе «Капра»
Е.С. Казанцева



г.о. Электросталь, 2019 г

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников для предприятий общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования; ограничений по опыту работы и возрасту нет.

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

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

иметь практический опыт:

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

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 388 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 280 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 187 часов, в том числе:

практические занятия – 110 часов,

самостоятельной работы обучающегося – 93 часов;

учебной практики – 72 часов;

производственной практики – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3.1. Тематический план профессионального модуля

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена расщедоточенная практика)
			Всего часов	в т. ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т. ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т. ч., часов для работы (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК1	Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	77	34	30		25		18	-
ПК 2	Раздел 2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	87	41	22		28		18	-
ПК 3	Раздел 3. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	102	64	32		20		18	-
ПК 1-3	Раздел 4. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	86	48	26		20		18	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	36							36
	Всего:	388	187	110	0	93	0	72	36

2. Содержание обучения по профессиональному модулю

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		77:	
Тема 1. Технологический цикл производства кулинарной продукции		2:	
Тема 1.1. Организация рабочего места в заготовочном цехе.		1	1, 2
	1. Введение. Предмет, цели, задачи курса. История развития кулинарии. Роль технолога. Технологические принципы (безопасность, совместимость и др.). Основные понятия.		
	2. Организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, согласно требованиям Профессионального стандарта и конкурса WORLDSKILLS. Процессы, формирующие качество кулинарной продукции. Изменение белков, жиров, углеводов.	1	
Тема 1.2. Виды технологического оборудования и производства инвентаря		1	
	1 Оборудование предприятий общественного питания. Классификация. Основные детали.		2
	Практические занятия	28:	2
	1. Универсальные приводы с комплектами сменных механизмов. Изучение устройства и принципа действия машин; сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации.		
	2. Машины для обработки и нарезки сырых овощей и картофеля; производственный инвентарь. Изучение устройства и принципа действия машин; сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации.		
	3. Машины для обработки рыбы, мяса, птицы; сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации.		
	4. Эксплуатация весоизмерительного оборудования.		
	5. Эксплуатация теплового оборудования (котлы, сковороды, плиты, жарочный шкаф, кипятильник)		

Тема 1.3. Приготовление полуфабрикатов сложной кулинарной продукции из овощей и грибов.	Содержание учебного материала		1
	1	Характеристика сырья, пищевая ценность. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении сложных блюд из овощей и грибов.	
	Практические занятия		2
	1	Организация работы горячего цеха.	
Самостоятельная внеаудиторная работа:			
1. Составление глоссария по основным понятиям кулинарной продукции.			25:
2. Подготовка сообщения по характеристикам основных и вспомогательных приемов тепловой обработки			2
3. Подготовить реферат «Изменение пищевых веществ в продуктах при тепловой обработке (белки, жиры, углеводы, витамины)».			3
4. Подготовить доклад «Новые виды оборудования для предприятий общественного питания»			3
5. Доклад «Кулинарное использование спаржи, артишоков»			3
6. Подготовить реферат по теме «Обработка и нарезка овощей, подготовка овощей для фарширования».			3
7. Сообщение «Новые технологии при приготовлении блюд из овощей и грибов»			2
8. Реферат «Организация работы горячего цеха».			3
9. Презентация «Современные технологии декорирования порционных тарелок при подаче блюд».			4
Учебная практика			
Виды работ:			
Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд из рыбы, их безопасное использование.			
Проверка органолептическим способом качества овощей; обработка овощей; подготовка сырья, приготовление полуфабрикатов из овощей.			
Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи блюд из овощей. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.			
Раздел 2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			87:
Тема 2.1. Подготовка рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд			2
1	Организация работы рыбного цеха. Выбор оборудования.		2
2	Методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд.		
Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции			17:
1.	Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции		2
2	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.		2

	3	Технология приготовления начинок для фарширования рыбы.	2	2
	4	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы.	2	2
	5	Запекание блюд из рыбы сложного приготовления.	2	
	6	Дополнительные гарниры, соусы к блюдам сложного приготовления из рыбы.	2	
	7	Разработка меню		
	8	Блюда из осетровых пород сложного приготовления.	2	
	9	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы	2	
			1	
		Практические занятия	22:	
	1	Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы. Разработка ассортимента.	6	
	2	Разработка ассортимента.	6	
	3	Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья.	4	
	4	Составление технологических карт.	4	
	5	Приготовление шашлыка из рыбы со сложным гарниром. Оценка органолептическим методом качества сырья и готовых п/ф.	2	
		Самостоятельная внеаудиторная работа	28:	
		Работа со сборником рецептов, справочной литературой;		
		Составление таблиц, схем, алгоритмов;		
		Решение технологических задач		
		Составление таблиц «Сравнительный анализ пищевой ценности туш говядины, свинины, баранины, ягнят, поросят, поросьючей головы».		
		Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из рубленного мяса; сроки реализации»;		
		Расчет сырья, определение количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья;		
		Составление алгоритмов, схем по приготовлению и использованию полуфабрикатов из рубленного мяса;		
		Учебная практика		
		Виды работ:	18	
		Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд из рыбы, их безопасное использование.		
		Проверка органолептическим способом качества рыбного сырья; обработка рыбного сырья; подготовка сырья, приготовление полуфабрикатов из рыбы.		
		Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи блюд из рыбы. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.		

