

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОРИЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для
сложной кулинарной продукции**

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Количество часов - 168

Составители:

Ефремова О. А., преподаватель высшей квалификационной категории,
Боровкова С.А., мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (Приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания» (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234) и в соответствии:

- с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от 21 декабря 2018г. №01-11/297.

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НОРИЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

Содержание

1 Паспорт программы профессионального модуля.....	4
2 Результаты освоения профессионального модуля.....	8
3 Структура и содержание профессионального модуля.....	9
4 Условия реализации программы профессионального модуля.....	21
5 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности).....	24

1 Паспорт рабочей программы профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

1.1 Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

дополнительной профессиональной компетенцией:

ДПК 1.1 Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов из овощей повышенной сложности.

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

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

В ходе освоения профессионального модуля с учетом часов вариативной части циклов ОПОП обучающийся должен получить

дополнительный практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из овощей для сложных блюд;
- расчета массы овощей для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки овощей для сложных блюд;
- подготовки овощей для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленных овощей;

дополнительные умения:

- органолептически оценивать качество овощей и готовых полуфабрикатов из овощей;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов повышенной сложности из овощей;
- выбирать различные способы и приемы подготовки овощей, выполнять фигурную нарезку картофеля и корнеплодов;
- выбирать различные способы и приемы подготовки морепродуктов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки пернатой дичи для сложных блюд;

дополнительные знания:

- понятие о технологическом цикле, технологических принципах производства кулинарной продукции;

- способы кулинарной обработки пищевых продуктов;
- классификация, пищевая ценность, требования к качеству овощей; методы определения качества овощей;
- методы обработки овощей;
- методика расчета массы отходов и потерь при механической кулинарной обработке овощей;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей;
- технология производства полуфабрикатов повышенной сложности из овощей;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей и приготовлении полуфабрикатов;
- организация работы овощного, мясного, рыбного, птицегольевого цехов предприятий общественного питания;
- основные характеристики и пищевая ценность крупного рогатого скота, мелкого скота, субпродуктов, кролика, зайца, диких животных, домашней птицы и пернатой дичи;
- требования к качеству и безопасности хранения мясных туш;
- ассортимент полуфабрикатов из мяса диких животных, кроликов, пернатой дичи;
- виды морепродуктов, методы определения их качества;
- ассортимент полуфабрикатов из морепродуктов;
- методы обработки и подготовки морепродуктов, основные критерии оценки их качества.

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 360 часов, в том числе:
 максимальной учебной нагрузки обучающегося – 252 часа, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 168 часов,
 в т.ч. вариативной части – 32 часа;
 самостоятельной работы обучающегося – 84 часа;
 учебной практики – 108 часов.

2 Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**, в том числе профессиональными и общими 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
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

дополнительной профессиональной компетенцией:

ДПК 1.1 Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов из овощей повышенной сложности.

3 Структура и содержание профессионального модуля

3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов <i>(макс. учебная нагрузка и практики)</i>	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>(рассредоточенная практика)</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект) часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ДПК 1.1	Раздел 1. Организация производства полуфабрикатов повышенной сложности из овощей	62	36	8	-	14	-	12	-
ПК 1.1	Раздел 2. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	118	54	22		24		40	-
ПК 1.2	Раздел 3. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	104	42	22		24		38	-
ПК 1.3	Раздел 4. Организация подготовки домашней птицы и пернатой дичи для приготовления сложной кулинарной продукции	76	36	18		22		18	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов <i>(итоговая (концентрированная) практика)</i>	-							
	Всего:	360	168	70	-	84	-	108	-

3.1 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1 Организация производства полуфабрикатов повышенной сложности из овощей		62	
МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		252	
Тема 1.1 Способы кулинарной обработки пищевых продуктов	Содержание 1 Понятие о технологическом цикле, технологических принципах производства кулинарной продукции 2 Механические, гидромеханические способы обработки 3 Гидромеханические способы обработки 4 Массообменные способы обработки 5 Химические, биохимические, микробиологические способы обработки Практические занятия: не предусмотрены	6	
Тема 1.2 Характеристика овощей	1	1	1
	2	1	2
	3	1	2
	4	1	2
	5	2	2
	Практические занятия:	-	
	Содержание	6	
Тема 1.3 Технология производства и кон-	1	1	2
	2	2	2
	3	1	2
	4	1	2
	Практические занятия:	1	
	1	1	
	Содержание	15	
1	Методы обработки овощей	2	2

