

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Арктический государственный агротехнологический университет»  
Колледж технологий и управления

Регистрационный  
номер 24-20/12



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно –  
методической работе

Халдеева М.Н.

« 17 » 06 20 20 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация техник – технолог

Уровень ППССЗ базовая

Срок освоения ППССЗ 3 года 10 месяцев

Форма обучения очная

Общая трудоемкость 348 ч.

Якутск – 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с:  
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 384.  
- Учебным планом специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ от 26.03.2020г. Протокол №40.

Разработчик(и) РПД Григорьева Сардана Вячеславовна – преподаватель;  
Местникова Мария Александровна – методист.

Председатель ЦК технологии и зоотехнии Местникова /Местникова М.А./  
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания ЦК ТиЗ № 6 от « 08 » 06 2020 г.

Директор КТиУ Яковлева /Яковлева Н.М./  
подпись фамилия, имя, отчество

« 11 » 06 2020 г.

Председатель МК КТиУ Чиркова /Чиркова Ю.В./  
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания УМС № 6 от « 11 » 06 2020 г.

/Председатель УМС АГАТУ Сивцев /Сивцев Н.А./  
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания УМС № 6 от « 15 » 06 2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>№</b>	<b>Наименование раздела</b>	<b>Стр.</b>
1	Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2	Структура и содержание профессионального модуля	6
3	Условия реализации программы	17
4	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида деятельности)	21

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО 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):

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.

Программа профессионального модуля «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля согласно программы подготовки специалистов 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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

- всего – 348 часов, в том числе:
- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 240 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 160 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 79 часов;
- консультации – 1 час;
- учебной и производственной практики – 108 часов.

### **1.4 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:

<b>Код</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>
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

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

<b>Код</b>	<b>Общие компетенции</b>
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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

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 рассредоточенная практика)	
			Теоретическое обучение часов	Лабораторные работы и практические занятия, часов	Консультации, 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. Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	114	46	16	1	35	-	16	-	
ПК 1.2	Раздел 2. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	104	48	16		27	-	12	-	
ПК 1.3	Раздел 3. Подготовка домашней птицы для сложной кулинарной продукции.	58	23	10		17	-	8	-	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов .	72							72	
	<b>Всего:</b>	<b>348</b>	<b>118</b>	<b>42</b>	<b>1</b>	<b>79</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК 01.01.Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		<b>160</b>	
<b>Раздел 1 Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		<b>62</b>	
<b>Тема 1.1.Характеристика сырья и полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции</b>	<b>Содержание</b>	6	
	1. Основная характеристика и пищевая ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени		
	2. Характеристика и пищевая ценность мяса крупного рогатого и мелкого скота		
	3. Характеристика и пищевая ценность субпродуктов;		
	4. Ассортимент полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложных блюд		
<b>Тема 1.2. Организация приемки мяса</b>	<b>Содержание</b>	4	1,2
	1. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества		
	2. Требования к качеству туш крупного рогатого и мелкого скота		
	3. Требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы		
	4. Требования к безопасности хранения туш крупного рогатого и мелкого скота		
	5. Требования к безопасности хранения тушек ягнят,		



		молочных поросят и поросячьей головы в охлажденном и мороженом виде		
	<b>Лабораторныеработы</b>		4	
	1.	Органолептическая оценка качества мяса		
	2.	Определение доброкачественности мяса люминесцентным способом		
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1.	Заполнение товарно-сопроводительных документов		
	2.	Работа с НД и НТД (госты, ту, сборники рецептур, санитарные правила и т.д.);		
<b>Тема 1.3. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса</b>	<b>Содержание</b>		16	1,2
	1.	Методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд		
	2.	Механические способы обработки кулинарной продукции		
	3.	Организация работы мясного цеха		
	4.	Виды технологического оборудования ( мясорубки, рыхлитель мяса, универсальный привод со сменными механизмами, котлетоформовочная машина и др.) и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса;		
	5.	Способы минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд		
	6.	Разделка говядины		
	7.	Разделка свинины, баранины, ягнят		
	8.	Обработка поросят		
	9.	Разделка телятины		
	10.	Разделка ягнятины		
	11.	Разделка оленины		
	12.	Обработка субпродуктов и костей		

	13.	Обработка туш диких животных		
	14	Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде		
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1.	Технологические расчеты выхода полуфабрикатов;		
	2.	Составление схем разделки туши по заданию преподавателя;		
	3.	Компоновка технологических линий по приготовлению полуфабрикатов.		

