

Аннотации рабочих программ по программе профессионального обучения «Повар»

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью программы профессионального обучения: программы профессиональной подготовки, переподготовки по профессии «Повар», сроком обучения 3 месяца.

1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:
соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования *при
приготовлении пищи;*

производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
выполнять простейшие микробиологические исследования *бактерий и
грибов* и давать оценку полученных результатов;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:
основные группы *патогенных* микроорганизмов;
основные *пищевые* инфекции и *пищевые* отравления;
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом
производстве;

санитарно-технологические требования к помещениям *предприятий
общественного питания*, оборудованию, инвентарю, одежде;

правила личной гигиены *работников пищевых производств*;
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки
их хранения;

правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации *в помещениях
предприятий общественного питания.*

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 6 часов.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета ОП «Повар, кондитер»;
лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены;

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения:

- компьютер и мультимедиапроектор (кабинет «Мультимедиа»).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература.

1. Горохова С.С. Косолапова Н.В. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. М.: ИЦ «Академия», 2009.
2. Жарикова Г.Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена. М.: ИЦ «Академия», 2007.-304с.
3. Жарикова Г.Г., Леонова И.Б. Основы микробиологии : Практикум: учеб. пособие М.: ИЦ «Академия», 2010.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.- М.: ИЦ «Академия», 2008.-184с.
5. Мартынчик А.Н., Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария. М.: ИЦ «Академия», 2008.

6. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. М.: ИЦ «Академия», 2009.

7. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания. М.: ИЦ «Академия», 2009.

Дополнительная литература.

Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. № 52-ФЗ

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

СанПиН 2.3.2.1280-03 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения №2 к СанПиН 2.3.2.1078-01»

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»

СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

СП 2.3.6.1254-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Дополнение №1 к СП 2.3.6.1079-01.»

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»

СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации, проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»

СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	Текущий контроль: практические задания
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	Текущий контроль: практические задания
готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	Текущий контроль: практические задания
выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов	Текущий контроль: практические задания
Знания:	
основные группы микроорганизмов	Текущий контроль: тестовое задание Итоговый контроль: дифференцированный зачет в форме теста
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	Текущий контроль: тестовое задание Итоговый контроль: дифференцированный зачет в форме теста
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	Текущий контроль: тестовое задание Итоговый контроль: дифференцированный зачет в форме теста
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Текущий контроль: тестовое задание Итоговый контроль: дифференцированный зачет в форме теста
правила личной гигиены работников пищевых производств	Текущий контроль: тестовое задание Итоговый контроль: дифференцированный зачет в форме теста
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;	Текущий контроль: тестовое задание Итоговый контроль:

	дифференцированный зачет в форме теста
правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Текущий контроль: тестовое задание Итоговый контроль: дифференцированный зачет в форме теста

Аннотация рабочей программы ПМ «Приготовление блюд из овощей и грибов»

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью программы профессионального обучения: программы профессиональной подготовки, переподготовки по профессии «Повар», сроком обучения 3 месяца, требованиями работодателей Невьянского городского округа в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд из овощей и грибов** и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

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:

обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;.

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;

- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –114 часов, в том числе:

- аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 24 часа;
- учебной практики – 30 часов;
- производственной практики - 60 часов.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технологии приготовления пищи»; учебно-производственной мастерской «Кулинарная».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии приготовления пищи»:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- комплект бланков технологической документации;
- Технические средства обучения (кабинет «Мультимедиа»):
- компьютер;
- мультимедиа аппаратура

Оборудование лаборатории и рабочих мест УПМ «Кулинарная»:

- рабочие места по количеству мест обучающихся;
- производственные столы;
- инвентарь;
- холодильное и тепловое оборудование;
- столовая посуда;
- кухонная посуда, разделочные доски, ножи;

- механическое оборудование;
- комплект учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, в объеме 60 часов.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Здобинов, А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / А.И. Здобинов, В.А. Цыганенко - М.: ИКТЦ Лада , 2009г-680с.
2. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учебник / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцов - М.: Деловая литература, 2007 -480 с.
3. Матюхина, З.П. Кулинария: учебник / М.: Академия, 2008 -

Дополнительные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская - М.: Академия, 2008 г. – 326 стр.
2. Беляев, М.И. Производство полуфабрикатов для предприятий общественного питания / М.И. Беляев, Г.А. Винокуров, А.И. Черевко– М Экономика, 2007-184 с.
3. Богусева, В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / – М.: ИКЦ МарТ; Ростов н/Дону, 2007 -320 с.
4. Золинов, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник - М.: Академия 2008 г. – 256 стр.
5. Калинина, В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: учебник – М.: Мастерство, 2007-432 с.
6. Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие / С. Н.
7. Козлова, Е.Ю. Фединишина – 3-е издание стереотипное. – М.,: Академия, 2007-192 с.
8. Потапова, И.И. Первичная обработка продуктов: учебное пособие / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева – М.: Академия, 2008 – 80 с.
9. Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевом производстве. - М.: Академия, 2009 – 224 стр.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Оценка качества подготовки обучающихся (слушателей) осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся (слушателя).

Обязательным условием допуска к комплексному экзамену по профессии является выполнение всех практических заданий, сдача зачетов по каждому из разделов профессионального модуля и прохождение учебной и производственной практики. Для аттестации обучающихся (слушателей) на соответствие их персональных достижений.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля.

5. ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	- соответствие подготовки овощей и грибов требованиям СанПиН 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженное»	Экспертная оценка по результатам наблюдения за процессом первичной обработки овощей, грибов, плодов и пряностей
ПК 1.2.Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов	- соответствие операций по приготовлению блюд и гарниров из овощей и грибов технологической карте - соответствие оформленных блюд и гарниров из овощей и грибов требованиям ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».	Экспертная оценка по результатам наблюдения за процессом первичной обработки овощей, грибов, плодов и пряностей

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПМ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ»

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью программы профессионального обучения: программы профессиональной подготовки, переподготовки по профессии «Повар», сроком обучения 3 месяца, требованиями работодателей Невьянского городского округа в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление супов и соусов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 2.2. Готовить простые супы.

ПК 2.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 2.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Возможные места работы: предприятия общественного питания (рестораны, бары, кафе, закусочные, бистро, столовые и другие предприятия питания).

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:

- приготовления основных супов и соусов;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;

- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;

- оценивать качество готовых блюд;

- охлаждать, замораживать размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов старообрядческой кухни;

- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов старообрядческой кухни;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов старообрядческой кухни;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов старообрядческой кухни;
- температурный режим и правила приготовления супов старообрядческой кухни;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи блюд старообрядческой кухни;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря старообрядческой кухни, правила их безопасного использования.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 78 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 12 часов;
- учебной практики – 24 часа;
- производственной практики – 42 часа.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технологии приготовления пищи»; учебно-производственной мастерской «Кулинарная».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии приготовления пищи»:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- комплект бланков технологической документации;
- Технические средства обучения (кабинет «Мультимедиа»):
- компьютер;
- мультимедиа аппаратура

Оборудование лаборатории и рабочих мест УПМ «Кулинарная»:

- рабочие места по количеству мест обучающихся;
- производственные столы;
- инвентарь;
- холодильное и тепловое оборудование;
- столовая посуда;
- кухонная посуда, разделочные доски, ножи;
- механическое оборудование;
- комплект учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, в объеме 80 часов.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

4. Здобинов, А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / А.И. Здобинов, В.А. Цыганенко - М.: ИКТЦ Лада , 2009г-680с.
5. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учебник / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцов - М.: Деловая литература, 2007 -480 с.
6. Матюхина, З.П. Кулинария: учебник / М.: Академия, 2008 -

Дополнительные источники:

10. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская - М.: Академия, 2008 г. – 326 стр.
11. Беляев, М.И. Производство полуфабрикатов для предприятий общественного питания / М.И. Беляев, Г.А. Винокуров, А.И. Черевко– М Экономика, 2007-184 с.
12. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / – М.: ИКЦ МарТ; Ростов н/Дону, 2007 -320 с.
13. Золинов, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник - М.: Академия 2008 г. – 256 стр.
14. Калинина, В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: учебник – М.: Мастерство, 2007-432 с.
15. Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие / С. Н.
16. Козлова, Е.Ю. Фединишина – 3-е издание стереотипное. – М.,: Академия, 2007-192 с.
17. Потапова, И.И. Первичная обработка продуктов: учебное пособие / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева – М.: Академия, 2008 – 80 с.
18. Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевом производстве. - М.: Академия, 2009 – 224 стр.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Оценка качества подготовки обучающихся (слушателей) осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся (слушателя).

Обязательным условием допуска к комплексному экзамену по профессии является выполнение всех практических заданий, сдача зачетов по каждому из разделов профессионального модуля и прохождение учебной и производственной практики. Для аттестации обучающихся (слушателей) на соответствие их персональным достижений.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары	- соответствие качества бульонов требованиям ГОСТ Р 53104 – 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»; - соответствие последовательности выполнения технологических операций при приготовлении бульонов и отваров требованиям технологической карты;	- экспертная оценка по результатам наблюдения за процессом выполнения практического задания
ПК 3.2 Готовить простые супы	- соответствие качества основных супов требованиям ГОСТ Р 53104 – 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»; - соответствие последовательности выполнения технологических операций при приготовлении основных супов требованиям технологической карты.	- экспертная оценка по результатам наблюдения за процессом выполнения практического задания
ПК 3.3 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты	- соответствие качества основных соусов требованиям ГОСТ Р 53104 – 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»; - соответствие приготовления основных соусов технологической карте;	Экспертная оценка оформления портфолио документов
ПК 3.4	- соответствие качества простых холодных	Экспертное

<p>Готовить простые холодные и горячие соусы</p>	<p>и горячих соусов требованиям ГОСТ Р 53104 – 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;</p> <p>- соответствие приготовления основных соусов требованиям технологическим картам.</p>	<p>наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике</p>
--	--	---

Аннотация рабочей программы профессионального модуля «Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы»

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью программы профессионального обучения: программы профессиональной подготовки, переподготовки по профессии «Повар», сроком обучения 3 месяца, требованиями работодателей Невьянского городского округа в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд из рыбы и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 3.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 3.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

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

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

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

иметь практический опыт:

- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

-использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;

-оценивать качество готовых блюд.

знать:

-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;

-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления блюд из рыбы;

-правила проведения бракеража;

-способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

-правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;

-температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;

-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего 126 часов, в том числе:

аудиторной учебной нагрузки обучающегося 24 часа;

учебной практики – 42 часа,

производственной практики – 60 часов.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля происходит в учебном кабинете «Технология кулинарного производства», в кулинарной УППМ.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология продукции общественного питания»:

- муляжи блюд;

- наглядные пособия (планшеты, плакаты);

- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);

- комплект учебно-методической документации;

- сборники рецептур.

Оборудование кулинарной лаборатории на 8-15 рабочих мест:

- производственный инвентарь, посуда, электроплиты, микроволновые печи, печь-гриль, документ-камера, холодильное оборудование, весы электронные, ванны для оттаивания, столы для разделки и нарезки полуфабрикатов, механические рыбочистки, поварские ножи, ручные скребки, рыбные коробины с решеткой, лотки, ведра, маркировочные доски,

универсальный привод с комплектом механизмов или электромясорубкой, кухонный процессор,

Реализация программы модуля включает обязательную учебную практику, которая проводится после изучения каждого раздела модуля. Также реализация программы модуля включает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно на предприятиях общественного питания города.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи, М.: Академия, 2008.
2. Дубцов Г.Г. Технология производства продукции общественного питания. – М.: Экономика, 2009.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2007.
4. Ловачева Г.М. Стандартизация и контроль качества продукции. – М.: Экономика, 2008.
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 2009.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Академия, 2007.

Дополнительные источники:

1. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ. – М.: Пищевая промышленность, 2008.
2. Блюда из рыбы. – М.: Эксмо, 2007.
3. Современная энциклопедия. Кулинарные традиции мира. – М.: Аванта.

Периодические издания, журналы:

1. «Гурман».
2. «Ресторатор».
3. «Общественное питание».

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебной недели 6 дней. Учебные занятия проходят парами с уроками по 45 минут с перерывами по 10 минут между парами.

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный опрос, контрольные работы. Консультации проводятся согласно графику проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

Производственная практика проводится концентрированно.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: наличие высшего и среднего профессионального образования соответствующего профиля.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1 Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом	- соответствие качества обработанной рыбы требованиям ГОСТ Р 53104 – 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».	- экспертная оценка по результатам наблюдения за выполнением практического задания
ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	- соответствие полуфабрикатов из рыбы требованиям ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» - соответствие приготовления полуфабрикатов из рыбы требованиям технологической карты	- экспертная оценка по результатам наблюдения за выполнением практического задания
ПК 4.3 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом	- соответствие выполняемых действий по приготовлению и оформлению блюд технологической карте -соответствие приготовленных и оформленных блюд требованиям ГОСТ Р 53104 - 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».	- экспертная оценка по результатам наблюдения за выполнением практического задания