

ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.13. Современные способы обработки продуктов в
общественном питании**

По профессии :43.01.09 Повар, кондитер

2021г.

ОДОБРЕНА
ЦИКЛОВОЙ

ПРЕДМЕТНОЙ
КОМИССИЕЙ

«Социально-экономических дисциплин
и естественно-научного профиля»

Председатель
Р.В. Самотканова Р.В. Самотканова

Протокол № 1

От «31» 08 2021

Программа учебной дисциплины разработана
на основе ФГОС среднего
профессионального образования по
специальности 43.01.09 Повар, кондитер и
примерной программой учебной дисциплины
«ОП.13 Современные способы обработки
продуктов в общественном питании»,
рекомендованной Советом МОиН
Челябинской области по примерным ОПОП
НПО и СПО.

Методист

«31»

08 2021 г.

Зам. Директора по УПР

«31»

08 2021 г.

Организация разработчик: ГБПОУ «ЮТТ»

Разработчик: Чер. Чернецова Анна Алексеевна, преподаватель

(подпись)

(ФИО)

(занимаемая должность, место работы)

СОДЕРЖАНИЕ

- 1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13. Современные способы обработки продуктов в общественном питании

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности НПО 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация различных видов деятельности и общения детей и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, Кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, Отваров разнообразного ассортимента
ПК2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к Реализации супов разнообразного ассортимента
ПК2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, Макаaronных изделий разнообразного ассортимента
ПК2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к Реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к Реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к Реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.2 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Современные способы обработки продуктов в общественном питании» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для Выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. В результате освоения учебной дисциплины студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов потребителями.
Уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов; подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	Оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
-------	---

1.3. Количество часов на освоение учебной дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	52
В том числе в форме практической подготовки	42
Всего учебных занятий	52
В том числе:	
Теоретическое обучение	40
Лабораторные занятия	12
Практические занятия	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	зачёт

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

организации различных видов деятельности и общение детей, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ВД2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1.Содержание обучения по программе учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Теоретические основы технологии		18	
В том числе в форме практической подготовки		14	
1.1. Технологический цикл производства продукции Общественного питания	Содержание учебного материала	4	ОК1-7, 9, 10 ПК1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
	1. Основные понятия и определения в области технологии: сырье, полуфабрикат, кулинарное изделие, блюдо, кондитерское изделие, кулинарная обработка и т.д.		
	2. Технологический цикл производства кулинарной продукции: определение, сущность.		
	3. Основные этапы технологического цикла: планирование и разработка продукции и процесса, материально-техническое обеспечение, производство, контроль качества, реализация продукции, утилизация отходов.		
	4. Принципы производства кулинарной продукции: безопасность, взаимозаменяемость, совместимость, сбалансированность, эффективность (рациональное использование сырья и оборудования, ресурсо- и энергосберегающие технологии).		
1.2. Способы кулинарной обработки продуктов пищевых	Содержание учебного материала	8	ОК1-7, 9, 10 ПК1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5
	1. Классификация способов кулинарной обработки по различным признакам. Классификация отдельных групп по природе действующего начала.	4	
	2. Механические способы обработки: измельчение/нарезка, шинковка/, про-		

	тирование, очистка, формование, смешивание, сортирование, калибрование, просеивание; фарширование, рыхление, шпигование, панирование, прессование. Сущность, назначение, характеристика. 3. Гидромеханические способы обработки: Промывание, перемешивание, диспергирование, пенообразование и взбивание, осаждение/отстаивание/, фильтрование. Сущность, назначение, характеристика.		ПК5.1-5.5
	4. Химические и биохимические способы обработки: сульфитация, маринование, ферментация,		
	5. Термические способы обработки: тепловые, охлаждение, замораживание. Сущность, назначение, характеристика. Тепловая обработка: назначение. Способы нагрева. Классификация способов тепловой обработки, их характеристика, сущность, влияние на качество готовой продукции. Характеристика вспомогательных и комбинированных способов тепловой обработки.		
	Практическая работа: 1. Изучение механических способов обработки. 2. Изучение термических способов обработки.	4	
1.3. Классификация и ассортимент кулинарной продукции	Содержание учебного материала	2	ОК1-7, 9, 10 ПК1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
	1. Классификация кулинарной продукции: понятие, объекты, признаки.	2	
	2. Классификация кулинарной продукции по разным признакам: по виду используемого сырья; по способу кулинарной обработки; характеру потребления; назначению; термическому состоянию; консистенции; степени готовности.		
	3. Ассортимент кулинарной продукции: определение, особенности для разных предприятий, факторы, учитываемые при формировании.		
1.4. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания	Содержание учебного материала	4	ОК1-7, 9, 10 ПК1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5
	1. Влияние технологических процессов на структуру и физико-химические свойства продукта.		
	2. Основные процессы, происходящие при механической и тепловой кулинарной обработке (диффузия, осмос, набухание, адгезия, термомассоперенос), их сущность.		
	3. Изменение белков. Денатурация белков. Зависимость температуры денатурации белков		