<b>Тема 1.4. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд</b>	<b>Содержание</b>		20	1,2
	1.	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;		
	2.	Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса;		
	3.	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса;		
	4.	Технология приготовления начинок для фарширования мяса;		
	5.	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса;		
	6.	Полуфабрикаты из говядины: крупнокусковые, порционные и мелкокусковые полуфабрикаты;		
	7.	Полуфабрикаты из баранины и свинины: крупнокусковые, порционные и мелкокусковые полуфабрикаты;		
	8.	Полуфабрикаты из рубленого мяса: натуральной рубленой массы и изделий из котлетной массы с хлебом;		
	9.	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;		
	10.	Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса;		
	<b>Лабораторные работы</b>		6	
	1.	Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса;		
2.	Принятие решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;			
3.	Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;			

	4.	Выбор различных способов и приемов подготовки мяса для сложных блюд;		
	5.	Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса;		
<b>Самостоятельная работа №1</b>				
Изучение нормативных документов по общественному питанию. Изучение технологических документов по общественному питанию. Разработать схему и таблицу «Ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд» Изучение норм естественной убыли. Проработка конспектов лекций, учебной и специальной литературы на тему: «Обработка мяса и мясных продуктов» Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Вопросы для конспектирования: «Характеристика и пищевая ценность субпродуктов», «Ассортимент полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложных блюд» Составление плана текста на тему: «Разделка свинины» «Разделка телятины», «Разделка баранины»			<b>35</b>	<b>3</b>
			<b>64</b>	
<b>Тема 2.1. Характеристика сырья и полуфабрикатов из рыбы</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	<b>1,2</b>
	1.	Характеристика сырья и пищевая ценность рыб различных видов;		
	2.	Характеристика сырья и пищевая ценность морепродуктов;		
	3.	Ассортимент полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;		
<b>Тема 2.2. Организация приемки рыбы и нерыбного водного сырья</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1.	Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества		
	2.	Виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд		
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>4</b>	
	1.	Органолептическая оценка качества рыбы;		
2.	Определение доброкачественности рыбы люминесцентным способом			
	3.	Определение доброкачественности рыбы с помощью		

	лакмусовой бумажки		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1. Заполнение товарно-сопроводительных документов		
	2. Работа с НД и НТД (госты, ту, сборники рецептур, санитарные правила и т.д.);		
<b>Тема 2.3. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья</b>	<b>Содержание</b>	22	
	1. Методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд;		
	2. Организация работы рыбного цеха;		
	3. Виды технологического оборудования ( машина для очистки рыбы и др.) и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы;		
	4. Способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд;		
	5. Обработка рыбы (оттаивание мороженой рыбы, вымачивание соленой рыбы и т.д.);		
	6. Обработка рыбы с костным скелетом;		
	7. Особенности обработки некоторых видов рыб с костным скелетом;		
	8. Особенности обработки рыбы с костно-хрящевым и хрящевым скелетом;		
	9. Обработка нерыбного водного сырья;		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1. Технологические расчеты выхода полуфабрикатов;		
	2. Компоновка технологических линий по приготовлению полуфабрикатов.		
<b>Тема 2.4. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложных блюд</b>	<b>Содержание</b>	20	
	1. Характеристика полуфабрикатов из рыбы и их кулинарное использование;		
	2. Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы;		
	3. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы;		

