

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального
образования Свердловской области
«Техникум индустрии и питания «Кулинар»

СОГЛАСОВАНО
Методическим советом
Протокол № 12 от «30» 08 2018

УТВЕРЖДАЮ
Директор
Ф.Г. Исламгалиев
«30» 08 2018 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля 01
«Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Екатеринбург
2018

Рабочая программа профессионального модуля 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: ГАОУ СПО СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

Разработчики:

Н.В. Чукавина, преподаватель ВК _____ / _____

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии, протокол № 12 « 30 » 08 2018 г.
Председатель: Королев А.П. _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 01	стр.	
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ.		
1.1. Область применения программы	4	Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» также укрупненной группы специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнология 19.01.17. Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):
ПК 1.1 Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	14	
ПК 1.2 Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		
ПК 1.3 Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	20	
Программа профессионального модуля может быть использована дополнительно в профессиональном образовании и профессиональном обучении по программам повышения квалификации по профессиям «Повар, кондитер».		
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:		
1. разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;		
2. расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;		
3. организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;		
4. 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 решение 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;		
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6	
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7	
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ		
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)		

- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранения мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.

знать:

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 261 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 117 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов;

в том числе практические работы – 40 часов.

самостоятельной работы обучающегося – 39 часов;

учебная практика - 36 часов;

производственная практика- 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение

обучающимися видом профессиональной деятельности организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, 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	Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3	Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ОК 1.	Понимать существенную 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), результаты 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 ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ.

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика	
		Всего часов (включая учебную нагрузку и практику)	Обязательная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрено)	
			в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект) часов	в т.ч. курсовая работа (проект) часов	в т.ч. самостоятельная работа обучающегося часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1.-ПК 1.3	МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	153	78	40	-	39	-	36	-
ПК 1.1.-ПК 1.3	Производственная практика	108	-	-	-	-	-	-	108
	Всего:	261	78	40	-	39	-	36	108

7

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ 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 работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		56	3
Тема 1.1. Технологические принципы производства продукции	Раздел. 1. Организация подготовки овощей, рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Содержание Виды технологических процессов предприятий различного типа. Характеристика этапов технологического процесса предприятий общественного питания. Способы тепловой обработки продуктов. Классификация, новые способы тепловой обработки продуктов. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания. Характеристика механической кулинарной обработки сырья. Производство полуфабрикатов повышенной сложности из овощей. Обработка грибов. Влияние первичной обработки на пищевую ценность продукта. Изменение белков при тепловой обработке. Процессы, формирующие качество кулинарной продукции. Значение белков в кулинарных рецептурах. Химическая природа и строение белков.	2 2 2 2 2	2

8

	Общие представления об изменении углеводов при тепловой обработке в пищевых продуктах. Изменение декстринизация, гидролиз, карамелизация, лецитеризация.	2
	Общие представления об изменении жиров при тепловой обработке в пищевых продуктах. Жиры: пищевая ценность, гидролиз, окисление. Органолептическая оценка качества, ГОСТ Р 53194-2008. Технологические документы на производство. ГОСТ Р 53105-2008, характеристика механической кулинарной обработки сырья. Технологические документы на производство. ГОСТ Р 53105-2008.	2
Тема 1.2. Технология приготовления полуфабрикатов из овощей	Содержание Приготовление полуфабрикатов из овощей: корнеплодов. Подготовка к фаршированию, условия и сроки хранения.	2
	Технология приготовления полуфабрикатов из плодовых овощей. Сложные виды нарезки. Подготовка к фаршированию. Условия и сроки хранения.	2
	Технология приготовления из капустных и луковых овощей. Сложные виды нарезки. Обработка экзотических овощей. Обработка грибов.	2
	Практические занятия Решение технологических задач по расчету сырья, массы, отходов при кулинарной обработке овощей Составление технологических карт по приготовлению полуфабрикатов из овощей Лабораторные работы	3