	4.Изменения углеводов.Изменения Сахаров при тепловой обработке продуктов.Кулинарное использование этих процессов, их влияние на пищевую ценность и качество готовых блюд кулинарных изделий.		ПК5.1-5.5
	5. Изменение углеводов клеточных стенок в процессе тепловой обработки, влияние внешних факторов на скорость развариваемости продуктов растительного происхождения		
	6.Изменение жиров.Изменение жиров при варке, при жарке с небольшим количеством жира, при жарке в большом количестве жира (фритюре), факторы, влияющие на скорость изменений фритюрного жира.		
	7. Изменение витаминов.Изменение жирорастворимых витаминов при различных способах кулинарной обработки.		
Раздел 2. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов		18	
В том числе в форме практической подготовки		14	
Тема 2.1 Обработка овощей, плодов, грибов	Содержание учебного материала	6	ОК1-7, 9, 10 ПК1.1-1.5 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
	1.Технологический процесс механической кулинарной обработки картофеля.Причины потемнения очищенного картофеля и способы предотвращения.Рациональное использование отходов.	4	
	2. Технологический процесс обработки корнеплодов, приготовления полуфабрикатов, рациональное использование отходов		
	3.Особенности технологического процесса обработки капустных, луковых, плодовых, десертных овощей, бобовых из зелени. Приготовление полуфабрикатов.		
	4.Обработка и использование сушеных, консервированных, соленых и маринованных овощей.Использование овощных полуфабрикатов.Использование быстрозамороженных овощных полуфабрикатов, Режимы хранения и реализации.		
	5.Технологический процесс обработки свежих и консервированных грибов.		
	6. Особенности обработки экзотических плодов.		
	Тематика практических занятий	2	
	1.Оценка качества овощей.Механическая кулинарная обработка овощей.Приготовление полуфабрикатов.		

Тема 2.2 Обработка рыбы и не-рыбного водного сырья	Содержание учебного материала	6	ОК1-7, 9, 10 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
	8. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы. Особенности обработки некоторых видов рыб /налим, угорь, сом, навага, минюга, камбала и др./. Требования к качеству.	4	
	9. Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым скелетом, особенности обработки стерляди. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом, во фритюре и на открытом огне.		
	10. Обработка кулинарное использование нерыбного водного сырья. Использование пищевых отходов.		
	Практическая работа Оценка качества поступившей рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы.	2	
Тема 2.3. Обработка мяса Обработка птицы, пернатой дичи, кролика	Содержание учебного материала	6	ОК1-7, 9, 10 ПК1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
	1. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса	2	
	2. Классификация. Ассортимент. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из говядины. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.		
	3. Обработка субпродуктов, их кулинарное использование. Требования к качеству полуфабрикатов, режимы хранения и реализации. Ассортимент, характеристики мясных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью. Требования к качеству, хранению, транспортировке.		
	4. Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы, дичи, кролика: размораживание, опаливание, удаление головы, шеи и ног, потрошение, мытье. Особенности обработки дичи.		
	Практическая работа Оценка качества сырья. Обработка птицы с соблюдением технологического процесса.	4	
Раздел 3. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции		12	

В том числе в форме практической подготовки		10	
3.1 Супы. Соусы. Блюда и гарниры из овощей и грибов	Содержание учебного материала	4	ОК1-7, 9, 10 ПК1.1-1.5
	1. Супы: понятие, назначение, классификация по различным признакам.		ПК2.1-2.8
	2. Технологический процесс варки бульонов для супов, их разновидности; правила и режимы варки, нормы закладки продуктов, пищевая ценность. Формирование вкуса и аромата в процессе варки бульонов.		ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5
	3. Соусы: понятие, назначение, классификация и ассортимент. Технологический процесс приготовления основного красного соуса. Ассортимент, особенности приготовления и использования производных красного соуса.		ПК5.1-5.5
	4. Технологический процесс приготовления белого соуса. Ассортимент, технологические процессы приготовления соусов грибных, сметанных, молочных различной консистенции. Особенности приготовления производных		
	5. Яично-масляные соусы: ассортимент, технологический процесс приготовления, особенности, использование		
3.2 Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	Содержание учебного материала	2	ОК1-7, 9, 10 ПК1.1-1.5
	1. Технологическая характеристика, подготовка. Классификация и		ПК2.1-2.8
	2. ассортимент блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.		ПК3.1-3.6
	3. Особенности приготовления изделий из каш.		ПК4.1-4.5
	4. Особенности обеспечения сохранности витаминов и повышение пищевой ценности блюд из бобовых.		ПК5.1-5.5
3.3 Блюда из рыбы и нежирного водного сырья	Содержание учебного материала	2	ОК1-7, 9, 10 ПК1.1-1.5
	1. Значение рыбных блюд в питании		ПК2.1-2.8
	2. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.		ПК3.1-3.6
	3. Правила жарки рыбы: основным способом, во фритюре, «гриль», на вертеле.		ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
	4. Правила жарки полуфабрикатов котлетной массы рыбы.		
3.4 Блюда из мяса Блюда из птицы, пернатой дичи и кролика	Содержание учебного материала	2	ОК1-7, 9, 10 ПК1.1-1.5 ПК2.1-2.8
	1. Значение мясных блюд в питании. Классификация блюд из мяса. Рациональное использование и взаимозаменяемость сырья, продуктов.		ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5