Раздел 3 Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		102:
Тема 3.1 Подготовка мяса		4
Содержание учебного материала		
1.	Основные характеристики и пищевая ценность туш говядины, свинины, молочных поросят и поросячьей головы, телятины, баранины, ягнят.	2
2	Методы обработки и подготовки мяса туш баранины, козлятины, телятины, ягнят для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Ассортимент полуфабрикатов из баранины, козлятины, телятины, ягнят.	
3	Методы обработки и подготовки мяса туш телятины, ягнят для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции.	
4	Методы обработки и подготовки мяса туш диких животных, кроликов для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции.	
5	Методы обработки и подготовки субпродуктов и костей.	
Практические занятия:		
1	Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса.	8:
2	Разработка ассортимента.	
Тема 3.2. Приготовление полуфабрикатов из мяса.		28:
1	Изменения пищевых веществ при тепловой обработке мяса.	2
2	Актуальные направления в ресторанном бизнесе при составлении меню и выбора ассортимента при приготовлении сложной кулинарной продукции из мяса.	
3	Ассортимент блюд сложной кулинарной продукции из мяса и мясопродуктов. Подбор специй и пряностей.	
4	Подбор специй и пряностей.	
5	Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины; из мяса телят. Основные критерии оценки качества.	
6	Ассортимент полуфабрикатов из баранины, козлятины, телятины, ягнят.	
7	Основные критерии оценки качества.	
8	Ассортимент полуфабрикатов из кроликов.	
9	Ассортимент полуфабрикатов из субпродуктов.	
10	Приготовление сложной кулинарной продукции из рубленного мяса. Ассортимент.	

11	Приготовление мясных рулетов с различными начинками.		
12	Варианты подачи дополнительных гарниров и соусов к мясу.		
13	Требования к качеству хранения и срокам реализации мясной продукции сложного приготовления.		
Практические занятия		24:	2
1.	Приготовление полуфабрикатов из мяса свинины, молочных поросят, поросячьей головы, хранение, контроль качества, требования к качеству. Оценка качества органолептическим методом.		
2	Приготовление полуфабрикатов из мяса ягнят, телят, хранение, требования к качеству. Оценка качества органолептическим методом.		
3	Составление технологических карт.		
4	Определение массы отходов, нетто и брутто при механической обработке мяса.		
5	Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья с учетом вида и кондиции мяса.		
6	Составление технологических карт.		
7	Составление меню (вторые горячие блюда сложного приготовления)		
Самостоятельная внеаудиторная работа		20:	
Работа со сборником рецептов, справочной литературой; Составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач Составление таблиц «Сравнительный анализ пищевой ценности различных сортов рыб». Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы; сроки реализации»; Расчет сырья, определение количества порций; Составление алгоритмов, схем по приготовлению и использованию полуфабрикатов из рыбы;			
Учебная практика			
Виды работ: Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд из мяса и птицы, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества мяса и домашней птицы; обработка и подготовка сырья; приготовление полуфабрикатов из мяса и птицы. Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи блюд из мяса и птицы. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.		18	
Раздел 4. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции		86:	

Тема 4.1. Подготовка домашней птицы, утиной, гусиной печени.	Содержание учебного материала		8	
	1	Основная характеристика и пищевая ценность домашней птицы, утиной и гусиной печени.		
	2	Методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд.		
	3	Способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы		
	4	Требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени.		
Тема 4.2. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.	Содержание учебного материала		14:	
	1	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса домашней птицы. Ассортимент полуфабрикатов из мяса домашней птицы, гусиной и утиной печени.		
	2	Ассортимент полуфабрикатов из мяса домашней птицы, гусиной и утиной печени.		
	3	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы.		
	4	Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы.		
	5	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из птицы, утиной, гусиной печени; требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.		
	6	Технология приготовления сложной кулинарной продукции из гусиной печени.		
	7	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной, утиной печени.		
	Практические занятия			26:
	1	Варианты оформления при отпуске сложной кулинарной продукции из мяса домашней птицы.		
	2	Разработка ассортимента. Составление меню		
	3	Решение ситуационных задач		
	4	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.		

