

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

В.П. Кузиева

«31» 08 2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Р.М. Сабитов

«31» 08 2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

**Специальность: 19.02.10 Технология
продукции общественного питания**

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения – очная

**Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования**

**Профиль получаемого профессионального
образования – естественнонаучный**

СОГЛАСОВАНО

ООО «Семь-Яосли»

(наименование организации)

С.В. Мельничук, зав. производством

ФИО, должность

С.В. Мельничук

подпись

«31» 08 2020г.

Шарапов Ильдар
Исполнительный директор
ГАПОУ «Нижнекамский многопрофильный колледж»

СОГЛАСОВАНО

ООО «Вахетма»

(наименование организации)

Л.М. Руксава, зав. производством

ФИО, должность

Л.М. Руксава

подпись

«31» 08 2020г.

Исполнительный директор
ООО «Вахетма»

г. Нижнекамск, 2020г.

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции России № 33234 от 23 июля 2014 г;
2. Учебного плана и основной образовательной программы колледжа по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижнекамский многопрофильный колледж»

Разработчик:

Гафур Ирина Владимировна- преподаватель междисциплинарных курсов и общепрофессиональных дисциплин

Пьянкова Ирина Сергеевна - мастер производственного обучения

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижнекамский многопрофильный колледж» по профессиям «Повар, кондитер», «Портной», специальности «Технология продукции общественного питания» и преподавателей дисциплин общепрофессионального учебного цикла

Председатель МЦК _____ Гафур И.В.

Протокол заседания МЦК № _____ от «_____» _____ 2020г.

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|---|-------------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 6 |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 8 |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 25 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | 28 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 «Технология производства общественного питания»** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

1.3.Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **402 часа**, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **258 часов**, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **172 часа**;
- самостоятельной работы обучающегося – **86 часов**;
- учебной практики-**72 часа**;
- производственной практики- **72 часа**.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

| Код | Наименование результата обучения |
|--------|--|
| ПК 1.1 | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.2 | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| 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 | Принимать решения в стандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОК 8 | Самостоятельность определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

| Коды профессиональных, общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля* | Всего часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | Практика | |
|--|--|-------------|---|--|-------------------------------------|----------------|--|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | Самостоятельная работа обучающегося | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), часов |
| | | | Всего, часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | Всего, часов | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 7 | 9 | 10 |
| ПК 1.1, ОК 01-09 | Раздел 1. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 110 | 76 | 34 | 34 | - | - |
| ПК 1.2, ОК 01-09 | Раздел 2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 77 | 47 | 22 | 30 | - | - |
| ПК 1.3, ОК 01-09 | Раздел 3. Организация подготовки птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 71 | 49 | 16 | 22 | - | - |
| ПК 1.1-1.3, ОК 01-09 | Учебная практика | 72 | - | - | - | 72 | - |
| ПК 1.1-1.3, ОК 01-09 | Производственная практика, (по профилю специальности), часов | 72 | - | - | - | - | 72 |
| | Всего: | 402 | 172 | 72 | 86 | 72 | 72 |

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

ПМ. 01 Организация процесса и приготовления 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 | Осваиваемые элементы компетенций |
|--|---|---|------------------|----------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Раздел 1 ПМ 01. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | | 76 ч., в т.ч. 34 ч. ЛПЗ | Теория 42 ч. | |
| <i>МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</i> | | | | |
| Тема 1.1. Характеристика мяса. | Содержание | | 2 | ПК.1.1, ОК 01-09 |
| | 1 | Характеристика, пищевая ценность мясных туш. 1. Основные характеристики и пищевая ценность мяса. | | |
| Тема 1.2. Пищевая ценность мяса | Содержание | | 6 | |
| | 1 | Пищевая ценность тушек ягнят. 1. Пищевая ценность тушек ягнят. | 2 | |
| | 2 | Пищевая ценность молочных поросят и поросячьей головы. 1. Пищевая ценность молочных поросят и поросячьей головы. | 2 | |
| | 3 | Строение и состав мышечной ткани мяса. 1. Строение и состав мышечной ткани мяса. | 2 | |
| Тема 1.3. Организация технологических процессов кулинарной обработки говядины, баранины, свинины, козлятины. | Содержание | | 6 | ПК.1.1, ОК 01-09 |
| | 1 | Разделка говяжьих полутуш и четвертин 1.Методы обработки и подготовки мяса туш говядины для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. 2.Последовательность разделки говяжьих полутуш и четвертин. | 2 | |
| | 2 | Разделка туш баранины. 1.Методы обработки и подготовки мяса туш баранины для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. 2.Последовательность разделки бараньей туши. | 2 | |
| | 3 | Разделка туш козлятины. | 1 | |