	2.Правилаварки,припускания,жарки,тушения,мяса,птицы,дичиикролика.		ПК5.1-5.5
3.5 Блюда изяицитво- рога. Сладкиеблюда	Содержаниеучебного материала	2	ОК1-7, 9, 10 ПК1.1-1.5
	1.Классификация, ассортиментблюдизяиц,творога.		ПК2.1-2.8
	2.Подготовкаяиц,яичныхпродуктов/меланжа,яичногопорошка/ ккулинарному использованию.		ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5
	3.Современныетребованиякприготовлению,оформлению,отпускусладкихблюд.		ПК5.1-5.5
Раздел 4. Технологияприготовленияблюд и изделий из муки		2	
В том числе в форме практической подготовки		2	
4.1 Блюда иизделиязмуки.	Содержаниеучебного материала	2	ОК1-7, 9, 10 ПК1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
	1.Классификация. Ассортимент. Основное сырье. Технологическиетребования к сырью. Подготовка сырья.		
	2.Изделия издрожжевоготеста.		
	3.Технологическийпроцессприготовлениямучныхблюд/гарниров/издрожжевог о/кислого/теста/блинов,оладий/,изпресноготеста/блинчиков,пельменей, вареников,лапши/.		
Зачет		2	
Всего		52	
В том числе в форме практической подготовки		42	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (почислу обучающихся), шкафами для хранения утвари (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, с наглядными пособиями

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

Печатные издания:

- Богатырева, Т.Г. Технологии пищевых продуктов с длительными сроками хранения / Т.Г. Богатырева, Н.В. Лабутина. - СПб.: Профессия, 2013. - 184 с.
- Валентас, К.Д. Пищевая инженерия: справочник примеров расчетов / К.Д. Валентас, Э. Ротштейн, под ред. Р.П. Сингха. Пер. с англ., под общ. ред. А.Л. Ишевского. - СПб.: Профессия, 2004. - 848 с.
- Де Соуза, Л.Д.К. Совершенствование технологии тепловой обработки предварительно вакуумированных пищевых систем на основе круп, овощей и мяса птицы. Автореферат дисс... канд. техн. наук., Воронеж, 2013. - 22 с.
- Замороженные пищевые продукты: производство и реализация / Под ред. Дж.А. Эванс. - Пер. с англ. - СПб.: Профессия, 2010. - 440 с.
- Катсигрис, К. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас. - М.: ООО «Изд. Дом «Ресторанные ведомости», 2008. - 576 с.
- Мглинец, А.И. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.И. Мглинец, Н.А. Акимов, Г.Н. Дзюба и др.; Под ред. А.И. Мглинца. - СПб.: Триумф, 2010. - 736 с.
- Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: «Дом Славянской книги», 2017. - 576 с.
- Могильный, М.П. Справочник работника общественного питания / М.П. Могильный, Шленская Т.В., Могильный А.М. Под ред. М.П. Могильного. - М.: ДеЛиплюс, 2011. - 656 с.
- Сафронова, Т.Н. Разработка технологий и рецептур кулинарной продукции с использованием продуктов переработки опинамбура. Автореферат дисс... канд. техн. наук., Кемерово, 2009. - 19 с.
- Сирый, В.К. Ресторанный бизнес: Управляем профессионально и эффективно. Полное практическое руководство / В.К. Сирый, И.О. Бухаров, С.В. Ярков, Ф.Л. Сокирянский. - М.: Эксмо, 2008. - 352 с.
- Стеле, Р. Сроки годности пищевых продуктов: расчет и испытание / Под ред. Р. Стеле. Пер. с англ. В. Широкова. Под общей ред. Ю.Г. Базарновой. СПб.: Профессия, 2006. - 500 с.
- Стрингер, М. Охлажденные и замороженные пищевые продукты: Научные основы технологии / М. Стрингер, К. Деннис. Пер. с англ. СПб.: Профессия, 2003. - 496 с.
- Шилов, Г.Ю. Разработка технологии производства овощных полуфабрикатов высокой степени готовности для предприятий общественного питания. Автореферат дисс... канд. техн. наук., М., 2010. - 22 с.
- Куткина, М.Н. Пароконвектоматы требуют: знай, понимай и умеешь! Статья 1-я / Куткина М.Н., Фединишина Е.Ю., Иванов Е.Л., Смирнов Д.В., Елисеева С.А. // Питание и общество. - 2006. - №4. - С. 24-26.
- Куткина, М.Н. Пароконвектоматы требуют: знай, понимай и умеешь! Статья 2-я / Куткина М.Н., Фединишина Е.Ю., Иванов Е.Л., Смирнов Д.В., Елисеева С.А. // Питание и общество. - 2006. - №6. -