9

Тема 1.3. Технология подготовки сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы	нарезка. Подготовка овощей для фарширования. Содержание Разделка рыбы: с костным скелетом, рыбы осетровой породы, особенности обработка некоторых видов рыб. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Пластавание, филирование. Способы фарширования рыбы. Обработка нерыбных консервов. Условия и сроки хранения.	2
Тема 1.4. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы	Содержание Приготовление полуфабрикатов из рыбы. - с хрящевым скелетом. - повышенной сложности. - требования к качеству полуфабрикатов - для жарки, припускания, для жарки основным способом и во фритюре. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы и кнельной массы, пищевые отходы. Практические занятия Решение технологических задач по расчету сырья и выхода полуфабрикатов Составление технологических карт по приготовлению полуфабрикатов из рыбы Лабораторные работы Приготовление полуфабрикатов из рыбы	2
	Самостоятельная работа при изучении раздела Сообщение: « Актуальное направление в приготовлении полуфабрикатов из овощей, рыбы» «Новые рецепты», «Новые технологии». Работа с документацией.	10
Раздел 2. Организация подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Содержание: Разделка говяжьих полуфабрикатов, туш свиных и баранины.	36
Тема 2.1. Подготовка сырья для		2

10

приготовления полуфабрикатов из мяса	<p>Определение доброкачественности мяса, технологическая схема кулинарной обработки.</p> <p>Стандартные говяжьи разубы мраморной говядины, используемые в HoReCa</p> <p>Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов.</p> <p>Обработка субпродуктов и костей, туш диких животных.</p> <p>Технологическая схема кулинарной обработки мяса свинины и баранины. Обработка субпродуктов и костей, туш диких животных.</p>	2	3
Практические занятия	<p>Решение технологических задач по расчету сырья и выхода полуфабрикатов</p> <p>Составление технологических карт по приготовлению полуфабрикатов из мяса.</p>	2	2
Самостоятельная работа	<p>1. Сообщения на темы «Современные технологии подготовки сырья»</p>	10	3
Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из мяса	<p>Содержание:</p> <p>Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса говядины. Стейки из говядины и телятины, распространяемые в ресторанах России.</p> <p>Производство полуфабрикатов повышенной сложности.</p> <p>Приемы применяемые при изготовлении полуфабрикатов.</p> <p>Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины</p> <p>Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Обработка поросенка.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса.</p> <p>Основные критерии оценки качества полуфабрикатов из мяса. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины и рубленной массы.</p>	2	1

11

<p>Приготовление полуфабрикатов из мяса свинины, баранины.</p> <p>Приготовление порционных, мелкокусковых, и из рубленной массы. Обработка поросенка.</p> <p>Приготовление порционных, мелкокусковых, и из рубленной массы. Основные критерии оценки качества полуфабрикатов из мяса.</p> <p>Практические занятия</p> <p>Решение технологических задач по расчету сырья и выхода полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Составление технологических карт по приготовлению полуфабрикатов из мяса.</p> <p>Лабораторные работы</p> <p>Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса и из рубленого мяса</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>1. Сообщения на темы «Современные технологии подготовки сырья», «Новые рецепты». Работа с документацией.</p>	2	2	3
<p>Раздел 3 Организация подготовки птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Тема 3.1. Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из птицы</p> <p>Содержание</p> <p>Технологический процесс кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика.</p> <p>Ассортимент полуфабрикатов из птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы. Обработка субпродуктов. Фурга птицы и дичи, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>Технологический процесс кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика.</p> <p>Ассортимент полуфабрикатов из птицы.</p>	25	8	2
<p>2</p>			

12

Приготовление сложных полуфабрикатов из филе птицы.			
Обработка субпродуктов. Фугара птицы и дичи, требования к качеству, условия и сроки хранения	2		
Лаборагорные работы по теме	4		2
Приготовление полуфабрикатов из птицы			
Практическая работа Решение технологических задач по расчету сырья и выхода полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов. Составление технологических карт по приготовлению полуфабрикатов из мяса.	2 2		
Самостоятельная работа 1. Сообщения на темы «Современные технологии приготовления полуфабрикатов из домашней птицы.» «Новые рецепты». Работа с документацией.	11		2
Экзамен			
УЧ.01 Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	36		
Вводный инструктаж:			
Правила безопасной эксплуатации оборудования для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Ассортимент блюд из полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Технологическая последовательность подготовки сырья к приготовлению полуфабрикатов. Технология приготовления различных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	2		1
Сроки реализации готовой продукции			
Виды работ 1. Выпущение простой и сложной нарезки овощей, плодов	34		3