1,2

1,2

	4.	Технология приготовления начинок для фарширования рыбы;		
	5.	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы;		
	6.	Полуфабрикаты из рыбы: натуральные, панированные и рубленые;		
	7.	Требования к качеству рыбных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения		
	8.	Требования к качеству нерыбного водного сырья. Условия и сроки хранения		
	<b>Лабораторные работы</b>		10	2
	1.	Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы;		
	2.	Принятие решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;		
	3.	Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;		
	4.	Выбор различных способов и приемов подготовки рыбы для сложных блюд;		
	5.	Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы;		
<b>Самостоятельная работа №2</b> Изучение нормативных документов по общественному питанию. Изучение технологических документов по общественному питанию. Разработать схему и таблицу «Ассортимент полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд» Изучение норм естественной убыли. Проработка конспектов лекций, учебной и специальной литературы на тему: «Обработка рыбы и рыбных продуктов» Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Вопросы для конспектирования: «Требования к безопасности хранения туш крупного рогатого и мелкого скота», «Требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и			27	

пороссячьей головы в охлажденном и мороженом виде» Составление плана текста на тему: «Разделка рыбы» «Разделка рыбы с костным скелетом»			
<b>Раздел 3 Подготовка домашней птицы для сложной кулинарной продукции</b>		<b>34</b>	
<b>Тема 3.1. Характеристика сырья и полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд</b>	<b>Содержание</b>	4	1,2
	1. Основная характеристика и пищевая ценность утиной и гусиной печени, домашней птицы;		
	2. Ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;		
<b>Тема 3.2. Организация приемки домашней птицы</b>	<b>Содержание</b>	2	1,2
	1. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества		
	2. Требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;		
	3. Требования к безопасности хранения утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1. Заполнение товарно-сопроводительных документов		
	2. Работа с НД и НТД (госты, ту, сборники рецептур, санитарные правила и т.д.);		
<b>Тема 3.3. Технологический процесс механической кулинарной обработки домашней птицы</b>	<b>Содержание</b>	10	1,2
	1. Методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд;		
	2. Организация работы птицегольевого цеха;		
	3. Виды технологического оборудования (для опаливания птицы и др.) и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке домашней птицы;		
	4. Способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд;		
	5. Обработка домашней птицы (гуся, утки, птицы);		
	6. Обработка субпродуктов;		
	<b>Практические занятия</b>	4	
	1. Технологические расчеты выхода полуфабрикатов;		

	2.	Компоновка технологических линий по приготовлению полуфабрикатов.		
<b>Тема 3.4. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд</b>	<b>Содержание</b>		8	1,2
	1.	Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы;		
	2.	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы и печени;		
	3.	Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы;		
	4.	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы;		
	5.	Приготовление порционных, мелкокусковых, рубленых полуфабрикатов из домашней птицы и способы формовки тушек;		
	6.	Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из домашней птицы;		
	<b>Лабораторные работы</b>		4	2
	1.	Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы;		
	2.	Принятие решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд;		
	3.	Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд;		
	4.	Выбор различных способов и приемов подготовки птицы для сложных блюд;		
5.	Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени;			
<b>Самостоятельная работа №3</b> Изучение нормативных документов по общественному питанию. Изучение технологических документов по общественному питанию.		17	3	



