

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»
Многопрофильный колледж



УТВЕРЖДАЮ

Директор МпК

С.А. Махновский

« 23 » марта 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
базовой подготовки

Магнитогорск, 2017

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 г. № 384.

Организация-разработчик: Многопрофильный колледж ФГБОУ ВО
«Магнитогорский государственный технический
университет им. Г. И. Носова»

Разработчики:

Преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» Ирина Владимировна Авдюшина
Преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» Марина Александровна Ильина
Преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» Татьяна Александровна Климова
Мастер производственного обучения МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» Ольга Юрьевна Медведьева
Мастер производственного обучения МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» Марина Юрьевна Пестрякова

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
«Сферы обслуживания»
председатель И.В. Авдюшина
Протокол № 7
от « 14 » 03 2017г.

Методической комиссией МпК

Протокол № 4
от « 23 » 03 2017г.

РЕКОМЕНДОВАНО

Экспертной комиссией

Экспертное заключение от « 19 » 03 2017г.

Рабочая программа разработана в соответствии СМК-О-К-РИ-126-14 Рабочая инструкция. Порядок разработки рабочей программы профессионального модуля образовательной программы среднего профессионального образования.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	29
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	32
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	35
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ	38

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукция является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения вида деятельности (ВД): Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК1.1.Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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

ПК1.3.Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания по рабочей профессии «Повар 3 разряда» при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

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

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

иметь практический опыт:

ПО1разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

ПО2 расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

ПО3 организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

ПО4подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

ПО5 контроль качества и безопасности приготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

уметь:

У1органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

У2принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

У3 проводить расчеты по формулам;

У4выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

У5 выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

У6обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы и птицы, гусиной и утиной печени.

знать:

- 31ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- 32правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- 33 виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- 34основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусиной печени;
- 35 требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- 36требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- 37способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- 38 основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- 39методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- 310 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- 311 технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- 312 варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- 313 способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- 314 актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- 315 правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- 316 требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля

всего – 372 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 264 час., включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 176 час.;
- самостоятельной работы обучающегося – 88 час.;
- практики – 108 час включая:
 - учебной практики - 36 час.;
 - производственная практика – 72 час.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды ПК	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)
			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	264	176	64	-	88				
ПК 1.1-1.3	Тема 01.01.01 Организация и ведение технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	214	144	48	-	70				
ПК 1.1-1.3	Тема 01.01.02 Эксплуатация технологического оборудования по обработки сырья и приготовлению полуфабрикатов.	50	32	16	-	18				
ПК 1.1-1.3	Учебная практика, час	36							36	
ПК 1.1-1.3	Производственная практика (по профилю специальности), час.	72								72
	Всего , час.	372	176	64	-	88	-	36		72

3.2Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Входной контроль. Инструктивный обзор программы профессионального модуля и знакомство студентов с основными условиями и требованиями к освоению общих и профессиональных компетенций.	2	1
Раздел 1. ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		112/48/16	
МДК 01.01Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
Тема 01.01.01 Организация и ведение технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	Содержание	96/32/16	
	Тема 1 Технологический процесс подготовки рыбы для сложной кулинарной продукции.		
	1.1 Подготовка рыбы с костным скелетом и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Характеристика поступающего сырья, виды рыб, пищевая ценность. Методы обработки рыбы. Способы оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Подготовка рыбы с костным скелетом. Требования к безопасности и хранению.	4	1
	Практическое занятие №1 Органолептическая оценка качества рыбы. Механическая обработка рыбы с костным скелетом.	2	2

	Лабораторная работа № 1 Разделка рыбы и подготовка полуфабрикатов.	4	2
	Самостоятельная работа Подготовка доклада на тему: «Характеристика поступающего сырья и его пищевая ценность»	2	3
	1.2 Подготовка рыбы с хрящевым скелетом и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Технологический процесс подготовки рыбы с хрящевым скелетом, ассортимент полуфабрикатов. Варианты подбора пряностей и приправ. Требования к безопасности хранения. Безопасность при охлаждении и замораживании. Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов.	2	1
	Практическое занятие № 2 Решение ситуационных задач. Расчет сырья по формулам, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья. Определение массы Брутто и Нетто, отходов при механической обработке рыбы. Способы минимизации отходов.	4	2
	Практическое занятие № 3 Проведение экспериментальных испытаний (проработок) по освоению новых видов сырья, разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы. Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы.	2	2
	Самостоятельная работа Составление таблицы «Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом»	4	3
	1.3 Подготовка нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции. Технологический процесс подготовки нерыбного водного сырья и некоторых видов рыб. Подготовка полуфабрикатов. Разработка ассортимента. Варианты подбора пряностей и приправ. Требования к безопасности хранения. Безопасность при охлаждении и замораживании. Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов.	2	1
	Практическое занятие № 4 Решение ситуационных задач. Расчет сырья по формулам, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья.	2	2

	Определение массы Брутто и Нетто, отходов при механической обработке морепродуктов. Способы минимизации отходов.		
	Самостоятельная работа Подготовка доклада на тему: «Использование нерыбного водного сырья»	2	3
	1.4 Способы подготовки рыбы фаршированной. Технологический процесс подготовки полуфабрикатов фаршированной рыбы /целиком, батонном, порционными кусками/. Приготовление начинок. Варианты подбора пряностей и приправ. Требования к безопасности хранения. Безопасность при охлаждении и замораживании. Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов.	4	1
	Лабораторная работа № 2 Подготовка полуфабрикатов рыбы фаршированной целиком, батонном.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка доклада на тему: «Приготовление начинок для фарширования рыбы».	2	3
	1.5 Приготовление рубленой котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Технологический процесс подготовки рыбной котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из нее. Состав массы, нормы вложения продуктов. Приготовление начинок. Варианты подбора пряностей и приправ. Требования к безопасности хранения. Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов.	2	1
	Лабораторная работа № 3 Подготовка рыбной котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из нее.	2	2
	Контрольная работа по теме 1 Технологический процесс подготовки рыбы для сложной кулинарной продукции.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка доклада на тему: «Приготовление полуфабрикатов».	4	3
	Тема 2 Технологический процесс подготовки мяса для сложной кулинарной продукции		
	2.1 Механическая обработка мяса Характеристика поступающего сырья и его пищевая ценность.	2	1

	Технологический процесс механической обработки мяса. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов. Требования к безопасности хранения. Правила охлаждения и замораживания мяса		
	Практическое занятие № 5 Органолептическая оценка качества поступившего мяса.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка доклада на тему: «Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса».	2	3
	2.2 Разделка говяжьих туш. Технологический процесс разделки говяжьих туш. Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов.	4	1
	Практическое занятие № 6 Решение ситуационных задач. Расчет сырья по формулам, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества мяса. Определение массы Брутто и Нетто, отходов при механической кулинарной обработке мяса. Расчет количества необходимых ингредиентов.	2	2
	Самостоятельная работа Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из говядины (оформить таблицу).	4	3
	2.3 Разделка туш мелкого скота. Технологический процесс разделки туш мелкого скота.	4	1
	Практическое занятие № 7 Решение ситуационных задач. Расчет сырья по формулам, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества мяса. Определение массы Брутто и Нетто, отходов при механической кулинарной обработке мяса. Расчет количества необходимых ингредиентов.	2	2
	Самостоятельная работа Зарисовать туши (говядины, свинины, баранины) и подписать части.	4	3
	2.4 Подготовка полуфабрикатов крупным и мелким куском. Подготовка, ассортимент крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов и их кулинарное использование. Варианты подбора пряностей и приправ. Правила охлаждения и	4	1

	замораживания подготовленных полуфабрикатов. Безопасность при охлаждении и замораживании. Требования к безопасности хранения.		
	Практическое занятие № 8 Решение ситуационных задач. Расчет сырья по формулам, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества мяса. Определение массы Брутто и Нетто, отходов при механической кулинарной обработке мяса. Расчет количества необходимых ингредиентов.	2	2
	Самостоятельная работа Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из мелкого скота. (оформить таблицу).	4	3
	2.5 Подготовка полуфабрикатов порционным куском. Технологический процесс подготовки полуфабрикатов порционным куском, ассортимент, кулинарное использование. Варианты подбора пряностей и приправ. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов. Требования к безопасности хранения.	4	1
	Лабораторная работа № 4 Подготовка полуфабрикатов из говядины порционным куском	2	
	Лабораторная работа № 5 Подготовка полуфабрикатов из свинины порционным куском	2	
	Практическое занятие № 9 Решение ситуационных задач. Расчет сырья по формулам, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья. Определение массы Брутто и Нетто, отходов при механической обработке мяса.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка полуфабрикатов порционным куском. (оформить таблицу).	2	3
	2.7 Подготовка рубленой массы мяса с хлебом и без него и полуфабрикатов из нее. Технологический процесс подготовки рубленой массы с хлебом и без него. Подготовка полуфабрикатов, ассортимент. Приготовление начинок. Варианты подбора пряностей и приправ. Правила охлаждения и	4	1

	замораживания подготовленных полуфабрикатов. Требования к безопасности хранения.		
	Практическое занятие № 10 Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы с хлебом и без него.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка рубленой массы мяса с хлебом и без него и полуфабрикатов из нее (оформить таблицу).	4	3
	2.8 Подготовка субпродуктов. Подготовка субпродуктов, их кулинарное использование. Варианты подбора пряностей и приправ. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов. Требования к безопасности хранения.	2	1
	Практическое занятие № 11 Решение ситуационных задач. Расчет сырья по формулам, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества мяса. Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовить реферат на тему: «Пищевая ценность субпродуктов»	4	3
	2.9 Подготовка тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд. Подготовка тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, мяса диких животных с использованием различных методов. Варианты подбора пряностей и приправ. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов. Требования к безопасности хранения.	2	1
	Практическое занятие № 12 Решение ситуационных задач. Расчет сырья по формулам, количества порций полуфабрикатов.	2	2
	Контрольные работы по теме 2 Технологический процесс подготовки мяса для сложной кулинарной продукции	2	2
	Самостоятельная работа Подготовить реферат на тему: «Мясо диких животных и его кулинарное использование»	2	3

	Тема 3 Технологический процесс подготовки птицы, дичи и кролика для сложной кулинарной продукции		
	3.1 Подготовка птицы, дичи, кролика для сложной кулинарной продукции. Характеристика поступающего сырья и его пищевая ценность. Технологический процесс подготовки птицы, дичи, кролика. Правила заправки. Варианты подбора пряностей и приправ. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов. Требования к безопасности хранения.	2	1
	Практическое занятие № 13 Органолептическая оценка качества сырья. Обработка птицы с соблюдением технологического процесса.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовить доклад на тему: « Пищевая ценность птицы»	2	3
	3.2 Подготовка полуфабрикатов целой тушкой. Варианты подбора пряностей и приправ. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов. Требования к безопасности хранения.	2	
	Лабораторное занятие № 6 Подготовка полуфабрикатов целой тушкой. Способы заправки. Решение ситуационных задач. Решение ситуационных задач. Расчет количества порций изделий, полуфабрикатов из заданного количества сырья разного вида /птицы, дичи, кролика/, кондиции.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовить доклад на тему: « Дичь и ее кулинарное использование»	2	3
	3.3 Подготовка полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика порционным и мелким куском. Технологический процесс подготовки полуфабрикатов из птицы и дичи: из филе птицы (порционные), мелкокусковые. Ассортимент. Варианты подбора пряностей и приправ. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов. Требования к безопасности хранения. 3.4 Подготовка рубленой массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Технологический процесс подготовки котлетной и кнельной массы из птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из нее. Ассортимент.	4	1

	Варианты подбора пряностей и приправ. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов. Требования к безопасности хранения.Ассортимент полуфабрикатов выпускаемых промышленностью. Подготовка и кулинарное использование пищевых отходов (утиной и гусиной печени).		
	Лабораторная работа № 7Приготовление полуфабрикатов из филе птицы.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовить доклад на тему: «Полуфабрикаты из птицы и их кулинарное использование»	3	3
	Практическое занятие № 14Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы птицы.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка рубленой массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству.(оформить таблицу).	2	3
	Практические занятия № 15 Контроль качества и безопасность полуфабрикатов.	2	2
	Самостоятельная работа Реферат на тему: «Влияние субъектов и окружающей среды на объективность органолептической оценки»	4	3
	Содержание		
	Тема 1. Особенности деятельности предприятий общественного питания 1.1. Особенности производственно – торговой деятельности предприятий общественного питания Основные понятия и определения: предприятие общественного питания, тип, класс. Основные направления совершенствования организации общественного питания. Ассортимент основных и дополнительных услуг.	4	1
	1.2.Классификация предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания по различным признакам: характеру оказываемых услуг, характеру производства, ассортименту выпускаемой продукции, объему и качеству предоставляемых услуг, времени и месту функционирования, обслуживаемому контингенту, специфике обслуживания	4	1

	1.3. Характеристика предприятий общественного питания. Основные типы предприятий общественного питания: рестораны, бары, кафе, кофейни, столовые, закусочные. Заготовочные предприятия общественного питания, классификация, виды, структура. Способы минимизации отходов при подготовке мяса, рабы и домашней птицы для приготовления сложных блюд.	4	1
	1.4. Характеристика предприятий быстрого обслуживания и специализированных предприятий. Предприятия быстрого обслуживания, их характеристика. Характеристика узкоспециализированных предприятий: шашлычных, пельменных, пирожковых, чебуречных и т.д. Предприятия, предоставляющие услуги по реализации продукции общественного питания (магазины-кулинарии, предприятия розничной торговли, мелкорозничная сеть): понятие, назначение, виды. Принципы размещения предприятий общественного питания.	4	1
	Самостоятельная работа. Написать реферат на тему: Характеристика типов предприятий общественного питания. Анализ деятельности.	3	3
	Тема 2. Организация производственного процесса в предприятиях общественного питания. 2.1. Структура производства. Основные функциональные группы помещений различных предприятий, состав, назначение. Основные понятия: цех, производство. Цеховая и бесцеховая структура. Влияние типа и класса предприятия на структуру производства Производственные помещения; цехи заготовочные, доготовочные, специализированные, вспомогательные помещения. Состав и взаимосвязь производственных цехов и вспомогательных помещений.	4	1
	2.2. Требования к организации производства. Основные требования к организации производства, производственным помещениям. Понятие о технологических линиях и рабочих местах. Организация рабочих мест. Типовые рабочие места.	4	1
	Самостоятельная работа. Решение задачи: определение состава поставщиков продукции, форм, способов и маршрутов доставки продуктов	4	3
	Тема 3. Организация приемки продовольственных товаров	4	1

	3.1. Характеристика операций складского типа. Организация приемки продуктов по количеству и качеству. Порядок отпуска продуктов и сырья на производство. Документальное оформление отпуска.		
	Самостоятельная работа. Оформить таблицу классификации складских помещений	3	3
	Тема 4. Организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд 4. 1. Организация технологического процесса обработки мяса, рыбы и птицы и приготовление полуфабрикатов. Заготовочные цеха, их классификация. Назначение, размещение, режим и организация работы. Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд. Особенности организации производства полуфабрикатов и кулинарной продукции в заготовочных предприятиях. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов в предприятиях с полным циклом производства Организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд в мясо-рыбном цехе. Оснащение цеха оборудованием и производственным инвентарем.	4	1
	4.2. Организация работы вспомогательных производственных помещений. Экспедиция, организация приема, хранения и отпуска полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы. Моечные кухонной посуды, тары, контейнеров. Организация рабочих мест.	2	1
	Самостоятельная работа со сборником рецептур	4	3
	4.3. Организация труда персонала на производстве Организация труда на производстве. Сущность и задачи организации труда на производстве. Основные направления организации труда. Понятие о нормировании, нормах труда. Виды норм.	2	1
	Самостоятельная работа. Подготовить доклад «Организация труда персонала на производстве»	3	3
	Тема 5. Оперативное планирование работы производства	4	1

	заготовочных предприятий 5.1. Разработка производственной программы в заготовочных цехах. Последовательность оперативного планирования работы производства заготовочных предприятий. Разработка производственной программы в заготовочных цехах. Расчет количества полуфабрикатов.		
	Тема 6.Производственный персонал предприятий общественного питания 6.1. Основные категории работников производства. Производственный персонал предприятий общественного питания. Требования к персоналу. Режим работы производства. Графики выхода на работу, их виды, порядок составления.	2	1
Тема 01.01.02 Эксплуатация технологического оборудования по обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	Содержание	32/16/16	
	1.1 Особенности и перспективы развития технологического оборудования предприятий общественного питания. Общие сведения о структуре машин и механизмов. Классификация торгово-технологического оборудования; виды технической документации на технологическое оборудование. Общие сведения о машиностроительных материалах. Классификация деталей машин. Требования, предъявляемые к машинам и их структурам.	2	1,2
	Самостоятельная работа: подготовить сообщение «Основные направления научно- технического прогресса в отрасли».	2	3
	1.2Классификация механического оборудования. Универсальные приводы. Классификация механического оборудования по различным признакам: по технологическому (функциональному) назначению, по виду обрабатываемых продуктов, по принципу действия, по степени автоматизации. Выбор механического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд. Универсальные приводы и УКМ для мясного цеха: назначение, виды, устройство, принцип действия, комплектация, правила техники безопасности.	2	1
	Практические занятия № 1Изучения устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик универсальных приводов.	2	2
	Самостоятельная работа: подготовить сообщение «Электросиловые аппараты и электропривод».	2	3

	1.3 Машины и механизмы для измельчения и перемешивания мяса: назначение, виды, устройство, принцип действия, правила сборки и техники безопасности, отличительные особенности.	2	1
	Практические занятия № 2 Изучения устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик машин для измельчения мяса.	2	2
	Самостоятельная работа: подготовить доклад с презентацией «Машины для измельчения мяса»	2	3
	1.4 Машины и механизмы для рыхления и нарезки мяса: назначение, виды, устройство, принцип действия, правила техники безопасности.	1	1
	Практические занятия № 3 Изучения устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик машин и механизмов для рыхления и нарезки мяса.	2	2
	Самостоятельная работа: сообщение «Размолочные механизмы»	2	3
	1.5 Котлетоформовочные и другие машины и механизмы для обработки мяса: назначение, виды, устройство, принцип действия, правила техники безопасности.	1	1
	Практические занятия № 4 Изучения устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик машины для формовки котлет и биточков.	2	2
	Самостоятельная работа: сообщение «Механическое оборудование для приготовления полуфабрикатов»	2	3
	1.6 Рыбоочистительные и другие машины и механизмы для обработки рыбы: назначение, виды, устройство, принцип действия, правила техники безопасности	2	1
	Практические занятия № 5 Изучения устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации машины для очистки рыбы.	2	2
	Контрольная работа по механическому оборудованию	2	2
	Самостоятельная работа: подготовить доклад с презентацией «Технологическое оборудование для обработки рыбы»	2	3
	1.7 Опалочные горны: назначение, виды, устройство, принцип действия,	1	1

	правила техники безопасности.		
	Практические занятия № 6 Изучения устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации опалочного горна	2	2
	1.8 Холодильные машины и агрегаты: понятие об устройстве и принципе работы компрессионной машины; классификация холодильных машин и агрегатов по виду хладона, холодопроизводительности, способу охлаждения, типу конденсатора, степени автоматизации; типы холодильных агрегатов; компрессоры, конденсаторы, испарители холодильных машин: назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Холодильные камеры: назначение, типы, общая характеристика, особенности устройства основных узлов, правила эксплуатации и техники безопасности.	1	1
	Практические занятия: № 7 Изучения устройства и принципа действия компрессоров, конденсаторов, испарителей различных марок. № 8 Изучения устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик холодильных камер.	4	2
	Самостоятельная работа: реферат «Основы холодильной техники»	4	3
	Дифференцированный зачет	2	
Учебная практика Виды работ		36	
- Организация рабочего места по обработке мяса, тушек ягнят и молочных поросят в соответствии с инструкциями и регламентами; - расчет массы сырья для изготовления полуфабрикатов из рубленой массы мяса; - приготовление рубленой массы мяса с хлебом и без него и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в соответствии со Сборником рецептов; - разработка ассортимента полуфабрикатов из рубленой массы мяса с хлебом и без него для сложных блюд, составление акта проработки.		12	
- Организация рабочего места по обработке рыбы в соответствии с инструкциями и регламентами; - подготовка рыбы для изготовления полуфабрикатов, в соответствии с правилами технологического процесса; - расчет массы сырья для изготовления полуфабрикатов из рыбы; - приготовление рубленой котлетной массы из рыбы и изготовление полуфабрикатов для сложной		18	

кулинарной продукции, в соответствии со Сборником рецептур; - разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд, составление акта проработки.		
- Организация рабочего места по обработке и приготовлению полуфабрикатов из птицы в соответствии с инструкциями и регламентами; - подготовка тушек птицы к тепловой обработке, обработка утиной и куриной печени, в соответствии с нормами и правилами; - расчет массы сырья для изготовления полуфабрикатов из птицы; - приготовление котлетной и кнельной массы из птицы, и полуфабрикатов из них, в соответствии со Сборником рецептур; - разработка ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд, составление акта проработки.	6	
Практика по профилю специальности Виды работ	72	
- Организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из мяса, тушек ягнят и молочных поросят в соответствии с инструкциями и регламентами предприятия; - расчет массы сырья для изготовления полуфабрикатов из мяса; - приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции, в соответствии со Сборником рецептур; - разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд, составление акта проработки;	36	
- организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из рыбы в соответствии с инструкциями и регламентами предприятия; - подготовка рыбы для приготовления полуфабрикатов, в соответствии с правилами технологического процесса; - расчет массы сырья для изготовления полуфабрикатов из рыбы; - приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции, в соответствии со Сборником рецептур; - разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд, составление акта проработки;	24	
- организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы в соответствии с инструкциями и регламентами предприятия; - подготовка тушек птицы к тепловой обработке, обработка утиной и куриной печени, в соответствии с нормами и правилами; - расчет массы сырья для изготовления полуфабрикатов из птицы; - приготовление полуфабрикатов из птицы, утиной и куриной печени, в соответствии с технологическим процессом;	12	

- разработка ассортимента полуфабрикатов из птицы, утиной и куриной печен для сложных блюд, составление акта проработки.		
Всего	264	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

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

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы ПМ требует наличия учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного производства»; лаборатории -учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочие места на 25-30 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект деталей машин;
- образцы учебного оборудования;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты, инструменты);

Технические средства обучения:

- Мультимедийные средства хранения, передачи и представления информации.
Учебно-методическая документация, дидактические средства

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Ванны моечные двухцекционная "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном;

Весы ВНЦ – 10

Стол профессиональный СП-2/1500/600

Холодильник "Юрюзань"

Фарфоровая посуда и металлическая посуда, стеклянная и хрустальная посуда;стекло в ассортименте;

Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм

Наборы ножей для карвинга

Весы ВТ-15 электронные;

Весы лабораторные ЕТ-1000М;

Блендер "KENWOOD" BL 745;

Блендер DEXP SX-100;

Блендер Hamitoh Beacn HNB 250S-CE

Доски разделочные;

Измельчитель Bosch MMR 08A1

Кастрюли стальные, эмалированные различной емкости

Кастрюля 3л нерж. тройное дно d215, h95, индукция LUXSHANL

Кофемолка электрическая Ладомир;

Электроплита ПЭ-4Ш

Миксер проф-ый "KENWOOD KMC 560";

Миксер ручной Bosch MFQ 36470; Морозильная камера "Орск 115 ";

Морозильная камера "Стинол";

Посудомоечная машина "Fagor" FI-30

Кухонный инвентарь: посуда, набор ножей, разделочные доски

Холодильник "Атлант 2823,80 "; Холодильник Nord 431-7-010

Шкаф холодильн. со стеклом CHEЖ BONVINI 400 BGC

Мясорубка "Koncar" MEM-12E; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка TM-32 с купатницей;

Мясорубка электрическая "Panasonic"

Реализация рабочей программы ПМ предполагает обязательную учебную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- образцы учебного оборудования;
- инструменты и инвентарь
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенных компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и наличием доступа в электронную информационно – образовательную среду организации и их соответствие ФГОС и учебному плану.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. **Серова, И. В.** Организация и технология производства полуфабрикатов [Электронный ресурс] : учебное пособие для [СПО] / И. В. Серова, И. В. Авдюшина, Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2016. - 1 электрон.опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S53.pdf&show=dcatalogues/5/8702/S53.pdf&view=true> . – Макрообъект.
2. **Васюкова, А. Т.** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - Москва: Дашков и К, 2017. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: <https://new.znaniy.com/read?id=283501>

Дополнительные источники:

- 1.**Карташова, Л.В.** Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия [Электронный ресурс] : Учебник / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 352 с. - (Высшее образование) - ISBN 978-5-8199-0623-1 - Режим доступа: <http://znaniy.com/catalog/product/473200>
- 2.**Климова, Т. А.** Холодильное оборудование [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон.опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S124.pdf&show=dcatalogues/5/8855/S124.pdf&view=true> . – Макрообъект.

Периодические издания:

1. Пищевая промышленность - ISSN 0235-2489 <https://cyberleninka.ru/journal/n/pischevaya-promyshlennost?i=1032707>

Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.pitportal.ru/samples_docs/

Программное обеспечение:

Наименование ПО	№ Договора ¹	Срок действия лицензии ²
MS Windows 7 (подписка Imagine Premium)	Д-1227 от 08.10.2018 Д-757-17 от 27.06.2017 Д-593-16 от 20.05.2016 Д-1421-15 от 13.07.2015	11.10.2021 27.07.2018 20.05.2017 13.07.2016
MS Office 2007	№135 от 17.09.2017	бессрочно
KasperskyEndpointSecurity для бизнеса-Стандартный	Д-300-18 от 21.03.2018 Д-1347-17 от 20.12.2017 Д-1481-16 от 25.11.2016 Д-2026-15 от 11.12.2015	28.01.2020 21.03.2018 25.12.2017 11.12.2016
7 Zip	свободно распространяемое	бессрочно
<u>ШефЭксперт</u>	Д-160-12 от 31.01.2012	бессрочно
<u>Система расчётов для общественного питания</u>	К-69-14 от 18.09.2014	бессрочно

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, производится в соответствии с учебным планом по специальности 19.02.10 Технология продукция общественного питания.

График освоения ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции предполагает последовательное освоение МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, включающих в себя как теоретические, так и лабораторно - практические занятия.

В процессе освоения ПМ предполагается проведение текущего контроля умений, знаний, практического опыта студентов. С целью оказания помощи студентам при освоении теоретического и практического материала, выполнения самостоятельной работы разрабатывается учебно-методический комплекс, проводятся консультации.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

Формой промежуточной аттестации является экзамен (квалификационный).

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав:

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, с обязательной стажировкой в профильной организации не реже одного раза в три года

Мастера:

наличие среднего /или высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, с обязательной стажировкой в профильной организации не реже одного раза в три года.

**5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- организация рабочего места для подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов из него (подбор инвентаря, оборудования) - выполнение расчетов массы сырья (мяса) для приготовления полуфабрикатов - организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд в соответствии с технологическими документами - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов - оценка качества подготовленных полуфабрикатов из мяса	Текущий контроль в форме: -защиты практических и лабораторных занятий; -реферирование -решение ситуационных задач -докладов, сообщений -контрольных работ по темам МДК; - текущий контроль по учебной практике и производственной практике (по профилю специальности). Дифференцированный зачет по МДК.01.01. Экзамен квалификационный по профессиональному модулю
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- организация рабочего места для подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов из нее (подбор инвентаря, оборудования) - выполнение расчетов массы сырья (рыбы) для приготовления полуфабрикатов - организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд в соответствии с технологическими документами - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов - оценка качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы	
ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы и дичи для приготовления сложной кулинарной продукции.	- организация рабочего места для подготовки домашней птицы и приготовления полуфабрикатов из нее (подбор инвентаря, оборудования) - выполнение расчетов массы сырья	

	для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кролика - организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кролика - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кролика - оценка качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кролика	
--	---	--

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- демонстрация применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов производства полуфабрикатов для приготовления сложной кулинарной продукции; - оценка эффективности и качества выполнения	
ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрация решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов производства полуфабрикатов для приготовления сложной кулинарной продукции	
ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и	- использование различных источников, включая электронные	

личностного развития		
ОК.5 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Использовать	- работа с программой Шеф-Эксперт
ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями		-демонстрация умений работать в команде, разрешать возможные конфликтные ситуации; -демонстрация умений взаимодействовать и общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК.7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.		- самоанализ и коррекция результатов собственной работы
ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации		- демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.		анализ инноваций в области разработки технологических процессов производства полуфабрикатов для приготовления сложной кулинарной продукции

АКТИВНЫЕ И ИНТЕРАКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ

1. Активные и интерактивные методы используются при проведении теоретических и лабораторно - практических занятий:

Раздел/тема	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
Т.01.01.01 Ведение технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов		
Раздел 3 Технологический процесс подготовки рыбы для сложной кулинарной продукции.		
Технологический процесс подготовки рыбы для сложной кулинарной продукции.	Дискуссионная технология «Аквариум»	1. Деление студентов на группы. 2. Раздается учебный материал и вся группа собирает информацию из разных источников. 3. Обсуждение материала.
Подготовка нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции.	Урок-презентация	1. Студенты заранее получают задание. 2. Демонстрация презентаций по обработке нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из него. 3. Обсуждение информации.
Раздел 4 Технологический процесс подготовки мяса для сложной кулинарной продукции		
Разделка говяжьих туш. Разделка туш мелкого скота	Урок-конкурс «Обработка мяса»	Группа студентов делится на две команды, которым выдаются задания, цель которых систематизировать и закрепить знания студентов по обработке мяса. Каждая команда : – отвечает на теоретические вопросы; – решают кроссворд; – решают ситуационные задачи; – предоставляют домашнее задание (получившее заранее); на завершающем этапе – обобщение и анализ работы команд, подведение итогов.
Практическое занятие №9 Решение ситуационных задач. Расчет сырья по формулам, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества мяса. Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов.	Ситуационный анализ	На первом этапе, работая в группах студенты, на основе полученных теоретических знаний получив задания, решают ситуационные задачи. На втором этапе - обсуждение и поиск решения ситуации.
Раздел 5 Технологический процесс подготовки птицы, дичи и кролика для сложной кулинарной продукции		
Подготовка полуфабрикатов из птицы, дичи порционными	Лекция-диалог	Изложение материала подается через серию вопросов, на которые студенты отвечают

Раздел/тема	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
и мелким куском		непосредственно в ходе лекции. Вопросы преподаватель формулирует на основе ситуаций встречавшихся студентам в практике.
Т.01.01.02 Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов		
Особенности деятельности предприятий общественного питания	Урок-презентация	Студенты выбирают предприятие общественного питания и дают характеристику указанного предприятия. Студенты составляют презентацию и проводят ее представление на занятиях.
Организация приемки продовольственных товаров	Case-study «Выбор поставщика оборудования для ПОП»	Студенты составляют договор поставки.
Организация производственного процесса в предприятиях общественного питания	Работа в микрогруппах	Составление схемы технологических процессов для ПОП.
Организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд	Коллективная мыслительная деятельность	Работа в группах, каждая из которых берет для анализа один из цехов ПОП и во второй половине занятия отвечают на каверзные вопросы студентов из других групп (бригад)
Организация труда персонала на производстве	Анализ конкретной ситуации	Преподаватель задает ситуацию из практики работы ПОП, студенты ищут, где допущены нарушения нормативов по труду
Т.02.01.03 Эксплуатация технологического оборудования при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.		
Общие сведения о структуре машин и механизмов.	Коллективная мыслительная деятельность	Преподаватель предварительно делит изучаемый материал на 4 части, на всех частях указывается название текста. Обучающиеся делятся на исходные кооперативные группы. Каждая кооперативная группа получает для чтения полный текст, таким образом, чтобы каждому читателю достался один фрагмент текста. Затем, получившие одинаковые фрагменты переходят в экспертные группы. Они выбирают ключевые слова и составляют подробный план пересказа. В качестве конспекта можно использовать обратную сторону этого листа. Вернувшись в исходные группы обучающиеся, опираясь на созданные планы, рассказывают содержание фрагмента остальным участникам

Раздел/тема	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
		кооперативной группы, добиваясь понимания. В результате выполненной работы у каждого участника кооперативные группы должен появиться конспект по изучаемой теме.
Электросиловые аппараты и электропривод.	Самостоятельная работа с литературой	Тьютерская деятельность преподавателя. Обучающиеся работают с текстом, делая пометки при чтении, заполняя таблицы предлагаемые преподавателем и готовятся к обсуждению.
Практическое занятие 1 «Изучение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик универсальных приводов».	Работа в группах	Для повышения качества выполняемой работы и эффективности выполнения студенты разбиваются на подгруппы (бригады). Преподаватель демонстрирует с аргументацией своих действий правильность осмотра оборудования, сборки, его включение в рабочее состояние, объясняет правила безопасной эксплуатации. Затем такие же действия с комментариями должны продемонстрировать все бригады студентов.
Практическое занятие 2 «Изучение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик машин для измельчения мяса».	Работа в группах	
Практическое занятие 3 «Изучение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик машин и механизмов для рыхления и нарезки мяса».	Работа в группах	

2 Активные и интерактивные методы применяются также при организации самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся. Активизации учебной деятельности способствуют такие формы заданий самостоятельной работы как подготовка и защита рефератов, таблиц, поиск информации в различных источниках, в том числе в Интернете, участие студентов в олимпиадах, конкурсах, конференциях.

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ/ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Разделы/темы	Темы практических/лабораторных занятий	Количество часов	Требования ФГОС СПО (уметь)
Раздел 1 Процессы приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
Тема 01.01.01 Организация и ведение технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	Практическое занятие №1 Органолептическая оценка качества рыбы. Механическая обработка рыбы с костным скелетом.	2	У1
	Лабораторная работа № 1 Разделка рыбы и подготовка полуфабрикатов.	4	У2
	Практическое занятие № 2,4 Решение ситуационных задач. Расчет сырья по формулам, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья. Определение массы Брутто и Нетто, отходов при механической обработке рыбы. Способы минимизации отходов.	6	У3
	Практическое занятие № 3Проведение экспериментальных испытаний (проработок) по освоению новых видов сырья, разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы. Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы.	2	У3
	Лабораторная работа № 2 Подготовка полуфабрикатов рыбы фаршированной целиком, батонем	2	У2
	Лабораторная работа № 3 Подготовка рыбной котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из нее.	2	У2
	Практическое занятие № 5 Органолептическая оценка качества поступившего мяса.	2	У1
	Практическое занятие № 6, 7, 8 Решение ситуационных задач. Расчет сырья по формулам, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества мяса. Определение массы Брутто и Нетто,	6	У3

	отходов при механической кулинарной обработке мяса. Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов.		
Лабораторная работа № 4 Подготовка полуфабрикатов из говядины порционным куском	2	У2	
Лабораторная работа № 5 Подготовка полуфабрикатов из свинины порционным куском	2	У2	
Практическое занятие № 9 Решение ситуационных задач. Расчет сырья по формулам, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья. Определение массы Брутто и Нетто, отходов при механической обработке мяса.	2	У3	
Практическое занятие № 10 Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы с хлебом и без него.	2	У2	
Практическое занятие № 11 Решение ситуационных задач. Расчет сырья по формулам, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества мяса. Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов.	2	У3	
Практическое занятие № 12 Решение ситуационных задач. Расчет сырья по формулам, количества порций полуфабрикатов.	2	У3	
Практическое занятие № 13 Органолептическая оценка качества сырья. Обработка птицы с соблюдением технологического процесса.	2	У1	
Лабораторное занятие № 6 Подготовка полуфабрикатов целой тушкой. Способы заправки. Решение ситуационных задач. Расчет количества порций изделий, полуфабрикатов из заданного количества сырья разного вида /птицы, дичи, кролика/, кондиции.	2	У2	
Лабораторная работа № 7 Приготовление полуфабрикатов из филе птицы.	2	У2	
Практическое занятие № 14 Приготовление полуфабрикатов из	2	У2	

	рубленной массы птицы.		
	Практические занятия № 15 Контроль качества и безопасность полуфабрикатов.	2	У1
Тема 01.01.02 Эксплуатация технологического оборудования по обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.	Практические занятия № 1 Изучения устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик универсальных приводов.	2	У4
	Практические занятия № 2 Изучения устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик машин для измельчения мяса	2	У4
	Практические занятия № 3 Изучения устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик машин и механизмов для рыхления и нарезки мяса.	2	У4
	Практические занятия № 4 Изучения устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик машины для формовки котлет и биточков.	2	У4
	Практические занятия № 5 Изучения устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации машины для очистки рыбы.	2	У4
	Практические занятия № 6 Изучения устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации опалочного горна	2	У4
	Практические занятия № 7 Изучения устройства и принципа действия компрессоров, конденсаторов, испарителей различных марок.	2	У4
	Практические занятия № 8 Изучения устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик холодильных камер.	2	У4
Итого		64	

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

№ п / п	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, № протокола заседания ПЦК	Подпись председателя ПЦК
		Рабочая программа профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» актуализирована. В рабочую программу внесены следующие изменения:		
1	Титульный лист	На основании приказа ректора ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» № 10-30/465 от 17.07.2018 г. текст «Министерство образования и науки» заменить на текст «Министерство науки и высшего образования Российской Федерации»	12.09.2018 г. Протокол № 1	
2	3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	Раздел 3.1 Рабочей программы дополнить следующим: Весы настольные электронные МТ 6 В1ДА «Олимп 4», Машина тестораскаточная машина Restaurant Imperia Manuale	12.09.2018 г. Протокол № 1	
3	4.2 Информационное обеспечение обучения	В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами «Юрайт» (Контракт Юрайт ЭБС www.biblio-online.ru №К-55-19 от 05.08.2019), «BOOK.RU» (Контракт КноРус медиа ЭБС BOOK.ru № К-52-19 от 05.08.2019), «Консультант студента» (Контракт Политехресурс Консультант студента ЭБС К 50-19 от 05.08.2019) и обновлением платформы электронной библиотечной системы «Знаниум» раздел 3.2 Рабочей программы читать в новой редакции: Основная литература 1. Серова, И. В. Организация и технология производства полуфабрикатов [Электронный ресурс] : учебное пособие для [СПО] / И. В. Серова, И. В. Авдюшина, Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2016. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S53.pdf&show=dcatalogues/5/8702/S53.pdf&view=true . – Макрообъект. 2. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - Москва: Дашков и К, 2020. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=358232 Дополнительная литература 1. Климова, Т. А. Холодильное оборудование [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S124.pdf&show=dcatalogues/5/8855/S124.pdf&view=true . – Макрообъект. 2. Карташова, Л. В. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия [Электронный ресурс] : учебник / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 352 с. - Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=189423	11.09.2019 г. Протокол № 1	
4	Условия реализации профессионального модуля	В связи с обновлением материально технического обеспечения п. материально-техническое обеспечение читать в новой редакции МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	16.09.2020 г. Протокол № 1	

	Лаборатория Учебный кулинарный цех. Учебная аудитория для проведения учебных, практических и лабораторных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель; Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном; Весы кухонные Maxwell MW-1451; Весы ВНЦ – 10; Коврики диэлектрические; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тостер; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроемкости; Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO; Миксер погружной TEFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA BB 24; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималка; Соковыжималки Endeever Sigma-65; Столы рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С); Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER; Тостер; Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300; Фритюрница; Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort KT-2009; Холодильник "Полюс"; Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1, 8 л пластик; Шинковка ручная BIMATEK U; Шинковка ручная MOULINEX; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер Hamitoh Beasp HNB 250S-CE; Весы BT-15 электронные; Весы электронные "BP-4149-10 БР"; Машина тестомесильная HWH B10; Миксер "Kenwood"; Миксер B5 (360x290x450мм.18кг); Миксер профессиональный "KENWOOD КМС 560"(чаша-4, 6л); Морозильная камера "Стинол"; Мясорубка "Koncar" MEM-12E; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка TM-32 с купатницей; Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4; Посудомоечная машина "Fagor"; Слайсер AIRHOT SL 250; Соковыжималка шнековая JAU SJ-200; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом CHEЖ BONVINI 400 BGC; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм; Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; Приборы столовые		
--	---	--	--

	Кабинет Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства Учебная аудитория для проведения учебных, практических и лабораторных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Рабочее место преподавателя: персональный компьютер, проектор, экран, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель; Диапроектор; MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-1227 от 08.10.2018, срок действия: 11.10.2021 MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-757-17 от 27.06.2017, срок действия: 27.07.2018, Calculate Linux Desktop свободно распространяемое ПО (https://www.calculate-linux.org/ru/), срок действия: бессрочно MS Office №135 от 17.09.2007, срок действия: бессрочно 7 Zip свободно распространяемое (https://www.7-zip.org/), срок действия: бессрочно УП.01.01 Учебная практика Лаборатория Учебный кулинарный цех. Учебная аудитория для проведения учебных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для учебных практик. Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель; Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном; Весы кухонные Maxwell MW-1451; Весы ВНЦ – 10; Коврики диэлектрические; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тостер; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроемкости; Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO; Миксер погружной TEFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA BB 24; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималка; Соковыжималки Endeaver Sigma-65; Столы рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С); Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющей, пластик MATFER; Тостер; Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300; Фритюрница; Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort KT-2009; Холодильник "Полюс"; Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1, 8 л пластик; Шинковка ручная BIMATEK U; Шинковка ручная MOULINEX; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер Hamitoh Beacn HNB 250S-CE; Весы BT-15 электронные;		
--	--	--	--

	Весы электронные "BP-4149-10 БР"; Машина тестомесильная HWH B10; Миксер "Kenwood"; Миксер B5 (360х290х450мм.18кг); Миксер профессиональный "KENWOOD KMC 560"(чаша-4, бл); Морозильная камера "Стинол"; Мясорубка "Koncar" MEM-12E; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка TM-32 с купатницей; Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4; Посудомоечная машина "Fagor"; Слайсер AIRHOT SL 250; Соковыжималка шнековая JAU SJ-200; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм; Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; Приборы столовые		
Условия реализации профессионального модуля	В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами ЭБС ЗНАНИУМ (Контракт № К-60-20 от 13.08.2020 г. ООО «ЗНАНИУМ», 01.09.2020 г. по 31.08.2021 г.) п. Информационное обеспечение обучения читать в новой редакции: Основная литература 3. Серова, И. В. Организация и технология производства полуфабрикатов [Электронный ресурс] : учебное пособие для [СПО] / И. В. Серова, И. В. Авдюшина, Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2016. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S53.pdf&show=dcatalogues/5/8702/S53.pdf&view=true . – Макрообъект. 4. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - Москва: Дашков и К, 2020. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=358232 5. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — Режим доступа: https://znanium.com/read?id=339104 Дополнительная литература 3. Климова, Т. А. Холодильное оборудование [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S124.pdf&show=dcatalogues/5/8855/S124.pdf&view=true . – Макрообъект. Карташова, Л. В. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия [Электронный ресурс] : учебник / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 352 с. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=189423	16.09.2020 г. Протокол № 1	