13

2. Приготовление полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов			
3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы			
4. Приготовление полуфабрикатов из мяса			
5. Приготовление полуфабрикатов из птицы			
108			
III 01 Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	108		
Виды работ Содержание 1. Ознакомление с предприятием. 2. Ознакомление с ассортиментом реализуемой сложной кулинарной продукции на основе полуфабрикатов. 3. Ознакомление с производственной структурой предприятия, включая основное и вспомогательное производство. 4. Участие в организации работы производственных цехов предприятия и организации рабочих мест. 5. Участие в процессе приготовления, оформления и подачи готовых блюд и кулинарной продукции с применением современных способов. 6. Участие в организации контроля качества реализуемой продукции. 7. Соблюдение санитарных норм и правил на предприятии. 8. Составление письменного отчета по производственной практике			
Экзамен			
Всего	261		

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);

14

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя
- рабочие места для обучающихся
- комплект плакатов по предмету «Кулинария», разделы «Механическая кулинарная обработка мяса», «Механическая кулинарная обработка птицы», «Приготовление полуфабрикатов из мяса», « Раздел туши»
- комплект плакатов по предмету «Оборудование предприятий общественного питания » раздел «Машины для переработки мяса», «Холодильное оборудование»
- муляжи кулинарных мясных полуфабрикатов.
- схемы разделки мясных туш; схема обработки субпродуктов.
- комплект раздаточного материала по темам: «Механическая кулинарная обработка мяса», «Приготовление полуфабрикатов из мяса и птицы»,

Оборудование учебного кулинарного цеха:

1. производственные ванны,
2. производственные столы,
3. ведра,
4. тазы,
5. кастрюли,
6. разделочные маркировочные доски «МС»,
7. нож для рыбы, мяса,
8. рыбчистки,
9. весы,
10. универсальный привод ПУ-0,6,
11. мясорубка,
12. настольные циферблатные весы,
13. холодильники,
14. контейнеры для укладки полуфабрикатов,
15. пинцет для обработки птицы,
16. ножницы-секаторы,
17. талка и молоток для отбивания мяса.

3.2. Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Сметанина Т.И. Подосенко Т.В. Технологии продукции общественного питания. Учебное пособие 2010.-124. Кемеровский технологический институт пищевой промышленности.
2. Здобнов А.И., Цыганенко В.А., Пересичный М. И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания – 656с. А.С.К М: Гамма-Пресс 2012
3. Мартинчик А.Н., Королев А.А., Трофименко Л.С. Физиология питания, санитарии и гигиены: Учебное пособие для среднего профессионального образования

Изд 2-е, стереотип. 2007- 192с.

4. Дашков и КПерегатко Т.И Основы калкуляции и учета в общественном питании: Учебно-практическое пособие Изд. 4-е, перераб., доп. 2009 – 232с.
5. Зайко Г.М Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебно- практическое пособие для студентов вузов. 2008 – 192с.
6. Доценко В.А., Власова В.В Санитарно- эпидемиологический надзор в общественном питании: Справочник . 2012– 592с.
7. Соколова С.В Точкова Л.П Богатырева Е.А Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие для среднего профессионального образования. 2005г.
Дополнительная литература:
1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания - 656 с. К: А.С.К. /М: Гамма-Пресс 2006 Здобнов А.И., Цыганенко В.А., Пересичный М.И.
2. Санитарно-эпидемиологический надзор в общественном питании: Справочник - 592 с. {Библиотека журнала Здравоохранение} М: МЦФЭР Доценко В.А., Власова В.В.
3. Потапова И.И «Первичная обработка продуктов.- М.: ИЦ «Академия» 2013г.»
4. Семиряжко Т.Г. «Кулинария. Контрольные материалы.- М.: ИЦ «Академия», 2008.- 192с
5. Татарская Л.Л. «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. - М.: ИЦ «Академия», 2005.- 112с.
6. Усов В.В. «Основы кулинарного мастерства». - М.: ИЦ «Академия», 2007.- 608с.
7. Журнал «Стоп»
8. Журнал «Вкус»
9. Журнал « Дело вкуса»
10. Журнал « ГАСТРОНОМЪ»