С.24-25.

Куткина, М.Н. Шкафы «шоковой» заморозки / Куткина М.Н., Елисеева С.А., Смирнов Д.В. // Питание и общество. - 2007. - №7. - С.24-25.

Елисеева, С.А. Регенерация быстрозамороженной кулинарной продукции / С.А.Елисеева, М.Н.Куткина, Н.Я.Карцева, Е.Л.Иванов: Сборник научных трудов. Региональные вопросы развития технологии продуктов и организация общественного питания. - СПб.: СПбТЭИ, 2007. - С.25-29.

Елисеева, С.А. Комплексное использование современного технологического оборудования / Елисеева С.А., Куткина М.Н., Карцева Н.Я., Иванов Е.Л. // Питание и общество. - 2008. - №6. - С.22-23.

Елисеева, С.А. Комплексное использование современного технологического оборудования (продолжение) / Елисеева С.А., Куткина М.Н., Карцева Н.Я., Иванов Е.Л. // Питание и общество. - 2008. - №7. - С.18-19.

Николаева М.А. Инновационные подходы в товароведении / Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - №1, 2012. - С.67-72.

Фединишина Е.Ю. Куткина М.Н. Инновационные технологии при производстве кулинарной продукции. Монография. LAP LAMBERT Academic Publishing. ISBN: 978-3-659-56573-1. - 2014. - 90с.

Химия пищевых продуктов / Ш. Дамодаран, К.Л. Паркин, под ред. О.Р. Феннема. - Перев. с англ. - СПб.: ИД «Профессия», 2012. - 1040с.

Электронный журнал FOOD ENGINEERING & INGREDIENTS // A fresh perspective: looking at the shelf life of packaged food // <http://www.fei-online.com>. Дата выпуска 24.09.2009.

Электронный журнал FOOD ENGINEERING & INGREDIENTS // Recent developments in high pressure processing // <http://www.fei-online.com>. Дата выпуска 19.04.2011.

Электронный журнал FOOD ENGINEERING & INGREDIENTS // Live long and prosper - shelf life extension solutions for the child food sector // <http://www.fei-online.com>. Дата выпуска 05.12.2011.

<http://www.n-line.ru>

<http://www.dcnorris.com>

<http://www.gastrotara.ru>

<http://www.pitportal.ru>

Дополнительные источники:

Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования / Л.А. Радченко. - Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373с.

Электромеханическое оборудование / Е.С. Крылов. - М.: «Ресторанные ведомости», 2012, 160с.

Тепловое оборудование / Р.В. Хохлов. - М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164с.

Пароконвектомат: технологии эффективной работы / Е.С. Крылов. - М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 128с.

Холодильное оборудование / Р.В. Хохлов. - М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 162с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Проведению занятий, организации учебной и производственной практики, консультационной помощи обучающимся необходимы определенные условия:

- использовать определенный объем времени;
- обеспечивать эффективную самостоятельную работу обучающихся;
- вовлекать обучающихся в формирование индивидуальной образовательной программы;
- создавать условия для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся;

- способствовать развитию воспитательного компонента образовательного процесса;
- предусматривать в целях реализации компетентного подхода использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся;
- проводить производственную практику в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся;
- проводить консультации для обучающихся в групповой, индивидуальной письменной, устной форме;
- при работе над курсовой работой (проектом) для обучающихся проводятся консультации;
- при подготовке к итоговой аттестации по модулю организуются консультации

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; Промежуточная аттестация По текущим оценкам
Умение: Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; Определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; Подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация: по текущим оценкам