<p>Разработать схему и таблицу «Ассортимент полуфабрикатов из птицы для сложных блюд» Изучение норм естественной убыли. Проработка конспектов лекций, учебной и специальной литературы на тему: «Обработка птицы продуктов» Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Конспектирование текста. Составление плана текста на тему: «Разделка утки» «Разделка гуся», «Разделка пернатой дичи»</p>	<b>1</b>	
<p><b>КОНСУЛЬТАЦИЯ</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Примерная тематика домашних заданий</b></p> <p>Подготовка конспектов лекций по темам, определенным преподавателем. Изучение техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Расчет потерь при механической кулинарной обработке продуктов с учетом норм отходов. Расчет выхода полуфабрикатов при механической кулинарной обработке продуктов с учетом норм отходов. Доклады на тему «Новые технологии в приготовлении полуфабрикатов из ..... для сложной кулинарной продукции». Разработка алгоритма приготовления полуфабрикатов.</p>		
<b>Учебная практика</b>	<b>36</b>	
<b>Производственная практика(по профилю специальности)</b>	<b>72</b>	
<b>Всего</b>	<b>348</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	<p>ПМ.01 Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №2.310</p> <p>Главный учебно – лабораторный корпус, Республика Саха (Якутия), г.Якутск, ш.Сергеляхское, 3 км, д.3.</p>	<p>Оборудование:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Мультимедийное оборудование: HPPavilionSlimlineAthlonDualCore</li> <li>2. Системный блок Corei3-7100, 4gbram, hdd 1,5tb</li> <li>3.Ученическая доска 1_створчатая</li> <li>4.Кафедра</li> </ol> <p>Учебная мебель:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Рабочее место преподавателя</li> <li>2.Рабочие места студентов</li> </ol> <p>Программноеобеспечение:</p> <p>Бесплатная операционная система Calculate Linux LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNUGeneralPublicLicense</p>
2		<p>Лаборатория «Учебный кулинарный цех» № 2.216</p> <p>Главный учебно – лабораторный корпус, Республика Саха (Якутия), г.Якутск, ш.Сергеляхское, 3 км, д.3.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Параконвектомат с подставкой из нерж стали</li> <li>2.Производственные столы – 8шт</li> <li>3.Моечные ванны – 6 шт</li> <li>4.Весы настольные – 3шт</li> <li>5.Индукционные плиты (1 конфорочная) – 3шт</li> <li>6. Миксеры планетарные – 3шт</li> <li>7.Холодильники бытовые – 3шт</li> <li>8.Стеллажи из нерж стали 4-х уровневые</li> </ol> <p>Инвентари: инвентарь: гастроемкостьGN 1/1,1/2,1/4, набор кастрюль, сотейник с ручкой, сковорода, сковородас двумя ручками, гриль сковорода, набора разделочных досок (желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая), венчик, миска, таз пластмассовый, миска нерж сталь 21см, миска коническая нерж сталь 2,5 24см, миска нерж сталь 22см ммисканерж сталь 20см, миска нерж сталь 18см, миска нерж сталь 16см, нож филейный гибкий 16см, нож для рыбы гибкий 17см, нож поварской 20см, нож для очистки овощей 8см, терка. сито с ручкой нерж сталь 25см, скалка металлическая, силиконовые кисти, силиконовые лопатки, нож для пиццы, половники на 250мл и на 500мл, ножницы, тарелка белая глубокая, тарелка белая плоская, корзина для мусора.</p> <p>общая зона: шкаф шоковой заморозки, кулер, столы для презентации, микроволновая печь, фритюрница, мясорубка, блендер, слайсер, машина для вакуумной упаковки, стол производственный.</p> <p>склад: стол производственный, весы, холодильный шкаф, моечная ванна, доска разделочная, корзина для мусора, стул.</p> <p>дегустационная зона №1 стол переговорный, стул, корзина для мусора, вилки нержавеющей.</p> <p>дегустационная зона№2 стол переговорный, стул, корзина для мусора, вилки нержавеющей</p> <p>гардеробная: вешалка, стулья</p> <p>Учебная мебель:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Стол для преподавателя – 1шт</li> <li>2.Стул для преподавателя – 1шт</li> </ol>

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### *Основная литература:*

№	Наименование	Авторы	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	Г. С. Сологубова..	ЭБС Юрайт 2018	1,2,3	1	ЭБС Юрайт	ЭБС Юрайт
2	Технология продукции общественного питания	И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднов	ЭБС Юрайт 2017	1,2,3	1	ЭБС Юрайт	ЭБС Юрайт
3	Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях	справ. —	ЭБС Лань, 2017	1,2,3	1	ЭБС Лань	ЭБС Лань

#### *Дополнительная литература*

1. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях [Электронный ресурс] : справ. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : , 2017 (ЭБС Лань)

2. Закон РФ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999. №52 ФЗ(изменения 30.12.2001);

3. Санитарно эпидемиологические требования к организациям общественного питания СП 2.3.6.1079-01.2.3.6 Организация общественного питания (ред.10.06.2016);

4. Закон о защите прав потребителя от 07.02.1992 №2300-1 от 01.05.2017;

5. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000. №29 ФЗ.

Журналы:

«Ресторанные ведомости»

«Птица и птицепродукты»

«Мясная индустрия»

### **Перечень электронных ресурсов:**

№	Наименование
1	Национальный цифровой ресурс Руконт: <a href="http://rucont.ru/collections/1122">http://rucont.ru/collections/1122</a>
2	Электронный ресурс издательства «ЮРАЙТ»;
3	Электронный каталог Научной библиотеки ЯГСХА на АИБС «Ирбис64»;
4	Электронный ресурс издательства «Лань»
5	Научная электронная библиотека <a href="http://Elibrary.ru">Elibrary.ru</a> ;
6	Сайт библиотеки: <a href="http://nlib.yxaa.ru/">http://nlib.yxaa.ru/</a> ;
7	<a href="http://Moodle.yxaa.ru">Moodle.yxaa.ru</a>

### **Перечень информационных справочных систем:**

№	Наименование
1	справочно- правовая система <i>Консультант Плюс, версия Проф</i> ;
2	федеральный портал Российское образование <a href="http://www.edu.ru/">http://www.edu.ru/</a> ;

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

При изучении данного модуля необходимо постоянно обращать внимание на то, как практические навыки и изученный теоретический материал могут быть использованы в будущей практической деятельности. При выборе методов обучения предпочтение следует отдавать тем, которые способствуют лучшему установлению контакта с обучающимися и лучшему усвоению ими материала.

В целях реализации компетентностного подхода в образовательном процессе предусматривается использование активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых игр, разбора конкретных ситуаций и т.п.) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебная практика организуется концентрированно и проводится в лаборатории-учебном кулинарном цехе или выносятся на производственные предприятия.

Производственная практика (по профилю специальности) проходит концентрированно в несколько периодов на предприятиях отрасли, производственный ассортимент которых соответствует программе модуля и позволяет сформировать профессиональные компетенции студентов в соответствии с индивидуальными образовательными траекториями.

Задачами учебной практики являются: подготовка студентов к осознанному и углубленному изучению вида профессиональной деятельности в рамках профессионального модуля, привитие им практических профессиональных умений по специальности.

Освоению данного модуля предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин: микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, охрана труда.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам: «Технология приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»: наличие высшего образования, соответствующее профилю модуля. Прохождение курсов повышения квалификации не реже 1 раза в 5 лет и стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для руководителей практики (по профилю специальности, преддипломной) Эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Соответствие изготовленных п\ф из мяса требованиям НТД для сложной кулинарной продукции	Практическое задание «Органолептический метод оценки качества п\ф из мяса»
Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Соответствие изготовленных п\ф из рыбы требованиям НТД для сложной кулинарной продукции	Практическое задание «Органолептический метод оценки качества п\ф из мяса»
Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Соответствие изготовленных п\ф из домашней птицы требованиям НТД для сложной кулинарной продукции	Практическое задание «Органолептический метод оценки качества п\ф из мяса»  <i>Итоговый контроль</i> Комплексный экзамен ПМ.01

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
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Участие во внеаудиторных мероприятиях профессиональной направленности (конкурсы, олимпиады и т.д.); - Взаимодействие с социальными партнерами (работодатели, общественные организации и т.д.). - Демонстрация интереса к будущей профессии	-Мониторинг достижений, социальной и профессиональной адаптации студентов -Портфолио студента (Отзывы, грамоты, сертификаты, медали, благодарственные письма) -Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Создание оптимальной траектории индивидуального образовательного процесса; -Оптимальность принятого решения.	-Устный экзамен -Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и

		производственной практике
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Демонстрация умений решать стандартные и нестандартные профессиональные задачи в организации технологических процессов изготовления и реализации блюд	-Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективность поиска необходимой профессиональной информации с использованием различных источников, включая электронные.	-Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Эффективность использования информационных технологий в профессиональной деятельности	-Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Толерантность во взаимоотношениях в коллективе; Адекватность поведения.	-Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы	-Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; Наличие плана, результативность его исполнения;	-Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ инноваций в области разработки технологических процессов; Обеспечение безопасных условий труда.	-Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