троль качества полуфабрикатов повышенной сложности из овощей	2	Методика расчета массы отходов и потерь при механической кулинарной обработке овощей	2	2
	3	Технология производства полуфабрикатов повышенной сложности из овощей (сложной нарезки картофеля)	2	2
	4	Технология производства полуфабрикатов повышенной сложности из овощей (сложной нарезки моркови, свеклы)	2	2
	5	Технология производства полуфабрикатов из овощей фаршированных	2	2
	6	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей	2	2
	Практические занятия:		3	
	1	Выбор способов и приемов подготовки, выполнение фигурной нарезки картофеля. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.	1	
	2	Выбор способов и приемов подготовки, выполнение фигурной нарезки корнеплодов. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.	1	
	3	Расчет массы отходов при приготовлении полуфабрикатов из овощей	1	
Тема 1.4 Организация и техническое оснащение производства полуфабрикатов из овощей	Содержание		9	
	1	Организация работы овощного цеха предприятия общественного питания	2	2
	2	Техническое оснащение процесса обработки овощей (виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей и приготовлении полуфабрикатов)	2	2
	3	Правила оформления заказа и приема овощей (со склада и от поставщиков)	1	2
	Практические занятия:		4	
	1	Подбор технологического оборудования и инвентаря для ведения технологического процесса подготовки овощей и приготовления полуфабрикатов повышенной сложности	1	
	2	Изучение устройства, принципа действия и правил эксплуатации универсальных приводов	1	
	3	Изучение устройства, принципа действия и правил эксплуатации картофелеочистительных машин и овощерезок	1	
	4	Оформление документов на заказ овощей	1	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1. Подготовка компьютерных презентаций по темам «Приготовление полуфабрикатов повышенной сложности из овощей», «Организация работы овощного цеха» Подготовка рефератов по темам «Методы обработки и приготовления полуфабрикатов из картофеля», «Приготовление полуфабрикатов овощей фаршированных»			14	
Учебная практика Виды работ			12	

Расчет массы овощей для изготовления полуфабрикатов			
Подготовка овощей для сложных блюд, используя различные методы, оборудование, инвентарь			
Раздел ПМ 2 Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		54	
	МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
Тема 2.1 Характеристика мяса и мясопродуктов	Содержание	5	
	1 Пищевая ценность мяса и мясопродуктов	1	2
	2 Основные характеристики мяса крупного рогатого скота, мелкого скота, тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, субпродуктов, кролика, зайца, диких животных	1	2
	3 Качество мяса, условия хранения (методы определения качества мяса и мясопродуктов, требования к качеству мясных туш, тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, субпродуктов	1	2
	4 Требования к безопасности хранения мясных туш, тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, субпродуктов в охлажденном и мороженом виде	1	3
	Практические занятия	1	
	1 Органолептическая оценка качества мяса и мясопродуктов	1	
Тема 2.2 Предварительная обработка и разделка мясных туш	Содержание	10	
	1 Разделка говяжьих туш	1	2
	2 Разделка туш свинины, баранины, телятины	1	2
	3 Разделка туш баранины, телятины	1	2
	4 Обработка ягнят, молочных поросят и поросычьей головы	1	2
	5 Обработка туш диких животных	1	2
	6 Способы минимизации отходов при подготовке мяса (для приготовления полуфабрикатов из мяса)	1	2
	Практические занятия:	4	
	1 Изучение мини-макета «Кулинарный разруб говяжьей туши»	1	
	2 Изучение мини-макета «Кулинарный разруб свиной туши»	1	

Тема 2.3 Технология производства и контроль качества полуфабрикатов из мяса	3	Изучение мини-макета «Кулинарный разруб бараньей туши»	1	
	4	Расчет расчетов по формулам (расчет массы брутто и нетто при разделке мясных туш)	1	
	Содержание		32	
	1	Ассортимент полуфабрикатов из мяса, методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд (классификация полуфабрикатов по виду мяса, размеру; методы обработки - удаление костей, фарширование, маринование, шпигование, свертывание рулетом, приготовление и отсаживание кнельной массы). Способы минимизации отходов	2	2
	2	Способы расчета массы отходов и потерь, количества ингредиентов (методика расчета массы отходов и потерь при приготовлении полуфабрикатов из мяса, способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса)	2	2
	3	Приготовление фаршей, подбор пряностей и приправ (технология приготовления начинок для фарширования мяса; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса)	2	2
	4	Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд (лопатки, корейки, окорока; грудинки, рульки телячьей, ростбифа, буженины)	2	3
	5	Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд (молочного поросенка, поросячьей головы фаршированных, рулета из лопатки и молочного поросенка, рулета для карпаччо, каре ягненка)	2	3
	6	Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд (приготовления кнельной массы, порционных полуфабрикатов)	2	3
	7	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса	2	2
	8	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса.	2	2
	9	Оценка качества и хранение мясных полуфабрикатов (требования к качеству, основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса)	1	2
	10	Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде	2	2
	Практические занятия		13	
	1	Расчет сырья для крупнокусковых полуфабрикатов	1	
	2	Расчет сырья для натуральных порционных полуфабрикатов	1	
	3	Расчет сырья для рубленых полуфабрикатов	1	
	4	Расчет массы отходов при приготовлении мелкокусковых полуфабрикатов из мяса	1	
	5	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса (выбор способов и приемов подготовки мяса, приготовление полуфабрикатов для сложных блюд; выбор и безопас-	2	

		ное использование производственного инвентаря и технологического оборудования)		
	6	Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса (выбор способов и приемов подготовки мяса, приготовление полуфабрикатов для сложных блюд; выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования)	3	
	7	Приготовление кнельной массы из мяса (выбор способов и приемов подготовки мяса, приготовление полуфабрикатов для сложных блюд; выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования)	2	
	8	Органолептическая оценка качества готовых натуральных полуфабрикатов из мяса	1	
	9	Органолептическая оценка качества готовых полуфабрикатов из рубленой массы	1	
Тема 2.4 Организация и техническое оснащение производства полуфабрикатов из мяса	Содержание		7	
	1	Организация работы мясного цеха предприятия питания	1	2
	2	Правила оформления заказа и приема мясных продуктов (со склада и от поставщиков)	1	2
	3	Виды технологического оборудования и инвентаря при приготовлении полуфабрикатов из мяса (принцип действия и правила безопасного использования мясорубок, фаршемешалок)	1	2
	Практические занятия		4	
	1	Оформление заказа в кладовую на мясные продукты	2	
	2	Подбор технологического оборудования и инвентаря (для ведения технологического процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов повышенной сложности)	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.			24	
Подготовка компьютерных презентаций по темам «Организация процесса приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса для сложных блюд», «Организация процесса приготовления порционных полуфабрикатов из мяса для сложных блюд», «Организация процесса обработки молочного поросенка, поросячьей головы для сложных блюд».				
Подготовка рефератов по темам «Особенности обработки туш диких животных», «Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса»				
Учебная практика			40	
Виды работ				
Расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов				
Подготовка мяса для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь				
Раздел ПМ 3 Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			104	

МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
Тема 3.1 Характеристика рыбы и нерыбных морепродуктов	Содержание	5	
	1 Виды рыб и морепродуктов (классификация по состоянию, размеру, характеру кожного покрова, анатомическому строению, семействам)	1	2
	2 Требования к качеству рыбы для приготовления сложных блюд	1	2
	3 Методы определения качества рыбы и морепродуктов	1	2
	Практические занятия	2	
	1 Органолептическая оценка качества рыбы, нерыбного водного сырья		
Тема 3.2 Технология производства и контроль качества полуфабрикатов из рыбы повышенной сложности	Содержание	29	
	1 Ассортимент полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов	2	2
	2 Технология приготовления начинок для фарширования рыбы (способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов)	2	2
	3 Приготовление полуфабрикатов из рыб с хрящевым скелетом (методы обработки и подготовки рыб осетровых пород для приготовления сложных блюд)	1	2
	4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд (методы обработки и подготовки рыбы - разделка для использования в целом виде, на филе; приготовление полуфабрикатов для жаренья во фритюре)	1	3
	5 Приготовление полуфабрикатов рыбы фаршированной (разделка рыбы целыми тушками – 2 способа, на кругляши, в виде батона)	1	3
	6 Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из котлетной и кнельной масс	1	3
	7 Приготовление полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов (методы обработки и подготовки морепродуктов для сложных блюд)	1	3
	8 Методика расчета массы отходов и потерь при механической кулинарной обработке рыбы и морепродуктов	2	3
	9 Способы минимизации отходов при подготовке рыбы (для приготовления сложных блюд)	1	3
	10 Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы	1	2
	Практические занятия:	16	
	1 Расчет массы сырья для приготовления полуфабриката рыбы фаршированной	1	

	2	Расчет массы сырья для приготовления тельного	1	
	3	Расчет массы сырья для приготовления кнельной массы	1	
	4	Расчет массы отходов при приготовлении полуфабрикатов из рыбы	2	
	5	Расчет массы брутто рыбы при приготовлении полуфабрикатов	2	
	6	Расчет массы брутто, нетто при механической обработке морепродуктов	2	
	7	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд (выбор способов и приемов подготовки рыбы, приготовление порционных полуфабрикатов для жаренья, рыбы фаршированной. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования)	3	
	8	Приготовление полуфабрикатов из морепродуктов (выбор способов и приемов подготовки, приготовление полуфабрикатов из морепродуктов для сложных блюд.	2	
	9	Органолептическая оценка качества готовых полуфабрикатов из рыбы	2	
Тема 3.3 Организация и техническое оснащение производства полуфабрикатов из рыбы	Содержание		8	
	1	Организация работы рыбного цеха предприятия питания	2	2
	2	Правила оформления заказа и приема рыбы и морепродуктов со склада	1	2
	3	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы и морепродуктов	1	2
	Практические занятия		4	
	1	Изучение планировки рыбных цехов (с помощью фото- и видеоматериалов)	2	
	2	Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении рыбных полуфабрикатов для сложных блюд, изучение правил эксплуатации	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3 Подготовка компьютерных презентаций «Организация процесса подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд», «Организация рабочего места при приготовлении рыбных полуфабрикатов». Подготовка рефератов «Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд», «Приготовление полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов для сложных блюд», «Требования к условиям и срокам безопасного хранения полуфабрикатов из рыбы»			24	
Учебная практика Виды работ Расчет массы рыбы и морепродуктов для изготовления полуфабрикатов Подготовка рыбы и морепродуктов для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь			38	
Раздел ПМ 4 Организация подготовки домашней птицы и пернатой дичи для приго-			78	

товления сложной кулинарной продукции			
МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
Тема 4.1 Характеристика домашней птицы и пернатой дичи	Содержание		4
	1	Основные характеристики и пищевая ценность домашней птицы и пернатой дичи, утиной и гусиной печени	1 2
	2	Методы определения качества птицы и пернатой дичи	1 2
	Практические занятия		2
	1	Органолептическая оценка качества домашней птицы и северной куропатки	
Тема 4.2 Подготовка домашней птицы и пернатой дичи для приготовления сложных блюд	Содержание		29
	1	Обработка птицы и пернатой дичи (размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, ног, потрошение, мытье, обсушивание; требования к качеству обработанной домашней птицы, пернатой дичи)	1 3
	2	Ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы и пернатой дичи, гусиной и утиной печени для сложных блюд	1 2
	3	Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы и пернатой дичи	1 3
	4	Приготовление полуфабрикатов из целой тушки домашней птицы (методы заправки тушек домашней птицы; способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд)	1 3
	5	Приготовление полуфабрикатов из целой тушки домашней птицы (методы приготовления полуфабрикатов цыпленка табака, птицы фаршированной; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы тушками; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы)	1 3
	6	Приготовление полуфабрикатов из целой тушки пернатой дичи (методы заправки тушек дичи; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из дичи; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы дичи; способы минимизации отходов при подготовке дичи для приготовления сложных блюд)	1 3
	7	Приготовление полуфабрикатов из филе птицы и дичи (методы обработки и подготовки домашней птицы и пернатой дичи для приготовления сложных блюд из филе – котлет	1 3

		натуральных, котлет панированных, шницеля по-столичному; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы и дичи; способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы и дичи для приготовления сложных блюд)		
	8	Приготовление полуфабрикатов из филе птицы и дичи (методы обработки и подготовки домашней птицы и пернатой дичи для приготовления сложных блюд из филе – котлет по-киевски; котлет, фаршированных соусом молочным с грибами; котлет, фаршированных печенью и луком; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы и дичи; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы и дичи; способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы и дичи для приготовления сложных блюд)	1	3
	9	Приготовление полуфабрикатов из кнельной массы (методы обработки и подготовки домашней птицы и дичи для приготовления кнельной массы и полуфабрикатов из нее; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы и дичи; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы и дичи; способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы и дичи для приготовления сложных блюд)	1	3
	10	Обработка субпродуктов сельскохозяйственной птицы (куриной, утиной и гусиной печени, желудков, сердца и др.;	1	2
	11	Основные критерии хранения подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, пернатой дичи и печени	1	2
	12	Требования к качеству обработанных субпродуктов; требования к безопасности хранения утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде)	1	2
	13	Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы и дичи; способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы и дичи для приготовления сложных блюд)	1	2
	Практические занятия:		16	
	1	Расчет количества порционных полуфабрикатов из поступившего сырья	2	
	2	Органолептическая оценка качества готовых полуфабрикатов из целых тушек домашней птицы	2	
	3	Приготовление полуфабриката цыпленка табака (выбор способов и приемов подготовки птицы; выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабриката)	2	
	4	Приготовление полуфабриката котлет натуральных из птицы (выбор способов и приемов подготовки птицы; выбор и безопасное использование производственного инвентаря и	2	

		технологического оборудования при приготовлении полуфабриката; органолептическая оценка качества готовых полуфабрикатов)		
	5	Приготовление полуфабриката шницеля по-столичному из птицы (выбор способов и приемов подготовки птицы; выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабриката; органолептическая оценка качества готовых полуфабрикатов)	2	
	6	Приготовление полуфабриката котлет по-киевски (выбор способов и приемов подготовки птицы; выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабриката; органолептическая оценка качества готовых полуфабрикатов)	2	
	7	Приготовление кнельной массы из северной куропатки (выбор способов и приемов подготовки дичи; выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабриката; органолептическая оценка качества кнельной массы)	2	
	8	Практическое занятие «Приготовление п/ф из субпродуктов (выбор способов и приемов подготовки дичи; выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабриката; органолептическая оценка качества)»	2	
Тема 4.3 Организация и техническое оснащение производства полуфабрикатов из птицы и дичи	Содержание		2	
	1	Организация работы птицебельного цеха (размещение, планировка цеха; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке домашней птицы и пернатой дичи)	1	3
	2	Правила оформления заказа и приема домашней птицы со склада и от поставщиков	1	3
	Практические занятия: не предусмотрены		-	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4 Подготовка компьютерной презентации по теме «Организация процесса приготовления полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для сложной кулинарной продукции». Подготовка рефератов по темам «Приготовление полуфабрикатов повышенной сложности из сельскохозяйственной птицы», «Ассортимент и особенности приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи», «Ассортимент и технология приготовления полуфабрикатов из котлетной массы из мяса птицы», «Характеристика и технология обработки гусятиной и утиной печени (фуа-гра)»			22	
Учебная практика Виды работ Расчет массы птицы для изготовления полуфабрикатов Подготовка птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь. Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусятиной пе-			18	

чени		
Дифференцированный зачет Всего часов	1 360	

Тематический план самостоятельной внеаудиторной работы по профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Наименование разделов и тем	Вид СВР	Цели СВР	Содержание работы	Объем часов	Форма контроля	Критерии оценок
1	2	3	4	5	6	7
Раздел ПМ 1. Организация производства полуфабрикатов повышенной сложности из овощей	Подготовка компьютерной презентации по теме «Приготовление полуфабрикатов повышенной сложности из овощей»	Систематизация и закрепление усвоенных знаний и освоенных умений; совершенствование умений по применению основных компьютерных программ в учебной деятельности	1. Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2. Разработать презентацию в программе PowerPoint	4	Защита презентации	1. Полнота содержания в соответствии с темой 2. Соблюдение требований к оформлению презентации
	Подготовка компьютерной презентации по теме «Организация работы овощного цеха»	Систематизация и закрепление усвоенных знаний и освоенных умений; совершенствование умений по применению основных компьютерных программ в учебной деятельности	1. Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2. Разработать презентацию в программе PowerPoint	4	Защита презентации	1. Полнота содержания в соответствии с темой 2. Соблюдение требований к оформлению презентации
	Подготовка реферата по теме «Методы обработки и приготовления полуфабрикатов из картофеля»	Развитие познавательных способностей обучающихся	1.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Выполнить письменный реферат	3	Защита реферата	1.Полнота и логичность изложения материала 2.Грамотность написания 3.Обоснованность и грамотность ответов на вопросы
	Подготовка реферата по теме «Приготовление полуфабрикатов овощей фаршированных»	Углубление и расширение знаний и умений, развитие познавательных способностей обучающихся	1.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Выполнить письменный реферат	3	Устный опрос	1.Полнота и логичность изложения материала 2.Грамотность написания 3.Обоснованность и

						грамотность ответов на вопросы
Раздел ПМ 2. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Подготовка компьютерной презентации по теме «Организация процесса приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса для сложных блюд»	Углубление теоретических знаний; совершенствование умений по применению основных компьютерных программ в учебной деятельности	1.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Разработать презентацию в программе PowerPoint	6	Защита презентации	1.Полнота содержания в соответствии с темой 2.Соблюдение требований к оформлению презентации
	Подготовка компьютерной презентации по теме «Организация процесса приготовления порционных полуфабрикатов из мяса для сложных блюд»	Систематизация и закрепление усвоенных знаний и освоенных умений; совершенствование умений по применению основных компьютерных программ в учебной деятельности	1.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Разработать презентацию в программе PowerPoint	6	Защита презентации	1.Полнота содержания в соответствии с темой 2.Соблюдение требований к оформлению презентации
	Подготовка компьютерной презентации по теме «Организация процесса обработки молочного поросенка, пороснячьей головы для сложных блюд»	Систематизация и закрепление усвоенных знаний и освоенных умений; совершенствование умений по применению основных компьютерных программ в учебной деятельности	1.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Разработать презентацию в программе PowerPoint	6	Защита презентации	1.Полнота содержания в соответствии с темой 2.Соблюдение требований к оформлению презентации
	Подготовка реферата по теме «Особенности обработки туш диких животных»	Развитие познавательного интереса, расширение теоретических знаний обучающихся по теме	1.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Выполнить письменный реферат	4	Защита реферата	1.Полнота и логичность изложения материала 2.Грамотность написания 3.Обоснованность и грамотность ответов на вопросы
	Подготовка реферата по теме «Актуальные направления в приготовлении полуфабрика-	Развитие исследовательских умений, расширение и углубление теоретических знаний	1.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации	3	Защита реферата	1.Полнота и логичность изложения материала 2.Грамотность напи-

	тов из мяса»		2.Выполнить письменный реферат			сания 3.Обоснованность и грамотность ответов на вопросы
Раздел ПМ 3. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Подготовка компьютерной презентации «Организация процесса подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд»	Систематизация и закрепление усвоенных знаний и усвоенных умений; совершенствование умений по применению основных компьютерных программ в учебной деятельности	1.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Разработать презентацию в программе PowerPoint	5	Защита презентации	1.Полнота содержания в соответствии с темой 2.Соблюдение требований к оформлению презентации
	Подготовка компьютерной презентации «Организация рабочего места при приготовлении рыбных полуфабрикатов»	Систематизация и закрепление усвоенных знаний и усвоенных умений; совершенствование умений по применению основных компьютерных программ в учебной деятельности	1.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Разработать презентацию в программе PowerPoint	6	Защита презентации	1.Полнота содержания в соответствии с темой 2.Соблюдение требований к оформлению презентации
	Подготовка реферата по теме «Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд»	Развитие познавательного интереса, углубление знаний обучающихся	1.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Выполнить письменный реферат	4	Защита реферата	1.Полнота и логичность изложения материала 2.Грамотность написания 3.Обоснованность и грамотность ответов на вопросы
	Подготовка реферата по теме «Приготовление полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов для сложных блюд»	Углубление знаний обучающихся, развитие исследовательских умений	1.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Выполнить письменный реферат	4	Защита реферата	1.Полнота и логичность изложения материала 2.Грамотность написания 3.Обоснованность и грамотность ответов на вопросы
	Подготовка реферата по теме «Требования к	Расширение и углубление теоретических знаний	1.Изучить рекомендуемые источники, осу-	4	Устный опрос	1.Полнота и логичность изложения ма-

	условиям и срокам безопасного хранения полуфабрикатов из рыбы»	обучающихся	существить сбор информации 2.Выполнить письменный реферат			териала 2.Грамотность написания 3.Обоснованность и грамотность ответов на вопросы
Раздел ПМ 4. Организация подготовки домашней птицы и пернатой дичи для приготовления сложной кулинарной продукции	Подготовка компьютерной презентации по теме «Организация процесса приготовления полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для сложной кулинарной продукции»	Систематизация и закрепление усвоенных знаний и освоенных умений; совершенствование умений по применению основных компьютерных программ в учебной деятельности	1.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Разработать презентацию в программе PowerPoint	7	Защита презентации	1.Полнота содержания в соответствии с темой 2.Соблюдение требований к оформлению презентации
	Подготовка реферата по теме «Приготовление полуфабрикатов повышенной сложности из сельскохозяйственной птицы»	Развитие познавательного интереса, углубление знаний обучающихся	1.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Выполнить письменный реферат	4	Защита реферата	1.Полнота и логичность изложения материала 2.Грамотность написания 3.Обоснованность и грамотность ответов на вопросы
	Подготовка реферата по теме «Ассортимент и особенности приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи»	Углубление знаний обучающихся, развитие познавательного интереса, исследовательских умений обучающихся	1.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Выполнить письменный реферат	4	Защита реферата	1.Полнота и логичность изложения материала 2.Грамотность написания 3.Обоснованность и грамотность ответов
	Подготовка реферата по теме «Ассортимент и технология приготовления полуфабрикатов из котлетной массы из мяса птицы»	Развитие познавательного интереса, углубление знаний обучающихся	1.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Выполнить письменный реферат	4	Устный опрос	1.Полнота и логичность изложения материала 2.Грамотность написания 3.Обоснованность и грамотность ответов

						на вопросы
	Подготовка реферата по теме «Характеристика и технология обработки гусяной и утиной печени (фуа-гра)»	Углубление знаний обучающихся, развитие исследовательских умений	1.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Выполнить письменный реферат	3	Защита реферата	1.Полнота и логичность изложения материала 2.Грамотность написания 3.Обоснованность и грамотность ответов на вопросы

4 Условия реализации программы профессионального модуля

4.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация программы модуля обеспечивается наличием учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; учебного кулинарного, учебного кондитерского цехов.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя,
- 16 комплектов мебели для обучающихся,
- шкафы, стеллажи,
- классная доска,
- магнитная доска.

Технические средства обучения:

- компьютер,
- мультимедиапроектор,
- экран.

Оборудование учебного кулинарного, учебного кондитерского цехов:

- стол преподавателя,
- мультимедиапроектор,
- экран;
- рабочие столы для обучающихся,
- моечная ванна,
- весы настольные,
- холодильные шкафы,
- 4 электроплиты четырехконфорочные,
- миксеры,
- блендер,
- мясорубка,
- овощерезка,
- посуда,
- разделочные доски,
- инструменты,
- инвентарь и приспособления.

Реализация программы модуля предусматривает обязательную учебную практику, которая проводится в учебных цехах техникума.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

1 ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29

2 Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)

3 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.

4 Сборник рецептур блюд и кулинарных, изделий национальных кухонь народов России. - М., МП "Вика", 1992

5 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 1981

6 Сборник рецептур блюд диетического питания. - Киев, Техника, 1988
7 ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
8 ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

9 ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»

Основные источники:

- 1 Самородова И.П. Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. – М.: «Академия», 2015
- 2 Ковалев Н.И., Куткина М.Н. Технология приготовления пищи. – М.: «Деловая литература», 2016. – 480 с.
- 3 Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: «Феникс», 2016. – 352 с.
- 4 Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: «Академия», 2015. – 432 с.
- 5 Щеглов Н.Г., Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. – М.: «Деловая литература», 2017. – 480 с.

Дополнительные источники:

- 1 Богушева В.И. Технология приготовления пищи. – Ростов н/Д: «Феникс», 2007. – 374 с.
- 2 Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. – М.: «Форум»: ИНФРА-М, 2007. – 176 с.
- 3 Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи. – М.: «Дашков и К», 2004. – 480 с.
- 4 Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие для студ. сред. проф. образования. – М.: «Академия», 2012. – 192 с.
- 5 Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие для студ. сред. проф. образования. – М.: «Академия», 2012. – 176 с.

Журналы: «Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома»

Интернет-ресурсы:

Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания/ <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Режим доступа: <http://www.horeca.ru>

Кулинарный портал. Режим доступа: <http://www.kulina.ru.>, <http://povary.ru> .., <http://vkus.by>.

Пищевое производство и товароведение продовольственных товаров. Режим доступа: [http:// www.comoditi.ru/](http://www.comoditi.ru/)

Русский Национальный Ресурс. Режим доступа: <http://supercook.ru/zz122-06.html>

4.3 Организация образовательного процесса

Образовательный процесс носит практико-ориентированный характер. Занятия теоретического цикла проводятся в учебном кабинете, компьютерном классе, оснащенных мультимедийным оборудованием, в учебном кулинарном, кондитерском цехе, где обучающиеся осваивают умения (приблизительно 30% учебного времени от теоретического обучения). Программой предусмотрены учебная практика. Учебная практика проводится рассредоточенно в течение 2-го семестра. Практика проводится на основании договоров в предприятиях, направление деятельности которых соответствуют профилю модуля. Коэффициент практикоориентированности при освоении данного модуля составляет 77 %.

При реализации компетентностного подхода в освоении модуля в образовательном процессе используются активные форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, семинаров, анализа производственных ситуаций в сочетании с внеаудиторной работой.

При организации самостоятельной работы обучающихся используются мультимедийные пособия для самостоятельного изучения и контроля знаний. Самостоятельная внеаудиторная работа выделена для составления компьютерной презентации освоенных умений и демонстрации в виде фотографий продуктов деятельности, выполнения рефератов. Для обучающихся проводятся консультации по подготовке к практическим занятиям, выполнению самостоятельных работ. Консультации проводятся как со всей группой, так и индивидуально. По окончании освоения программы профессионального модуля предусмотрен экзамен (квалификационный).

Освоение профессиональных компетенций, предусмотренных программой данного модуля, осуществляется параллельно с освоением учебных дисциплин ОП.01.Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП.02 Физиология питания, ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОУД.07 Информатика и ИКТ, ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга, ОП.08 Охрана труда, ОП.В.10 Организация обслуживания, ОП.В 11 Основы композиции, специальное рисование и лепка.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Квалификация педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу и профессиональному модулю: высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого междисциплинарного курса и профессионального модуля. Опыт деятельности в предприятиях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<p>Соответствие разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд потребительскому спросу, условиям производственной деятельности предприятия, требованиям нормативной документации.</p> <p>Точность выполнения органолептической оценки качества мяса и полуфабрикатов из мяса для сложных блюд требованиям стандарта.</p> <p>Обоснованность выбора производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов из мяса в соответствии с видами полуфабрикатов и требованиями технологических процессов;</p> <p>Точность соблюдения инструкций по безопасному использованию производственного инвентаря и технологического оборудования при подготовке и приготовлении полуфабрикатов из мяса.</p> <p>Соответствие выбранных способов и приемов подготовки мяса видам полуфабрикатов, качественным характеристикам сырья.</p> <p>Точность выполнения подготовки мяса для сложных блюд в соответствии с используемыми методами, требованиями технологических инструкций, санитарных норм и правил.</p> <p>Точность проведения расчетов массы мяса с использованием формул и нормативно-справочной документации.</p> <p>Соответствие контроля качества и безопасности подготовленного мяса, его охлаждения, замораживания, размораживания и хранения требованиям нормативной документации.</p> <p>Соответствие принятых решений по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд законам и нормативным документам с учетом конкретных производственных условий</p>	Экспертная оценка результатов практических и лабораторных занятий; наблюдение за выполнением работ в период учебной практики, при проведении квалификационного экзамена.
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление	Соответствие разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов для сложных блюд потреби-	Экспертная оценка результатов практических и лабораторных занятий; наблю-

<p>полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>тельскому спросу, условиям производственной деятельности предприятия, требованиям нормативной документации.</p> <p>Точность выполнения органолептической оценки качества рыбы, морепродуктов и полуфабрикатов для сложных блюд требованиям стандарта.</p> <p>Обоснованность выбора производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов в соответствии с видами полуфабрикатов и требованиями технологических процессов.</p> <p>Точность соблюдения инструкций по безопасному использованию производственного инвентаря и технологического оборудования при подготовке и приготовлении полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов.</p> <p>Соответствие выбранных способов и приемов подготовки рыбы и морепродуктов видам полуфабрикатов, качественным характеристикам сырья.</p> <p>Точность выполнения подготовки рыбного сырья для сложных блюд в соответствии с используемыми методами, требованиями технологических инструкций, санитарных норм и правил.</p> <p>Точность проведения расчетов массы рыбы и морепродуктов с использованием формул и нормативно-справочной документации.</p> <p>Соответствие контроля качества и безопасности подготовленного рыбного сырья, его охлаждения, замораживания, размораживания и хранения требованиям нормативной документации.</p> <p>Соответствие принятых решений по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов для сложных блюд законам и нормативным документам с учетом конкретных производственных условий.</p>	<p>дение за выполнением работ в период учебной практики, при проведении квалификационного экзамена</p>
<p>ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<p>Соответствие разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для сложных блюд потребительскому спросу, условиям производственной деятельности предприятия, требованиям нормативной документации.</p> <p>Точность выполнения органолептической оценки качества птицы, пернатой</p>	<p>Экспертная оценка результатов практических и лабораторных занятий; наблюдение за выполнением работ в период учебной практики, при проведении квалификационного экзамена</p>

	<p>дичи и полуфабрикатов для сложных блюд требованиям стандарта.</p> <p>Обоснованность выбора производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи в соответствии с видами полуфабрикатов и требованиями технологических процессов.</p> <p>Точность соблюдения инструкций по безопасному использованию производственного инвентаря и технологического оборудования при подготовке и приготовлении полуфабрикатов из птицы и дичи.</p> <p>Соответствие выбранных способов и приемов подготовки птицы и пернатой дичи видам полуфабрикатов, качественным характеристикам сырья.</p> <p>Точность выполнения подготовки птицы и дичи для сложных блюд в соответствии с используемыми методами, требованиями технологических инструкций, санитарных норм и правил.</p> <p>Точность проведения расчетов массы птицы и пернатой дичи с использованием формул и нормативно-справочной документации.</p> <p>Соответствие контроля качества и безопасности подготовленной птицы, дичи, охлаждения, замораживания, размораживания и хранения требованиям нормативной документации.</p> <p>Соответствие принятых решений по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для сложных блюд законам и нормативным документам с учетом конкретных производственных условий.</p>	
ДПК 1.1 Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов из овощей повышенной сложности	<p>Соответствие разработки ассортимента полуфабрикатов из овощей для сложных блюд потребительскому спросу, условиям производственной деятельности предприятия, требованиям нормативной документации.</p> <p>Точность выполнения органолептической оценки качества овощей и полуфабрикатов из овощей для сложных блюд требованиям стандарта.</p> <p>Обоснованность выбора производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов из овощей для сложных блюд</p>	<p>Экспертная оценка результатов практических и лабораторных занятий; наблюдение за выполнением работ в период учебной практики, при проведении квалификационного экзамена</p>

	<p>в соответствии с видами полуфабрикатов и требованиями технологических процессов.</p> <p>Точность соблюдения инструкций по безопасному использованию производственного инвентаря и технологического оборудования при подготовке и приготовлении полуфабрикатов из овощей.</p> <p>Соответствие выбранных способов и приемов подготовки овощей видам полуфабрикатов, качественным характеристикам сырья.</p> <p>Точность выполнения подготовки овощей для сложных блюд в соответствии с используемыми методами, требованиями технологических инструкций, санитарных норм и правил.</p> <p>Точность проведения расчетов массы овощей с использованием формул и нормативно-справочной документации.</p> <p>Соответствие контроля качества и безопасности подготовленных овощей, их охлаждения, замораживания, размораживания и хранения требованиям нормативной документации.</p> <p>Соответствие принятых решений по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей для сложных блюд законам и нормативным документам с учетом конкретных производственных условий</p>	
--	--	--

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результа- та	Формы и методы кон- троля и оценки
<p>ОК 1</p> <p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>Активность участия во внеклассных мероприятиях профессиональной направленности.</p> <p>Ответственность при выполнении домашних заданий, самостоятельных работ.</p> <p>Активность в посещении кружков по профессии, дополнительных занятий</p>	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, отзывы руководителей практики</p>
<p>ОК 2</p> <p>Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных</p>	<p>Рациональность выбора средств и методов организации собственной деятельности.</p> <p>Эффективность выбираемых методов и способов выполнения профессиональных задач.</p> <p>Самостоятельность в оценивании эффективности выбираемых методов и способов выполнения профессиональных задач</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении работ в рамках учебной практики, экспертная оценка результатов практических занятий, экзамена квалификационного</p>

задач, оценивать их эффективность и качество		
ОК 3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	Результативность решения индивидуальных практических задач в стандартных и нестандартных ситуациях. Самостоятельность в осуществлении контроля соблюдения технологических параметров приготовления пищи, контроля работы оборудования. Способность к проведению анализа собственной деятельности, выявлению недостатков и определению возможных причин их возникновения.	Экспертное наблюдение при выполнении работ в рамках учебной практики, экспертная оценка выполнения практических работ, экспертная оценка результатов экзамена квалификационного
ОК 4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Результативность поиска необходимой информации для выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Способность выделения главного и необходимого из всего объема информации. Результативность использования найденной информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы; экспертная оценка выполнения самостоятельных работ, результатов защиты рефератов, экзамена квалификационного
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Самостоятельность в подготовке компьютерных презентаций. Результативность поиска, обработки, хранения, представления информации, найденной посредством Интернет. Результативность освоения дисциплины ОУД.07 Информатика и ИКТ.	Экспертное наблюдение при выполнении работ в рамках учебной практики, экспертная оценка на экзамене квалификационном
ОК 6 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Активность во взаимодействии с обучающимися, преподавателями, коллегами, руководством, потребителями в ходе обучения. Аргументированность и принципиальность в отстаивании собственного мнения при работе в коллективе и команде. Способность к соблюдению этических и нравственных норм в общении с коллегами, руководством, клиентами в ходе обучения.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, отзывы руководителей практики
ОК 7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	Способность нести ответственность за результаты работы членов команды (подчиненных). Способность к объективному анализу и оценке собственной деятельности и деятельности подчиненных в процессе выполнения заданий.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

<p>ОК 8</p> <p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>Эффективность самостоятельно определяемых задач профессионального и личностного развития.</p> <p>Результативность процессов самообразования, самостоятельного повышения профессиональной квалификации;</p> <p>Способность к планированию повышения собственной профессиональной квалификации.</p>	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося при освоении образовательной программы, отзывы руководителей практики</p>
<p>ОК 9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Самостоятельность в отслеживании новых тенденций в технологии приготовления пищи.</p> <p>Способность к своевременному и эффективному внедрению в профессиональную деятельность новых видов сырья, технологий его подготовки, приготовления полуфабрикатов и блюд.</p>	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося при освоении образовательной программы; отзывы руководителей практики; экспертная оценка на экзамене квалификационном</p>