Интернет-ресурсы:

WWW.GASTRONOM.RU

WWW.TALERKA.RU

WWW.INFOFORVIDEO.RU

WWW.GURMAN.RU

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Теоретические занятия по освоению модуля проводятся в соответствии с расписанием учебных занятий в кабинетах и лабораториях образовательного учреждения. Учебная практика по модулю проходит в учебном кондитерском цехе или лабораториях образовательного учреждения. Производственную практику обучающиеся проходят на предприятиях индустрии питания. Производственная практика может быть организована после освоения каждого раздела модуля, а может быть проведена концентрированно по результатам освоения всего модуля.

Учебным планом должны быть предусмотрены консультации для обучающихся по освоению модуля: групповые, индивидуальные, письменные, устные, дистанционные.

Для освоения данного профессионального модуля обучающийся должен изучить следующие дисциплины :

-Математика

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен:

уметь:

решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;
применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;
-Химия

уметь:

применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
использовать лабораторную посуду и оборудование;
выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
знать:

теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;

понятие химической кинетики и катализа;

классификацию химических реакций и закономерности их протекания;

обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;

окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;

гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;

тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;

характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;

свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;

дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;

роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;

основы аналитической химии;

основные методы классического количественного и физико-химического анализа;

назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

уметь:

определять основные группы микроорганизмов;

проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;

соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого

производства;

производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

знать:

основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;

роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапротитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;

методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; схему микробиологического контроля; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

правила личной гигиены работников пищевых производств

Физиология питания

уметь:

проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

рассчитывать энергетическую ценность блюд;

составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

знать:

роль пищи для организма человека;

основные процессы обмена веществ в организме;

суточный расход энергии в организме человека;

состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;

физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

понятие рациона питания;

суточную норму потребности человека в питательных веществах;

нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

физиологическое значение питательных веществ в развитии детского организма, их суточные нормы потребления;

особенности питания беременных и кормящих матерей;

особенности питания пожилых и старых людей;

назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;

характеристики основных диет, их энергетический и химический состав;

методики составления рационов питания

ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья

уметь:

определять наличие запасов и расход продуктов;

оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;

проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;

принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;

оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;

знать:

ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

общие требования к качеству сырья и продуктов;

условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;

методы контроля качества продуктов при хранении;

способы и формы инвентаризации персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;

виды снабжения;

виды складских помещений и требования к ним;

периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;

методы контроля сохранности и расхода продуктов в организациях питания;

программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движении в блоде;

современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;

методы контроля возможных хищений запасов на производстве;

правила оценки состояния запасов на производстве;

процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;

виды сопроводительной документации на различные группы продуктов

- *Техническое оснащение и организация рабочего места*

уметь:

организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;

подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;

обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;

производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;

знать:

характеристики основных типов организации общественного питания;

принципы организации кулинарного и кондитерского производства;

учет сырья и готовых изделий на производстве;

устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;

правила их безопасного использования;

виды задачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

Охрана труда

уметь:

выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им

риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;

вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;
знать:

системы управления охраной труда в организации;
законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

обязанности работников в области охраны труда;
фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса
Реализация программы модуля по профессии среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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
ПК1.1 Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	-организация подготовки мяса к кулинарной обработке; -приготовление полуфабриката из мяса в соответствии с требованиями качества; -органолептическая оценка продукции; - выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки мяса; - соблюдение санитарных норм и правил ОТ и ТБ	Наблюдение за процессом подготовки сырья к производству; Визуальная оценка качества продукции; Сравнение с технологической и инструкционной картой; Сравнение с требованиями СанПин. Отчет по практике
ПК1.2 Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	-организация подготовки рыбы к кулинарной обработке; -приготовление полуфабриката из рыбы в соответствии с требованиями качества; -органолептическая оценка продукции; - выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки рыбы; - соблюдение санитарных норм и правил ОТ и ТБ	Наблюдение за процессом подготовки сырья к производству; Визуальная оценка качества продукции; Сравнение с технологической и инструкционной картой; Сравнение с требованиями СанПин. Отчет по практике
ПК1.3 Организовать подготовку домашней птицы для приготовления	- подготовка птицы к кулинарной обработке; -приготовил полуфабрикат из домашней птицы в соответствии с требованиями качества;	Наблюдение за процессом подготовки сырья к производству; Визуальная оценка качества продукции; Сравнение

сложной кулинарной продукции.	- выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки домашней птицы; - соблюдение санитарных норм и правил ОГ и ГБ	технологической и инструкционной картой; Сравнение с требованиями СанПиН. Отчет по практике
-------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Понимать суть и социальную значимость специальности «Технолог», проявлять устойчивый интерес	Демонстрирует понимание сути и социальной значимости профессии Знает: -основные функции специалиста техника-технолога, -Определяет место специалиста техника-технолога в производственном процессе – участвует в олимпиадах профессионального мастерства, в выставках профессионального творчества, в конкурсах по специальности	Текущий контроль: Психологическое анкетирование, наблюдение, собеседование, ролевые игры Наблюдение за качеством выполнения заданий
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организовывает собственную деятельность. Своевременно проходит текущую и промежуточную аттестации. Владеет различными способами и видами профессиональной деятельности. Владеет методикой самооценки эффективности выполненной работы.	Текущий контроль: Наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации Результаты освоения учебных дисциплин и профессиональных модулей согласно срокам установленным учебным графиком

Итоговый контроль: Уровень освоения ОПОП Экспертная оценка защиты выпускной квалификационной работы		
Текущий контроль: Наблюдение за процессом аналитической деятельности Итоговый контроль: Составление аналитической справки Экспертная оценка аналитической справки	Анализирует рабочую ситуацию. Осуществляет текущий и итоговый самоконтроль. Принимает решения оперативно Оценивает и корректирует собственную деятельность. Несет ответственность за качество готовой кулинарной продукции.	ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
Текущий контроль: Наблюдение за организацией работы с информацией Экспертная оценка результата работы с информацией	Использует в работе различные источники информации, в том числе Интернет-ресурсы Владеет системой поиска информации из источников периодической печати и профессиональной литературы Умеет выбирать, анализировать необходимую информацию, применять ее в своей профессиональной деятельности, оформлять текущую документацию соблюдая технологию приготовления блюд Умеет оформлять необходимую информацию для ее дальнейшего представления	ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

			Текущий контроль: Наблюдение за процессом использования средств коммуникации
Использует в работе и общении различные современные средства коммуникации Знает возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности. Применяет Интернет – технологии в поиске профессиональной информации. Использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах. Использует в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения			
ОК 5 Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности			
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;	Эффективно взаимодействует с субъектами профессиональной деятельности в соответствии с нормами межличностного общения Соблюдает этические нормы при общении с потребителями		Текущий контроль: Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с клиентами, руководством
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Умеет формулировать, анализировать поставленную цель и достигнутый результат. Соотносит поставленные цели и достигнутый результат		Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной

	проделанной работы, знает пути совершенствования профессиональной деятельности Проводит самоанализ и коррекцию результатов собственной работы		программы
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Формулирует цели и задачи профессионального и личностного саморазвития Проводит самостоятельные занятия при изучении профессионального модуля		Текущий контроль: Наблюдение за процессом аналитической деятельности, за способностью видеть пути совершенствования, стремление к повышению квалификации. Итоговый контроль: Портфолио, экспертные оценки, журналы обучающихся, выпускная квалификационная работ
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализирует инновации в области технологии приготовления блюд, оборудования технологических процессов Оперативность использования профессиональной информации, ее оформления внедрения в производство		Текущий контроль: Наблюдение за процессами аналитической деятельности Итоговый контроль: портфолио, экспертные оценки, журналы обучающихся, выпускная квалификационная работа