<p>Самостоятельная внеаудиторная работа Работа со сборником рецептов, справочной литературой; Составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач. Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы; сроки реализации»; Расчет сырья, определение количества порций из заданного количества сырья; Составление алгоритмов, схем по приготовлению и использованию полуфабрикатов из домашней птицы; Разработка новых видов полуфабрикатов из домашней птицы.</p>	20
<p>Учебная практика Виды работ Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд из мяса и птицы, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества домашней птицы; обработка и подготовка сырья; приготовление полуфабрикатов из птицы. Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи блюд из птицы. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.</p>	18
<p>Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ Разработка ассортимента полуфабрикатов; проверка качества продукта для приготовления полуфабрикатов; организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов, используя различные технологии; безопасное использование оборудования и инвентаря; проведение контроля качества и безопасности полуфабрикатов органолептическим и другими методами. Хранение подготовленного мяса, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.</p>	36
<p>Экзамен</p>	388
Всего	

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 ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация, программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов 1; мастерских 1; лабораторий 1

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Кулинария»;
- стеллажи с муляжами блюд;
- стенды с фотографиями новых технологий в оформлении блюд и сервировкой столов.

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- по количеству обучающихся бригад;
- плиты электрические;
- рабочие столы;
- стеллажи;
- холодильник;
- кастрюли ёмкостью 1 л;
- ложки;
- черпаки;
- сито;
- сковороды;
- тарелки суповые;
- тарелки пирожковые;
- тарелки десертные;
- разделочные доски;
- стаканы;
- поварские ножи;
- весы;
- комплект учебно-наглядных пособий «Кулинария».

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- по количеству обучающихся бригад;
- плиты электрические;
- рабочие столы;
- стеллажи;
- холодильник;
- кастрюли ёмкостью 1 л;
- ложки;
- черпаки;
- сито;
- сковороды;
- тарелки суповые;
- тарелки пирожковые;
- тарелки десертные;
- разделочные доски;
- стаканы;
- поварские ножи;
- весы;
- комплект учебно-наглядных пособий «Кулинария».

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.
Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:
Посадочные места для обучающихся, муляжи блюд, компьютер, презентации по темам, плакаты, схемы, натуральные образцы, учебники.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные издания):

1. Семичева, Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник / Г. П. Семичева. – Москва: Академия, 2018. – (356 стр.)
2. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / Н. И. Андонова; Т. А. Качурина. Москва: Академия, 2018. – (256 стр.)
3. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / И. Ю. Бурчакова; С. В. Ермилова. – Москва: Академия, 2017. – (384 стр.)
4. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М. В. Володина; Т. А. Сопачева. – Москва: Академия, 2015. – (192 стр.)
5. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов: учебное пособие / Н. И. Дубровская; Е. В. Чубасова. – Москва: Академия, 2018. – (176 стр.)
7. Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / С. В. Ермилова. – Москва: Академия, 2017. – (208 стр.)
8. Козлова, С. Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие / С. Н. Козлова; Е. Ю. Фединишина. – Москва: Академия, 2014. – (192 стр.)
9. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник / Л. С. Кузнецова; М. Ю. Сиданова. – Москва: Академия, 2017. – (400 стр.)
10. Кузнецова Л. С. Технология и организация производства кондитерских изделий – Москва: Академия, 2017. – (480 стр.)
11. Ларионова, Н. М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник / Н. М. Ларионова. – Москва: Академия, 2017. – (208 стр.)
12. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / И. П. Самородова. – Москва: Академия, 2016 – (192 стр.)
13. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / И. П. Самородова. – Москва: Академия, 2018 – (192 стр.)
14. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы - Москва: Академия, 2018. – (126 стр.)
15. Синицына А. В., Соколова Е. И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента– Москва: Академия, 2018, (302 стр.)
16. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие / Л. З. Шильман. – Москва: Академия, 2017. – (176 стр.)
17. Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие / Л. З. Шильман. – Москва: Академия, 2017. – (202 стр.)
18. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии гигиены в пищевой промышленности, 2017 (136 стр.)

