

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПО-  
ЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ  
ПРОДУКЦИИ**

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Организация-разработчик: ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова

Разработчик: Паршина Е.А. преподаватель ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова

СОГЛАСОВАНО


Протокол № 1 от «21» 08 2020г.

Председатель МК

 Е.С.Богданович

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

 О.Н. Тарасова  
«21» 08 2020г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.01)</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.01)</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.01)</b>	<b>7</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.01)</b>	<b>13</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.01)</b>	<b>15</b>
<b>(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.01)

## Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

### 1.1 Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована:

в профессиональной подготовке и для повышения квалификации по профессии:

16675 Повар

при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

**иметь практический опыт:**

- разработка 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 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 ПМ.01:**

всего – 438 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 438 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 122 часа;

лабораторно-практических работ – 98 часа,

самостоятельной работы обучающегося – 110 часа;

учебной практики – 36 часа;

производственная практика-72ч.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.01)

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовать 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 в 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 (ПМ.01)

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.01

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 студента			Самостоятельная работа студента		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена рассредоточенная практика)</i>
			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 1.1-1.3	Раздел 1. ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	438	330	98	-	110	-	36	72
	Учебная практика	36						36	
	Производственная практика	72							-
	<b>Всего:</b>	<b>438</b>	<b>330</b>	<b>98</b>	<b>-</b>	<b>110</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>72</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ.01)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		<b>438</b>	
<b>МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		<b>330</b>	
<b>Раздел 1. Технологические процессы кулинарной обработки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b>		<b>112</b>	
Тема 1.1. Технологические процессы кулинарной обработки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<b>Содержание</b>	<b>46</b>	
	1. Товароведная характеристика сырья. Требование к сырью.		1
	2. Основные характеристики и пищевая ценность тушек ягнят.		2
	3. Основные характеристики и пищевая ценность молочных поросят и свиных голов.		2
	4. Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемых при обработке молочных поросят и свиных голов.		2
	5. Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из тушек ягнят.		2
	6. Требования к качеству полуфабрикатов из ягнятины.		
	7. Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из свинины, поросят. Требование к качеству молочных поросят.		2
	8. Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из свиных голов. Требования к качеству свиных голов.		2
	9. Подготовка мяса тушек ягнят и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		2
	10. Подготовка молочных поросят и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		2
	11. Подготовка свиных голов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		2
	12. Режим хранения, реализации и транспортировки полуфабрикатов из мяса ягнятины.		2
	13. Требования к качеству полуфабрикатов из молочных поросят. Режим хранения, реализации и транспортировки полуфабрикатов из мяса.		2
	14.		
	15. Требования к качеству полуфабрикатов из свиных голов. Режим хранения, реализации и транспортировки полуфабрикатов из мяса.		2
	16. Ассортимент и технология приготовления начинок из мяса.		2
	17. Ассортимент и технология приготовления фарша из мяса.		2
	18. Варианты подбора пряностей и специй при приготовлении полуфабрикатов из мяса.		2
	19. Взаимозаменяемость специй и пряностей при приготовлении полуфабрикатов из мяса.		2
20. Приготовление маринадов.		2	



	21	Актуальное направление в приготовлении полуфабрикатов из тушек ягнят.		2
	22	Актуальные направления в производстве полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса.		2
	23	Работа со сборником рецептов.		2
	<b>Практические работы</b>		<b>30</b>	
	1.	Дать органолептическую оценку качеству мяса и приготовлению блюд из котлетной массы.		2
	2.	Обработка тушек ягнят, приготовление лопатки запеченной.		2
	3.	Обработка молочных поросят и приготовление жареного поросенка.		2
	4.	Приготовление фаршированного поросенка.		2
	5.	Приготовление заливного поросенка.		2
	6.	Кулинарная обработка свиных голов и приготовление блюд из них.		2
	7.	Приготовление фаршей для мясных полуфабрикатов.		2
	8.	Решение ситуационных задач по теме «Приготовление полуфабрикатов из мяса». 2ч		2
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>		<b>40</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Составление технологических схем при приготовлении мясных блюд.</li> <li>– Составление технологических схем при приготовлении мясных полуфабрикатов.</li> <li>– Составить таблицу «Показатели качества полуфабрикатов из мяса».</li> <li>– Определение ном потерь и отходов при холодной обработке мясной свинины.</li> <li>– Вычисление содержание костей в полуфабрикате грудинка свинья с реберной костью</li> <li>– Вычисление количества порций приготовления полуфабриката ростбиф по второй колонке.</li> <li>– Презентация «Обработка ягнят».</li> <li>– Написать схему механической кулинарной обработки замороженного мяса.</li> <li>– Презентация «Обработка молочных поросят».</li> <li>– Презентация «Транспортировка и хранение мясных полуфабрикатов».</li> <li>– Составление технологических карт для мясных блюд.</li> <li>– Презентация «Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».</li> <li>– Расчет сырья, определение количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья.</li> <li>– Составление таблицы «Сравнительный анализ пищевой ценности туш говядины, свинины, баранины, ягнят, поросят».</li> </ul>			
	<b>Контрольная работа по разделу «Технологические процессы кулинарной обработки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»</b>		<b>2</b>	
<b>Раздел 2. Технологические процессы кулинарной обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b>			<b>114</b>	
Тема 2.1 Технологические процессы кулинарной обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<b>Содержание</b>		<b>38</b>	
	1.	Пищевая ценность рыбы и классификации их по видам.		1
	2.	Основные характеристики рыбы с костным и хрящевым скелетом.		2
	3.	Пищевая ценность и основные характеристики морепродуктов.		2
	4.	Требование к качеству и органолептическая оценка поступающей на предприятие общественного питания рыбы с костным и хрящевым скелетом.		2
	5.	Требование к качеству и органолептическая оценка поступающих на предприятие общественного питания морепродуктов		2
	6.	Виды технологического оборудования, приспособлений, используемых при обработке рыбы. Правило безопасного использования оборудования.		2
	7.	Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из морепродуктов.		2
	8.	Ассортимент и характеристика полуфабрикатов с костным и хрящевым скелетом.		2

	9.	Ассортимент и технологии приготовления фаршей из рыбы.		2
	10.	Подготовка рыбы к фаршированию.		2
	11.	Технология приготовления рыбы припущенной.		2
	12.	Технология приготовления рыбы отварной.		2
	13.	Технология приготовления рыбы жареной из котлетной массы.		2
	14.	Технология приготовления рыбы запеченной.		2
	15.	Технология приготовления блюд из морепродуктов.		2
	16.	Актуальные направления в производстве рыбных полуфабрикатов.		2
	17.	Режимы хранения, реализации и транспортировки полуфабрикатов из рыбы.		2
	18.	Требование к качеству полуфабрикатов из рыбы.		2
	19.	Правила охлаждения, заморозки рыбных полуфабрикатов.		2
	<b>Практические работы</b>		<b>38</b>	
	1.	Расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов и отходов.		
	2.	Приготовление блюд из отварной рыбы.		
	3.	Приготовление блюд из жареной рыбы.		
	4.	Приготовление блюд из припущенной рыбы.		
	5.	Приготовление блюд из котлетной рыбной массы.		
	6.	Приготовление блюд из запеченной рыбы.		
	7.	Приготовление фаршированной рыбы.		
	8.	Составление алгоритмов деятельности по приготовлению полуфабрикатов из рыбы.		
	9.	Работа со сборником рецептов.		
	10.	Решение ситуационных задач по теме «Приготовление полуфабрикатов из рыбы».		
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>		<b>36</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Презентация по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</li> <li>– Разработка рецептур рыбных блюд.</li> <li>– Презентация «Варианты подбора пряностей и трав для рыбы».</li> <li>– Составление таблиц «Сравнительный анализ пищевой ценности различных сортов рыб».</li> <li>– Презентация «Пищевая ценность рыбы и рыбных продуктов».</li> <li>– Презентация «Сроки хранения, используемый инвентарь для обработки рыбы».</li> <li>– Презентация «Использование рыбы, разделанную на филе с кожей для приготовления котлетной массы».</li> <li>– Приготовление и использование кнельной массы.</li> <li>– Расчет сырья, определение количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья.</li> <li>– Виды фаршей и их использование для фарширования рыбы.</li> <li>– Составление технологической схемы приготовления фаршированной щуки целиком.</li> <li>– Составление технологической схемы приготовления полуфабриката тельное из рыбы.</li> </ul>			
	<b>Контрольная работа</b> «Технологический процесс кулинарной обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»		<b>2</b>	
<b>Раздел 3. Технологические процессы кулинарной обработки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b>			<b>104</b>	2
Тема 3.1 Технологические процессы кулинарной обработки домашней птицы и пригото-		<b>Содержание</b>	<b>36</b>	
	1.	Основные характеристики и пищевая ценность кур и цыплят.		1
	2.	Основные характеристики и пищевая ценность уток, индеек и гусей.		2

ние полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	3.	Основные характеристики и пищевая ценность утиной и гусиной печени.		2	
	4.	Температура, условия хранения птицы. Требования к сырью. Условия хранения гусиной и утиной печени.		2	
	5.	Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, используемые при обработке птицы.		2	
	6.	Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы.		2	
	7.	Приготовление полуфабрикатов из уток, гусей, индеек.		2	
	8.	Технология приготовления блюд из печени, требования к качеству полуфабрикатов.		2	
	9.	Ассортимент начинок, фаршей для домашней птицы.		2	
	10.	Сроки хранения и транспортировки полуфабрикатов из печени.		2	
	11.	Варианты подбора специй и пряностей для приготовления сложных кулинарных блюд из птицы.		2	
	12.	Правила охлаждения, замораживания и размораживания полуфабрикатов из птицы.		2	
	13.	Варианты оформления и подачи блюд из печени.		2	
	14.	Актуальные направления в производстве полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из птицы.		2	
	15.	Режимы хранения, реализации и транспортировки полуфабрикатов из тушек домашней птицы.		2	
	16.	Сроки реализации и транспортировки для сложных полуфабрикатов из птицы.			
	17.	Работа со сборником рецептур. Расчет массы домашней птицы для приготовления полуфабрикатов.		2	
	18.	Работа со сборником рецептур. Расчет массы домашней птицы для приготовления сложных полуфабрикатов.			
	<b>Практические работы</b>			<b>30</b>	
	1.	Расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов.			
2.	Приготовление цыплят табака.				
3.	Приготовление курицы фаршированной.				
4.	Приготовление котлет столичных.				
5.	Приготовление суфле из кур.				
6.	Приготовление куриных рулетов.				
7.	Приготовление котлет по-киевски.				
8.	Решение ситуационных задач по теме «Приготовление полуфабрикатов из птицы».				
<b>Самостоятельная работа студентов:</b>			<b>36</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Презентация «Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».</li> <li>– Составление сравнительной таблицы по приготовлению полуфабрикатов натуральных и панированных, и указать виды панировки.</li> <li>– Составить таблицу «Общие требования к качеству домашней птицы».</li> <li>– Составление технологической карты приготовления «Котлеты из филе птицы фаршированные печенью».</li> <li>– Презентация «Фаршированные блюда из курицы».</li> <li>– Разработка технологических схем по обработке домашней птицы.</li> <li>– Составление технологической схемы приготовления паштета из фуа-гра.</li> <li>– Составление технологической схемы приготовления рулета из курицы.</li> <li>– Расчет сырья, определение количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья.</li> <li>– Презентация «Пищевая ценность домашней птицы».</li> <li>– Составление технологической схемы подготовки птицы для галантина.</li> <li>– Составление технологической схемы приготовления кнельной массы из птицы.</li> </ul>					
<b>Дифференцированный зачет</b>			<b>2</b>		
<b>Учебная практика:</b>			<b>36</b>		
1. Ознакомление с правилами ТБ при работе в заготовочных цехах ПОП.					

2. Ознакомление с оборудованием и инвентарем в заготовочном цехе. 3. Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. 4. Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. 5. Разработка ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд. 6. Расчет массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов.		
<b>Производственная практика:</b> 1. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей. 2. Организация технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд. 3. Организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд. 4. Организация технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд. 5. Подготовка овощей для сложных блюд с использованием различных методов, оборудования и инвентаря. 6. Подготовка мяса для сложных блюд с использованием различных методов, оборудования и инвентаря. 7. Подготовка рыбы для сложных блюд с использованием различных методов, оборудования и инвентаря. 8. Подготовка птицы для сложных блюд с использованием различных методов, оборудования и инвентаря. 9. Контроль качества и безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы. <b>10. Дифференцированный зачет</b> (по учебной и производственной практике).	72	
<b>Всего:</b>	<b>438</b>	

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 (ПМ.01)

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие

- учебных кабинетов «Технология приготовления пищи», «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» и лабораторию «Учебный кулинарный цех»;
- Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:
  - посадочные места по количеству обучающихся;
  - рабочее место преподавателя;
  - комплект учебно-методической документации;
  - наглядные пособия;
  - комплект тестовых заданий по темам;
  - методические рекомендации для выполнения практических работ;
  - комплект презентаций по темам и разделам;
  - компьютеры, принтер, сканер, модем, проектор;
  - программное обеспечение общего и профессионального назначения;
- Оборудование лаборатории:
  - стандартный набор инвентаря для механической кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, домашней птицы,
  - электромеханическое оборудование (мясорубка),
  - холодильное оборудование.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Самородова И.П Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: Учебник для СПО. Топ50 – М: Академия, 2018.

Дополнительные источники:

Пасько О. В., Бураковская Н. В., Артюхова О.В. Технология продукции общественного питания: Учебник для СПО. Курс с экзаменом. - М.: Юрайт, 2020. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://urait.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-471424>

Пасько О. В., Автюхова О. В. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум. Учеб. Пос. для СПО. – 2-е изд., исправ. и доп. – М.: Юрайт, 2020. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-laboratornyu-praktikum-437750#page/1>

Журналы:

- «Питание и общество»,
- «Стандарты и качество»,
- «Ресторанный бизнес».

Интернет - ресурсы:

1. Учебно-методические комплексы. - Режим доступа: <http://umk-spo.biz/> без регистрации. - Заглавие с экрана.

### 4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению программы модуля предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла «Стандартизация и сертификация», «Организация и хранения и контроль запасов сырья».

Изучение профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» может изучаться параллельно с модулем «Физиология питания».

Условия проведения занятий:

При организации учебных занятий в целях реализации компетентностного подхода применяются активные и интерактивные формы и методы обучения (деловые и ролевые игры, разбора конкретных ситуаций и т.п.), партнерские отношения преподавателя с обучающимися, обучающихся между собой; использование средств для повышения мотивации к обучению.

Формы проведения занятий обеспечивают эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения.

Обучающийся учиться сам, а преподаватель осуществляет управление его учением: мотивирует, организывает, координирует, консультирует, контролирует его учебно-познавательную деятельность. Каждый обучающийся обеспечен доступом к базам данных и библиотечным фондам.

Для повышения эффективности образовательного процесса практические занятия и лабораторные работы с обучающимися проводятся в количестве 15 человек в одной подгруппе.

Условия консультационной помощи обучающимся:

Консультационная помощь осуществляется за счет проведения индивидуальных - групповых консультаций. Самостоятельная внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением (учебными элементами, методически рекомендациями и т.п.). Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню модуля.

При подготовке к итоговой аттестации по модулю организуется проведение консультаций.

#### **4.4. Кадровое обеспечение модуля ПМ.01 в рамках подготовки специалистов среднего звена**

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивается преподавателями, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Имеют опыт работы в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.01) (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;                      умение работать с товаросопроводительными документами;                      умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;                      использование основных методов проверки качества сырья;                      выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;                      расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов;                      осуществление точного и правильного взвешивания на весах;                      организация технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд;                      подготовка мяса для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;                      контроль качества и безопасность</p>	<p>Фронтальная проверка знаний;                      Ролевые игры;                      Тестирование;                      Контрольные работы;                      Самостоятельная работа;                      Практические работы;</p>
<p>Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;                      умение работать с товаросопроводительными документами;                      умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;                      использование основных методов проверки качества сырья;                      выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;                      расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов;                      осуществление точного и правильного взвешивания на весах;                      организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд;                      подготовка рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;                      контроль качества и безопасность</p>	<p>Фронтальная проверка знаний;                      Ролевые игры;                      Тестирование;                      Контрольные работы;                      Самостоятельная работа;                      Практические работы;</p>

<p>Организовывать подготовку птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд;          умение работать с товаросопроводительными документами;          умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;          использование основных методов проверки качества сырья;          выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;          расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов;          осуществление точного и правильного взвешивания на весах;          организация технологического процесса подготовки домашней птицы для сложных блюд;          подготовка птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;          контроль качества и безопасность</p>	<p>Фронтальная проверка знаний;          Ролевые игры;          Тестирование;          Контрольные работы;          Самостоятельная работа;          Практические работы;</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.

<p><b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b></p>	<p><b>Основные показатели оценки результата</b></p>	<p><b>Формы и методы контроля и оценки</b></p>
<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>-демонстрация интереса к будущей профессии          - грамотная постановка цели дальнейшего профессионального роста</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;          - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач;          - оценка эффективности и качества выполнения;</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе проведения лабораторных работ, деловых и ролевых игр, конференций, круглых столов, в нестандартных ситуациях</p>
<p>Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации и выполнении работ по разработки технологических процессов;</p>	<p>Наблюдение, оценка портфолио: участие в научно-технических конференциях, научно-техническом творчестве, наличие дипломов, грамот)</p>
<p>Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>– эффективный поиск необходимой информации;          использование различных источников, включая электронные</p>	



<p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>-демонстрация владения программными и программно- аппаратными и техническими средствами и устройствами, функционирующими на базе микропроцессорной; -вычислительной техники, а также современных средств и систем транслирования информации, информационного обмена;</p>	
<p>Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>- скорость адаптации при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения</p>	
<p>Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<p>- демонстрация навыков организации работы подчиненных и контроля выполнения заданий - самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p>	
<p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>- правильность и четкость организации самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля (ПМ.01)</p>	
<p>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- точность анализа инноваций в энергетике, использование современных технологий в профессиональной деятельности</p>	