| | | | | | |
|---|-------------------|---|----------|---|---------------------|
| | | 1. Методы обработки и подготовки мяса козлятины для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. 2. Последовательность разделки туш козлятины. | | | |
| | 4 | Разделка туш свинины. 1. Методы обработки и подготовки мяса туш свинины, для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. 2. Последовательность разделки туш свинины. | 1 | | |
| Тема 1.4. Организация технологических процессов кулинарной обработки поросят, диких животных и мясных продуктов. | Содержание | | 6 | 2 | |
| | 1 | Обработка поросят. 1. Методы обработки и подготовки молочных поросят, поросячьей головы для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. 2. Правила и последовательность обработки поросят. | 1 | | |
| | 2 | Обработка диких животных. 1. Методы обработки и подготовки мяса туш диких животных, кроликов для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. 2. Правила и последовательность обработки диких животных. | 2 | | |
| | 3 | Обработка субпродуктов. 1. Методы обработки и подготовки субпродуктов. | 2 | | |
| | 4 | Обработка костей. 1. Методы обработки и подготовки костей. | 1 | | |
| Тема 1.5. Оценка качества мяса | Содержание | | 2 | 2 | ПК.1.1, ОК 01-09 |
| | 1 | Требования к качеству и безопасности хранения мясных туш, в том числе тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы. 1. Требования к безопасности хранения туш свинины, говядины, ягнят, молочных поросят и поросячьей головы в охлажденном и мороженом виде. | 2 | | |
| Тема 1.6. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов | Содержание | | 2 | 2 | ПК.1.1, ОК 01-09 |
| | 1 | Приемы приготовления мясных полуфабрикатов. 1. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов для сложных кулинарных блюд. | 2 | | |

| | | | | | |
|--|---|---|-----------|---|---------------------|
| Тема 1.7. Технология приготовления полуфабрикатов из мяса | Содержание | | 10 | 2 | ПК.1.1, ОК 01-09 |
| | 1 | Ассортимент и технология приготовления сложных полуфабрикатов из говядины. 1. Ассортимент сложных полуфабрикатов из говядины. 2. Технология приготовления сложных полуфабрикатов из говядины. | 2 | | |
| | 2 | Ассортимент полуфабрикатов из баранины и свинины. 1. Ассортимент полуфабрикатов из баранины и свинины. | 2 | | |
| | 3 | Технология приготовления сложных полуфабрикатов из баранины и свинины. 1. Технология приготовления сложных полуфабрикатов из баранины и свинины. | 2 | | |
| | 4 | Ассортимент и технология приготовления сложных полуфабрикатов из рубленого мяса. 1. Ассортимент сложных полуфабрикатов из рубленого мяса. 2. Технология приготовления рубленого мяса и сложных полуфабрикатов из него. | 2 | | |
| | 5 | Централизованное производство мясных полуфабрикатов. 1. Централизованное производство мясных полуфабрикатов. | 2 | | |
| Тема 1.8. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса | Содержание | | 2 | 2 | ПК.1.1, ОК 01-09 |
| | 1 | Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса. 1. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов в охлажденном и мороженом виде. | 2 | | |
| Тема 1.9 Технология приготовления начинок для фаршированных мясных полуфабрикатов. | Содержание | | 2 | 2 | ПК.1.1, ОК 01-09 |
| | 1 | Технология приготовления начинок для фаршированных мясных полуфабрикатов. 1. Технология приготовления начинок для фарширования мяса. | 2 | | |
| Тема 1.10. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса. | Содержание | | 2 | 2 | ПК.1.1, ОК 01-09 |
| | 1 | Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса. 1. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса. | 2 | | |
| | Лабораторно -практические занятия: | | 34 | | |

| | | | | | |
|--|---|--|-----------|-----|---------------------|
| | 1 | Практическое занятие № 1. Подборка оборудования и инвентаря для мясного цеха по эксплуатационным характеристикам и параметрам. | 2 | | ОК 01-09 |
| | 2 | Практические занятия № 2. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, методы определения их качества. | 2 | | |
| | 3 | Практические занятия № 3. Расчет массы брутто мяса при механической кулинарной обработке | 2 | | |
| | 4 | Практические занятия № 4. Расчет выхода частей туши массы нетто при механической кулинарной обработке | 2 | | |
| | 5 | Практические занятия № 5. Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке мяса | 4 | | |
| | 6 | Практические занятия № 6. Расчет сырья, количество порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества мяса, с учетом вида сырья и его кондиции. Составление сырьевой ведомости. | 4 | | |
| | 7 | Лабораторная работа № 1. Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса. | 6 | | |
| | 8 | Лабораторная работа № 2. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. | 6 | | |
| | 9 | Лабораторная работа № 3. Приготовление рубленой и котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из них. | 6 | | |
| Контрольная работа | | | 2 | 2-3 | ПК.1.1, ОК 01-09 |
| Внеаудиторная самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ 01. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. | | | 34 | 2 | ПК.1.1, ОК 01-09 |
| Самостоятельна работа № 1 | Самостоятельное изучение технологической документации по приготовлению полуфабрикатов из мяса (Сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, ТК,ТИ, ТТК). | | 4 | | |
| Самостоятельна работа № 2 | Составление технологических инструкций на сложные полуфабрикаты из мяса. | | 4 | | |
| Самостоятельна работа № 3 | Составление алгоритмов приготовления сложных полуфабрикатов из мяса. | | 4 | | |
| Самостоятельна работа № 4 | Проведение расчетов сырья и отходов при механической | | 4 | | |

| | | | | | |
|---|--|--|----------------|---|---------------------|
| | обработке мяса. | | | | |
| Самостоятельна работа № 5 | Составление схемы механической обработки мяса. | 4 | | | |
| Самостоятельна работа № 6 | Составление таблицы «Классификация полуфабрикатов из мяса». | 4 | | | |
| Самостоятельна работа № 7 | Составление таблицы «Требование к качеству сложных полуфабрикатов из мяса». | 3 | | | |
| Самостоятельна работа № 8 | Составление таблиц «Сравнительный анализ пищевой ценности туш говядины, свинины, баранины, ягнят, поросят, поросячьей головы». | 3 | | | |
| Самостоятельна работа № 9 | Разработка новых видов полуфабрикатов из рубленного мяса. | 4 | | | |
| Раздел 2 ПМ 01. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | | 47 ч., в т.ч. 22 ч. ЛПЗ | Теория 25 ч | | |
| <i>МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</i> | | | | | |
| Тема 2.1. Пищевая ценность рыбы. | Содержание | | 6 | 2 | ПК.1.2, ОК 01-09 |
| | 1 | Характеристика сырья и пищевая ценность рыбы. 1. Характеристика сырья, пищевая ценность рыбы. 2. Ассортимент рыбы для приготовления сложных полуфабрикатов из рыбы. | 2 | | |
| | 2. | Виды рыб. 1. Виды рыб. 2. Требования к их качеству для приготовления сложных полуфабрикатов из рыб. | 2 | | |
| | 3 | Строение и состав мышечной ткани рыбы. 1. Строение и состав мышечной ткани рыбы. | 2 | | |
| Тема 2.2. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья | Содержание | | 3 | 2 | ПК.1.2, ОК 01-09 |
| | 1 | Механическая кулинарная обработка рыбы. 1. Методы обработки и подготовки рыбы для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. | 1 | | |
| | | Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы 1. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции | 2 | | |
| Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для | Содержание | | 8 | 2 | ПК.1.2, ОК 01-09 |
| | 1 | Приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки и | 2 | | |

| | | | | | |
|---|--|--|-----------|---|---------------------|
| сложной кулинарной продукции. | | припускания. 1. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания. | | | |
| | 2 | Приготовления полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом и во фритюре. 1. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом и во фритюре. 2. Виды панировок. | 2 | | |
| | 3 | Технология приготовления полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы. 1. Ассортимент полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы. 2. Технология приготовления полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы. | 2 | | |
| | 4 | Централизованное производство рыбных полуфабрикатов. 1. Централизованное производство рыбных полуфабрикатов. 2. Обработка и использование рыбных отходов. | 2 | | |
| Тема 2.4 Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы | Содержание | | 2 | 2 | ПК.1.2, ОК 01-09 |
| | 1 | Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы 1. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы. | 2 | | |
| Тема 2.5 Технология приготовления начинок для фаршированных рыбных полуфабрикатов. | Содержание | | 2 | 2 | ПК.1.2, ОК 01-09 |
| | 1 | Технология приготовления начинок для фаршированных рыбных полуфабрикатов. 1. Технология приготовления начинок для фарширования рыбы. | 2 | | |
| Тема 2.6 Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы. | Содержание | | 2 | 2 | ПК.1.2, ОК 01-09 |
| | 1 | Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы. 1. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы. | 2 | | |
| | Лабораторно-практические занятия: | | 22 | | |

| | | | | | |
|--|---|--|-----------|-----|---------------------|
| | 10 | Практическое занятие № 5. Подборка оборудования для рыбного цеха по эксплуатационным характеристикам и параметрам. | 2 | | ОК 01-09 |
| | 11 | Практическое занятие №6. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, методы определения их качества. | 2 | | |
| | 12 | Практическое занятие № 7. Расчеты отходов, массы брутто и нетто рыбы с костным и хрящевым скелетом. | 4 | | |
| | 13 | Практическое занятие № 8. Расчет сырья, количество порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества рыбы, с учетом вида сырья и его кондиции. Составление сырьевой ведомости. | 2 | | |
| | 14 | Лабораторная работа № 4. Механическая кулинарная обработка и разделка рыбы с костным скелетом. | 4 | | |
| | 15 | Лабораторная работа № 5. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, тушения, запекания, жаренья. | 4 | | |
| | 16 | Лабораторная работа № 6. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. | 4 | | |
| Контрольная работа | | | 2 | 2-3 | ПК.1.2, ОК 01-09 |
| Внеаудиторная самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ 01. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. | | | 30 | 2 | ПК.1.2, ОК 01-09 |
| Самостоятельная работа № 10 | Самостоятельное изучение технологической документации по приготовлению полуфабрикатов из рыбы (Сборников рецептов блюд и кулинарных изделий, ТК,ТИ, ТТК). | | 3 | | |
| Самостоятельная работа № 11 | Составление технологических инструкций на сложные полуфабрикаты из рыбы. | | 4 | | |
| Самостоятельная работа № 12 | Составление технологических карт на сложные полуфабрикаты из рыбы. | | 4 | | |
| Самостоятельная работа № 13 | Составление схемы разделки рыбы с костным скелетом. | | 3 | | |
| Самостоятельная работа № 14 | Составление алгоритмов приготовления сложных полуфабрикатов из рыбы. | | 4 | | |
| Самостоятельная работа № 15 | Проведение расчетов сырья и отходов при механической обработке из рыбы. | | 4 | | |

| | | | | | |
|--|---|--|----------------|---|---------------------|
| Самостоятельная работа № 16 | Составление таблицы «Классификация полуфабрикатов из рыбы». | 4 | | | |
| Самостоятельная работа № 17 | Составление таблицы «Требования к качеству сложных полуфабрикатов из рыбы». | 4 | | | |
| Раздел 3 ПМ 01. Организация подготовки птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | | 49 ч., в т.ч. 16 ч. ЛПЗ | Теория 33 ч | | |
| <i>МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</i> | | | | | |
| Тема 3.1. Характеристика сырья и пищевая ценность птицы. | Содержание | | 8 | 2 | ПК.1.3, ОК 01-09 |
| | 1 | Характеристика сырья и пищевая ценность птицы, утиной и гусиной печени. 1. Основная характеристика и пищевая ценность домашней птицы. | 2 | | |
| | | Характеристика и пищевая ценность утиной и гусиной печени. 1.Основная характеристика и пищевая ценность утиной и гусиной печени. | 2 | | |
| | 2 | Виды и требования к их качеству для приготовления полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции. 1. Виды птицы используемые на ПОП. | 2 | | |
| | | Требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени. 1. Требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени. | 2 | | |
| Тема 3.2 Механическая кулинарная обработка птицы. | Содержание | | 4 | 2 | ПК.1.3, ОК 01-09 |
| | 1 | Методы обработки и подготовки домашней птицы. 1. Методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | 2 | | |
| | | Механическая кулинарная обработка птицы. 1. Механическая кулинарная обработка домашней птицы. | 2 | | |
| Тема 3.3. Приготовление полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции. | Содержание | | 8 | 2 | ПК.1.3, ОК 01-09 |
| | 1 | Ассортимент полуфабрикатов из птицы для сложных блюд. 1.Особенности при приготовлении полуфабрикатов из мяса домашней птицы. | 2 | | |

| | | | | | |
|---|-------------------|--|----------|---|---------------------|
| | | 1. Ассортимент полуфабрикатов из мяса домашней птицы, гусиной и утиной печени. | 2 | | |
| | 2 | Технология приготовления сложных полуфабрикатов из птицы. 1. Технология приготовления сложных полуфабрикатов из птицы. | 2 | | |
| | | Технология приготовления фаршированных полуфабрикатов из птицы 1.Технология приготовления фаршированных полуфабрикатов из птицы | 2 | | |
| Тема 3.4. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из птицы. | Содержание | | 3 | 2 | ПК.1.3, ОК 01-09 |
| | 1 | Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из птицы. 1. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из птицы, утиной, гусиной печени. | 2 | | |
| | | Требования к безопасности хранения подготовленной птицы в охлажденном и замороженном виде. 1.Требования к безопасности хранения подготовленной птицы в охлажденном и замороженном виде. | 1 | | |
| Тема 3.5 Централизованное производство полуфабрикатов из птицы. | Содержание | | 4 | 2 | ПК.1.3, ОК 01-09 |
| | 1 | Централизованное производство полуфабрикатов из птицы. 1. Централизованное производство полуфабрикатов из птицы. | 2 | | |
| | | Использование пищевых отходов из птицы. 1. Использование пищевых отходов из птицы. | 2 | | |
| Тема 3.6 Технология приготовления начинок для фарширования птицы. | Содержание | | 2 | 2 | ПК.1.3, ОК 01-09 |
| | 1 | Технология приготовления начинок для фарширования птицы. 1. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. 2. Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы. | 2 | | |
| Тема 3.7. Основные критерии | Содержание | | 2 | 2 | ПК.1.3, |

| | | | | | |
|--|--|--|-----------|-----|---------------------|
| оценки качества подготовленных полуфабрикатов из птицы. | 1 | Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из птицы. 1. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной, утиной печени. | 2 | | ОК 01-09 |
| | Лабораторно-практические занятия: | | 16 | 3 | ПК.1.3, ОК 01-09 |
| | 17 | Практическое занятие № 9. Подборка оборудования для птицебельного цеха по эксплуатационным характеристикам и другим критериям. | 2 | | |
| | 18 | Практическое занятие № 10. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, методы определения их качества. | 2 | | |
| | 19 | Практическое занятие № 11. Расчет массы брутто при механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы. | 2 | | |
| | 20 | Практическое занятие № 12. Расчет массы брутто при механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы. | 2 | | |
| | 21 | Практическое занятие № 13. Расчет сырья, количество порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества птицы, с учетом вида сырья и его кондиции. Составление сырьевой ведомости. | 2 | | |
| | 22 | Лабораторная работа № 7. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, рубленной массы и полуфабрикатов из нее. | 6 | | |
| Контрольная работа | | | 2 | 2-3 | ПК.1.3, ОК 01-09 |
| Внеаудиторная самостоятельная работа при изучении раздела 3 ПМ 01. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. | | | 22 | 2 | ПК.1.3, ОК 01-09 |
| Самостоятельная работа № 18 | Самостоятельное изучение технологической документации по приготовлению полуфабрикатов из птицы (Сборников рецептов блюд и кулинарных изделий, ТК,ТИ, ТТК). | 3 | | | |
| Самостоятельная работа № 19 | Составление технологических инструкций на сложные полуфабрикаты из птицы. | 4 | | | |

| | | | | |
|---|---|----------------|-------------|-------------------------|
| Самостоятельная работа № 20 | Составление технологических карт на сложные полуфабрикаты из птицы. | 4 | | |
| Самостоятельная работа № 21 | Составление алгоритмов приготовления сложных полуфабрикатов из птицы. | 3 | | |
| Самостоятельная работа № 22 | Проведение расчетов сырья и отходов при механической обработке птицы. | 3 | | |
| Самостоятельная работа № 23 | Составление таблицы «Классификация полуфабрикатов из птицы». | 2 | | |
| Самостоятельная работа № 24 | Составление таблицы «Требования к качеству сложных полуфабрикатов из птицы». | 3 | | |
| Экзамен | | | | ПК.1.1-1.3, ОК 01-09 |
| Учебная практика | | 72 часа | 3 | |
| Виды работ: | | | | |
| Тема 1.1. Разработка ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | Содержание Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи, рыбы для сложной кулинарной продукции из мяса, птицы, дичи, рыбы | 6 | | ПК.1.1-1.3, ОК 01-09 |
| Тема 1.2 Разработка безопасной схемы организации технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | Содержание Разработка безопасной схемы организации технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи, рыбы для сложной кулинарной продукции | 6 | | ПК.1.1-1.3, ОК 01-09 |
| Тема 1.3. Разработка и расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной кулинарной продукции; | Содержание Осуществлять расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи, рыбы. | 6 | | ПК.1.1-1.3, ОК 01-09 |
| Тема 1.4. Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря | Содержание Подбор технологического оборудования, инвентаря используемой для приготовления полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи, рыбы. | 6 | | ПК.1.1-1.3, ОК 01-09 |
| Тема 1.5. Осуществление | Содержание | 6 | ПК.1.1-1.3, | |

| | | | | |
|---|--|---|--|---------------------|
| контроля качества и безопасности полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | Органолептическая оценка качества готовых полуфабрикатов для приготовления сложной кулинарной продукции | | | ОК 01-09 |
| Тема 1.6. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов сложной кулинарной продукции из мяса: «Отбивные из свинины», «Ростбиф», «Клопс», «Стейк из говядины» | Содержание | 6 | | ПК.1.1, ОК 01-09 |
| | -организация рабочих мест в мясном цехе; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов; -требования безопасности при работе с механическим оборудованием, основные правила техники безопасности; - подготовка сырья; - приготовление крупнокусковых полуфабрикатов; -требования к качеству | | | |
| Тема 1.7. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов сложной кулинарной продукции из мяса «Шашлык с овощами», «Свинина с крыжовником и орехами», «Говядина острая по-китайски», «Рагу из баранины» | Содержание | 6 | | ПК.1.1, ОК 01-09 |
| | -организация рабочих мест в мясном цехе; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов; -требования безопасности при работе с механическим оборудованием, основные правила техники безопасности; - подготовка сырья; - приготовление мелкокусковых полуфабрикатов; -требования к качеству | | | |
| Тема 1.8. Приготовление полуфабрикатов сложной кулинарной продукции из мяса «Рулет из говядины, запеченный с фаршем из гусиной печени», «Рулет из свинины, фаршированный в клюквенном соусе» | Содержание | 6 | | ПК.1.1, ОК 01-09 |
| | -организация рабочих мест в мясном цехе; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления фаршированных мясных полуфабрикатов; -требования безопасности при работе с механическим оборудованием, основные правила техники безопасности; - подготовка сырья; - приготовление фаршированных мясных полуфабрикатов; -требования к качеству | | | |
| Тема 1.9. Приготовление | Содержание | 6 | | ПК.1.1, |

| | | | | |
|---|---|---|---|---------------------|
| полуфабрикатов из котлетной массы сложной кулинарной продукции из мяса «Тефтели свиные с жареными овощами», «Зразы, фаршированные белыми грибами и телячьими мозгами, в соусе из зубровки» | - организация рабочих мест в мясном цехе; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из котлетной массы; - требования безопасности при работе с механическим оборудованием, основные правила техники безопасности; - подготовка сырья; - приготовление полуфабрикатов из котлетной массы; - требования к качеству | | | ОК 01-09 |
| Тема 1.10 Приготовление полуфабрикатов сложной кулинарной продукции из птицы «Ножки цыпленка запеченные, фаршированные кальмарами и овощами», «Рулетики из индейки с лососем в соусе со свежим укропом» | Содержание - организация рабочих мест в птицегольевом цехе; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из птицы; - требования безопасности при работе с механическим оборудованием, основные правила техники безопасности; - подготовка сырья; - приготовление полуфабрикатов из птицы; - требования к качеству | 6 | | ПК.1.3, ОК 01-09 |
| Тема 1.11 Приготовление полуфабрикатов котлетной массы сложной кулинарной продукции из птицы «Котлеты из индейки(курицы) по-русски», котлеты «Пожарские» | Содержание - организация рабочих мест в птицегольевом цехе; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из котлетной массы птицы; - требования безопасности при работе с механическим оборудованием, основные правила техники безопасности; - подготовка сырья; - приготовление полуфабрикатов из котлетной массы птицы; - требования к качеству | 6 | | ПК.1.3, ОК 01-09 |
| Тема 1.12 Приготовление полуфабрикатов сложной кулинарной продукции из рыбы: «Щука запеченная, фаршированная килькой и луком», «Судак в тесте, фаршированный белыми грибами и овощами», «Медальоны из налима под соусом с каперсами» | Содержание - организация рабочих мест в рыбном цехе; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы; - требования безопасности при работе с механическим оборудованием, основные правила техники безопасности; - подготовка сырья; - приготовление полуфабрикатов из рыбы; - требования к качеству | 3 | | ПК.1.2, ОК 01-09 |
| Дифференцированный зачет | Содержание | 3 | 3 | ПК.1.1-1.3, |

| | | | | |
|--|--|----------------|---|-------------------------|
| УП.01 | <ul style="list-style-type: none"> - Составить ТК или ТТК приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции по индивидуальному заданию. -Составить алгоритм приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции по индивидуальному заданию. - Подобрать необходимое оборудование и инвентарь. - Организовать рабочее место. -Приготовить 2 порции полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции по индивидуальному заданию. - Провести бракераж полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | | | ОК 01-09 |
| Производственная практика Виды работ: | | 72 часа | 3 | |
| Тема 1.1. Ознакомление с выпускаемым ассортиментом полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и участие в их разработке | Содержание Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия. Ознакомление ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 12 | | ПК.1.1-1.3, ОК 01-09 |
| Тема 1.2. Ознакомление с технологическим оборудованием, инвентарем, инструментами , используемыми для производства полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | Содержание Ознакомление с технологическим оборудованием, инвентарем, инструментами заготовочных цехов. Ознакомление с правилами эксплуатации при работе с технологическим оборудованием, инвентарем, инструментами заготовочных цехов. | 18 | | ПК.1.1-1.3, ОК 01-09 |
| Тема 1.3. Ознакомление с организацией рабочих мест и участие в их организации | Содержание Участие в организации рабочих мест в заготовочных цехах: овощного, мясного, рыбного, мясо-рыбного и цеха доработки полуфабрикатов. | 12 | | ПК.1.1-1.3, ОК 01-09 |
| Тема 1.4. Формирование умений | Содержание | 6 | | ПК.1.1-1.3, |

| | | | | |
|---|---|------------|---|----------------------|
| безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | Ознакомление безопасного использование технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | | | ОК 01-09 |
| Тема 1.5. Изготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции с использованием различного инвентаря, оборудования и технологий приготовления | Содержание | 6 | | ПК.1.1-1.3, ОК 01-09 |
| | Участие в изготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции с использованием различного инвентаря, оборудования и технологий приготовления. | | | |
| Тема 1.6. Осуществление контроля качества сырья и безопасности полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | Содержание | 6 | | ПК.1.1-1.3, ОК 01-09 |
| | Осуществление контроля качества сырья и безопасности готовых полуфабрикатов органолептическим методом | | | |
| Тема 1.7. Осуществлять расчеты массы сырья для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции | Содержание | 6 | | ПК.1.1-1.3, ОК 01-09 |
| | Осуществление расчетов массы сырья для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции | | | |
| Тема 1.8. Оформление технологической документации | Содержание | 6 | 3 | ПК.1.1-1.3, ОК 01-09 |
| | Составление технологических карт и технико-технологических карт на полуфабрикаты | | | |
| ВСЕГО | | 402 | | |
| Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена | | | 3 | ПК.1.1-1.3, ОК 01-09 |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Рабочая программа профессионального модуля реализуется в учебном кабинете: **Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенного оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей, раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: моноблок, интерактивный комплекс Smart-MX 275; наглядными пособиями (муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория: **Учебный кулинарный цех**, оснащенный:

-рабочее место преподавателя;

-место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, шкаф для столовой посуды);

Основное и вспомогательное технологическое оборудование, инвентарь:

- холодильник;
- мясорубка электрическая;
- блендер;
- весы настольные;
- слайсер;
- набор инструментов для карвинга;
- овоскоп;
- стол производственный с моечной ванной;
- стеллаж;
- моечная ванна;
- мясорубка ручная;
- ложки;
- вилки;
- терки;
- венчик;
- тазы;
- сковорода D-30 см;
- сковорода D-20 см;
- большие разделочные доски;
- маленькие разделочные доски;
- сито;
- дуршлаг;
- кастрюля 20 л;
- кастрюля 3 л;
- кастрюля 2л;
- кастрюля 4л;
- противень.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

4.2.1. Печатные издания:

1. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник. – 4-е изд, стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 192 с.

4.2.2. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM:

1. Васюкова А.Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни: Практическое пособие. – М.: Дашков и К, 2019. – 816 с.

2. Сыров В.Д. Организация производства: учебное пособие. – М.: РИОР, 2020. – 283 с.

Дополнительные источники:

4.2.3. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.-III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.-III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

10.Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

4.2.4. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM:

1. Гайворонский К.Я., Технологическое оборудование предприятий

общественного питания и торговли: учебник. – М.: ФОРУМ, 2021. – 480 с.

2. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие. – М.: ИНФРА-М, 2021. – 373 с.

4.2.5. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. –Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению профессионального модуля **«Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»** должно предшествовать получение первичных профессиональных знаний, умения и навыков в рамках профессионального модуля ПМ. 07 **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»** и изучение следующих общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Метрология и стандартизация», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Охрана труда», «Техническое оснащение предприятий общественного питания»,

«Организация производства», «Бухгалтерский учет в общественном питании».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требование квалификации инженерно-педагогических кадров, обеспечивающих реализацию ППСЗ: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», курсы повышения квалификации, в том числе в форме стажировки 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. Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | – правильность в определении доброкачественности сырья | Текущий контроль: -оценка выполнения лабораторной работы № 1,2,3; -контрольная работа по разделу 1 профессионального модуля; -задания по самостоятельной работе № 8. |
| | – точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт | Текущий контроль: -оценка выполнения практической работы № 2,3,4,5,6; -контрольная работа по разделу 1 профессионального модуля; -задания по самостоятельной работе № 1,2,4,9; |
| | – обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды | Текущий контроль: -оценка выполнения практической работы № 1; -оценка выполнения лабораторной работы № 1,2,3; -контрольная работа по разделу 1 профессионального модуля; |
| | – правильность организации рабочего места | Текущий контроль: -оценка выполнения лабораторной работы № 1,2,3; -контрольная работа по разделу 1 профессионального модуля; |
| | – соблюдение последовательности технологических процессов при механической кулинарной | Текущий контроль: -оценка выполнения лабораторной работы № 1,2,3; -контрольная работа по разделу 1 |

| | | |
|--|---|---|
| | обработке мяса и приготовления полуфабрикатов из мяса | профессионального модуля; -задания по самостоятельной работе № 3,5,6; |
| | – соответствие требованиям технике безопасности при приготовлении полуфабрикатов из мяса | Текущий контроль: -оценка выполнения лабораторной работы № 1,2,3; -контрольная работа по разделу 1 профессионального модуля; |
| | – соответствие требованиям качества полуфабрикатов | Текущий контроль: -оценка выполнения лабораторной работы № 1,2,3; -контрольная работа по разделу 1 профессионального модуля; -задания по самостоятельной работе №7; |
| | – рациональное распределение времени на выполнение задания | Текущий контроль: -оценка выполнения практической работы № 1,2,3,4,5,6; -оценка выполнения лабораторной работы № 1,2,3; -контрольная работа по разделу 1 профессионального модуля. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -экзамена по МДК 01.01; -защиты отчетов по учебной и производственной практикам; -дифференцированный зачет по УП 01. Квалификационный экзамен по ПМ.01 |
| ПК 1.2. Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | – правильность в определении доброкачественности сырья | Текущий контроль: -контрольная работа по разделу 2 профессионального модуля; -задания по самостоятельной работе №17; -оценка выполнения лабораторной работы № 4,5,6; |
| | – точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт | Текущий контроль: -оценка выполнения практической работы № 6,7,8; -контрольная работа по разделу 2 профессионального модуля; -задания по самостоятельной работе № 11, 12,15; |
| | – обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды | Текущий контроль: -оценка выполнения практической работы № 5; -контрольная работа по разделу 2 профессионального модуля; |

| | | |
|---|---|--|
| | – правильность организации рабочего места | Текущий контроль: -оценка выполнения лабораторной работы № 4,5,6; -контрольная работа по разделу 2 профессионального модуля; -сбор свидетельств освоения компетенции (портфолио). |
| | – соблюдение последовательности технологических процессов при механической кулинарной обработке рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы | Текущий контроль: -оценка выполнения лабораторной работы № 4,5,6; -контрольная работа по разделу 2 профессионального модуля; -задания по самостоятельной работе № 13,14,16; |
| | – соответствие требованиям технике безопасности | Текущий контроль: -оценка выполнения лабораторной работы № 4,5,6; -контрольная работа по разделу 2 профессионального модуля; |
| | – соответствие требованиям качества полуфабрикатов | Текущий контроль: -оценка выполнения лабораторной работы № 4,5,6; -контрольная работа по разделу 2 профессионального модуля; -задания по самостоятельной работе № 17; -сбор свидетельств освоения компетенции (портфолио). |
| | – рациональное распределение времени на выполнение задания | Текущий контроль: -оценка выполнения лабораторной работы № 4,5,6; -оценка выполнения практической работы № 5,6,7,8; -контрольная работа по разделу 2 профессионального модуля; - сбор свидетельств освоения компетенции (портфолио). Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -экзамена по МДК 01.01; -защиты отчетов по учебной и производственной практикам; -дифференцированный зачет по УП 01. Квалификационный экзамен по ПМ.01 |
| ПК 1.3. Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. | – правильность в определении доброкачественности сырья | Текущий контроль: -отчет по самостоятельной работе № 24; - оценка выполнения лабораторной работы № 7; -контрольная работа по разделу 3 профессионального модуля; |

| | |
|---|---|
| – точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт | Текущий контроль: -оценка выполнения практической работы № 9,10,11,12; -контрольная работа по разделу 3 профессионального модуля; -задания по самостоятельной работе № 18, 19,20,22; |
| – обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды | Текущий контроль: -оценка выполнения лабораторной работы № 7; - контрольная работа по разделу 3 профессионального модуля; - |
| – правильность организации рабочего места | Текущий контроль: -оценка выполнения лабораторной работы № 7; - контрольная работа по разделу 3 профессионального модуля; |
| – соблюдение последовательности технологических процессов при механической кулинарной обработке птицы и приготовления полуфабрикатов из птицы | Текущий контроль: - оценка выполнения лабораторной работы № 7; - задания по самостоятельной работе № 21, 23; |
| – соответствие требованиям технике безопасности | Текущий контроль: -оценка выполнения лабораторной работы № 7; - контрольная работа по разделу 3 профессионального модуля; |
| – соответствие требованиям качества полуфабрикатов | Текущий контроль: -оценка выполнения лабораторной работы № 7; - контрольная работа по разделу 3 профессионального модуля; - задания по самостоятельной работе № 24 |
| – рациональное распределение времени на выполнение задания | Текущий контроль: -оценка выполнения лабораторной работы № 7; - оценка выполнения практической работы № 8,9,10,11,12; - контрольная работа по разделу 3 профессионального модуля. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -экзамена по МДК 01.01; -защиты отчетов по учебной и производственной практикам; -дифференцированный зачет по УП 01. Квалификационный |

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

| Результаты (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|--|---|
| ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | - демонстрация интереса к будущей профессии | - портфолио студента; - участие в конкурсах профессионального мастерства; - кружковая работа; - внешняя активность студента; - беседы; творческие работы и т.д. |
| ОК.2 Организовывать собственную деятельность; определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области промышленного и гражданского строительства. - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач | - наблюдение в ходе выполнения ЛПЗ, самостоятельной работы, контрольных работ и т.д. |
| ОК.3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях | - демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных и ситуациях и нести за них ответственность | - участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины |
| ОК.4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | - эффективный поиск необходимой информации; - анализ и оценка различных источников, включая электронные. | - подготовка рефератов (докладов, сообщений по различной тематике) - участие во внеклассных мероприятиях по дисциплине, в конкурсах профессионального мастерства |
| ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности | - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в учебной, профессиональной деятельности | - подготовка мультимедийных презентаций |

| | | |
|---|--|--|
| <p>ОК.6 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p> | <p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения</p> | <p>- участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины</p> |
| <p>ОК. 7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий</p> | <p>- постановка целей, мотивация деятельности подчиненных; - организация и контроль работы подчиненных; самоанализ и коррекция результатов собственной работы.</p> | <p>-интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы</p> |
| <p>ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p> | <p>- организация самостоятельной работы при изучении дисциплины</p> | <p>- участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины</p> |
| <p>ОК.9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности</p> | <p>- анализ инноваций в области ведения технологических процессов производства</p> | <p>-беседа, дискуссия, творческая работа, реферат и т.д.</p> |