19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии гигиены в пищевой промышленности, 2014 (160 стр.)
20. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария, 2017 (252 стр.)
21. Мартинчик, А. Н. Физиология питания: учебник / А. Н. Мартинчик. – Москва: Академия, 2017 (240 стр.)
22. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, 2018, (509 стр.)
23. Анфимова Н. А., Кулинария– Москва: Академия, 2017- (396 стр.)
24. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник / Г. Г. Лутошкина. – Г.Г. – Москва: Академия, 2018. – (240 стр.)
25. Сеницына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А. В. Сеницына; Е. И. Соколова. – Москва: Академия, 2018 – (304 стр.)
26. Андросов В.П.Ч.1 производственное обучение профессии «Кондитер», 2017
27. Андросов В.П.Ч.2 производственное обучение профессии «Кондитер», 2017

Электронные ресурсы:

1. Лаушкина Т.А ЭУМК сетевая: Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, 2017
2. Самородова И.П.ЭУМК сетевая: Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, 2017
3. Соколова Е. И..ЭУМК сетевая: Приготовление блюд из овощей и грибов, 2017
4. Виртуальный практикум локальная: Повар-кондитер, 2019
5. Комплект ЭУИ для подготовки к практическим работам и демонстрационному экзамену (компетенция «Поварское дело», (Кондитерское дело». «Хлебопечение») (локальная), 2019

Интернет-ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
4. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
5. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.horeca.ru/> <http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/>
// База данных нормативной технической документации //
7. <http://1000gb.ru/?id=srch&str=%D1%E0%ED%CF%E8%ED+2.3.2.+1324-03&sc=80486>
8. - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>
<http://economy.gov.ru>
<http://www.consultant.ru>
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Безопасность жизнедеятельности
Охрана труда
Организация хранения и контроль запасов и сырья

Модуль «Выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер» рекомендуется проходить первым, т. к. он дает базовые знания и умения, которые в дальнейшем потребуются для получения более сложной специальности «Технология продукции общественного питания»

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

- образование не ниже среднего специального по профессии;

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу и руководство практикой:

- наличие среднего специального или высшего инженерного, или высшего педагогического образования, соответствующего профилю.

Инженерно педагогический состав:

- дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

Мастера:

- наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля, с обязательным прохождением курсов повышения квалификации 1 раз в 5 лет. К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных организаций.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
---	--	-------------------------------------

<p>Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур; -правильный расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы в соответствии с алгоритмом; -качественная подготовка рыбы и полуфабрикатов из нее, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -эффективный контроль качества и безопасности подготовленной рыбы в соответствии со стандартом.</p>	<p>-зачет по практической работе; - зачет по практической работе -зачет по лабораторной работе, по практике; -зачет по лабораторной работе, по практике. -зачет по лабораторной работе, по практике. Квалификационный экзамен.</p>
<p>Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур; -правильный расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов из мяса в соответствии с алгоритмом; -качественная подготовка мяса и полуфабрикатов из нее, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -эффективный контроль качества и безопасности подготовленного мяса в соответствии со стандартом.</p>	<p>-зачет по практической работе; - зачет по практической работе -зачет по лабораторной работе, по практике; -зачет по лабораторной работе, по практике. -зачет по лабораторной работе, по практике. Квалификационный экзамен.</p>
<p>Организовывать подготовку домашней птицы для сложной кулинарной продукции</p>	<p>- рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы, дичи для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур; -правильный расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса подготовки птицы и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с алгоритмом; -качественная подготовка птицы для сложной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -эффективный контроль качества и безопасности подготовленной продукции</p>	<p>-зачет по практической работе; -зачет по практической работе; -зачет по лабораторной работе, по практике; -зачет по лабораторной работе и практике; -зачет по лабораторной работе и практике; Квалификационный экзамен</p>

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
--	---------------------------------------	----------------------------------

Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-активная демонстрация интереса к будущей профессии через конкурсы профессионального мастерства, фестивали, тематические дни, уроки спецдисциплин.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценивание их эффективности и качества	- обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - самооценка эффективности и качества выполнения работ;	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и быть за них ответственным.	-рациональное принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области производства полуфабрикатов	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Осуществление поиска и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-эффективный поиск необходимой информации; -эффективное использование различных источников, включая электронные	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	-рациональное и эффективное использование различных технических средств в профессиональной деятельности для обмена информацией; -умение грамотно пользоваться интернет-ресурсами.	Наблюдение на практических занятиях по дисциплине «Информационные технологии»
Работа в коллективе и команде, эффективно общение с коллегами, руководством, потребителями.	-эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Быть ответственным за работу членов команды (подчиненных) и иметь результат выполнения заданий.	-качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы - проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности;	наблюдение, отчет по выполнению командных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах
Самостоятельное определение задач профессионального и личностного развития, самообразования, осознанное планирование повышения квалификации.	-оптимальная организация самостоятельных работ при изучении профессионального модуля - планирование обучающимися квалификационного и личностного уровня	-отчет по выполненным рефератам, отчет по поиску необходимой информации
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-качественный анализ инноваций в сфере общественного питания	-отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	-эффективное получение специальности, навыков, которые могут быть использованы при прохождении военной службы	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках