

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Елабужский политехнический колледж»

Согласовано
Директор ООО «Салютэс»

С.В. Вдовина
«03» февраля 2020г.

Утверждаю
Директор ГАПОУ «Елабужский
политехнический колледж»

С.В. Соколова
«04» февраля 2020г.

Рассмотрено на заседании
ЦМК ОП и ПМ
Протокол № 5 от 29.01 2020г.
 зам.директора по УМР
Р.Ш. Назипова

Рассмотрено и принято
на Педагогическом совете
Протокол № 5 от 04.02 2020г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

по специальности:

19.02.10 Технология продукции общественного питания

группа 021

Елабуга, 2020г.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20

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 по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников.

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 полуфабрикатов;

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

- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной 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 при 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 приемы 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 пищевая ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, утиной печени;

- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, обротанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей 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; домашней птицы;

- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

- виды технологического оборудования и приготовленного 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 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающихся – 364 часов, включая:

- внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся -126 часов

- обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 238 часа
- лабораторно-практические занятия – 72 часа

Учебная практика – 36 часов

Производственная практика – 108 часов

В т.ч. часов из вариативной части ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» по МДК 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»: направленные на отработку умений выбирать различные способы и приемы подготовки сложной кулинарной продукции, используя возможности предприятий общественного питания Елабужского муниципального района.

Максимальная учебная нагрузка, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.
106	66

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация деятельности производственного подразделения, 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 и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных 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	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
ОК 1-9 ПК 1.1 – 1.3	МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	364	238	72	-	126	-	-	
ОК 1-9 ПК 1.1 – 1.3	Учебная практика	36					36		
ОК 1-9 ПК 1.1 – 1.3	Производственная практика, (по профилю специальности)	108						108	
ВСЕГО		508	238	72	-	126	-	144	

3.2 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	
МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		238		
Раздел 1. Товароведная оценка сырья, его качества и безопасности				
Тема 1.1. Основные понятия и определения, классификация мяса и мясных продуктов.	Содержание		28	
	1	Состояние рынка мясных товаров.	4	2,3
		Общая классификация. Использование мясных товаров в общественном питании.		
	2	Пищевая ценность, химический состав и тканевый состав мяса.	4	
	3	Характеристика убойных животных, категории упитанности, клеймение.	4	
	4	Субпродукты, химический состав, требования к качеству, упаковке и хранению	4	
	5	Химический состав и пищевая ценность рыбы. Основные семейства промысловых рыб	4	
	6	Химический состав и пищевая ценность птицы, классификация мяса птицы	4	
Лабораторная работа				
1.	Определения качества мяса и мясных продуктов	4	3	
Раздел 2 Приготовление полуфабрикатов из мяса рыбы, птицы для сложной кулинарной продукции				
Тема 2.1 Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса	Содержание		92	
	1	Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса для сложной кулинарной продукции (размораживание, обмывание и обсушивание)	4	2
	2	Методы обработки и подготовки мяса: деление на отруба, обвалка, зачистка, жиловка	4	2

3	Кулинарная разделка полутуши говядины и передней четвертины	4	2
4	Кулинарная разделка полутуши говядины и задней четвертины. Сортировка и кулинарное использование частей мяса	4	2
5	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса	4	2
6	Ассортимент полуфабрикатов из мяса, способы и приемы, используемые при подготовке полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	4	3
7	Разработка ассортимента и подготовки крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса, основные критерии качества подготовленных п/ф	4	2
8	Приготовление мясных крупнокусковых и порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины	4	2
9	Кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туши.	4	2
10	Подготовка тушек ягнят и молочных поросят	4	2
11	Крупнокусковые полуфабрикаты, порционные и мелкокусковые из баранины и свинины	4	2
12	Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из неё	4	2
13	Обработка субпродуктов	4	2
14	Технология приготовления начинок для фарширования мяса, подбор пряностей и приправ для приготовления сложной кулинарной продукции	4	2
Лабораторная работа			
1	Разделка передней четвертины и задней четвертины	4	3
2	Приготовление мясных полуфабрикатов порционные и мелко кусковые	4	3
3	Приготовление рубленых мясных полуфабрикатов из мяса	4	3
4	Подготовка порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины Использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;	4	3
5	Подготовка мясных рулетов с различными фаршами	4	3
6	Приготовление полуфабрикатов из свинины и баранины	4	3
Практическое занятие			
1	Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса	4	3
2	Расчеты количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса	4	3
3	Расчеты по формулам, определение выхода полуфабрикатов по таблицам	4	3

		сборников рецептов, определение способа тепловой обработки полуфабрикатов, потери при холодной обработке % к массе брутто, массы сырья нетто или полуфабриката, г.		
Тема 2.2 Общие сведения о рыбе Технологический процесс механической обработки рыбы с костным скелетом, основные операции.	Содержание		48	
	1	Виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд	4	2
	2	Способы размораживания мороженой рыбы, вымачивания соленой	4	2
	3	Разделка рыбы. Разработка ассортимента рыбных полуфабрикатов для приготовления сложных блюд	4	2
	4	Подготовка полуфабрикатов из рыбы, способы и приемы, используемые при подготовке рыбных полуфабрикатов	4	2
	5	Подготовка рыбы для фарширования, подбор специй	4	2
	6	Приготовление котлетной и кнельной массы и подготовка полуфабрикатов из рыбы	4	2
	Лабораторная работа			
	1	Приготовление котлетной, кнельной массы и полуфабрикатов из нее	4	3
	2	Разделка рыбы на филе, порционными кусками, пластование ,выбирать различные способы и приемы разделки и подготовки рыбы для сложных блюд	4	3
	3	Подготовка рыбы для фарширования , подготовка фарша, подбор специй	4	3
	Практические занятия			
	1.	Работа со Сборником рецептов и другой нормативно-технической документацией Определение процента отходов у рыбы в зависимости от способа разделки для приготовления различного вида полуфабрикатов, составление актов	4	3
	2	Расчет отходов при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	4	3
	3	Расчеты массы нетто или полуфабрикатов при механической кулинарной обработке рыбы	4	3
Раздел 3. Организация подготовки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.				
Тема 3.1. Виды домашней птицы классификация по термическому состоянию.	Содержание		4	
	1.	Виды домашней птицы, классификация по термическому состоянию Требование безопасности и качества, сроки реализации	4	2

Тема 3.2. Технологический процесс механической обработки домашней птицы, и приготовление п/ф;	Содержание		28	
	1	Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы: размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, ног, потрошение, мытьё.	4	2
	2	Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из птицы, Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы Совместимость и взаимозаменяемость сырья при приготовлении котлетной и кнельной массы: требования к качеству, режим хранения.	4	2
	3	Обработка субпродуктов птицы режимы и безопасность хранения и реализации	4	2
	Лабораторная работа			
	1	Приготовление полуфабрикатов целыми тушками (заправка птицы) и из филе птицы.	4	3
	2	Фарширование птицы	4	3
	Практические занятия			
	1.	Расчёт количества порций, полуфабрикатов из заданного сырья разного вида (сельскохозяйственной птицы) и кондиции. Расчёт массы пищевых обработанных отходов.	4	3
2.	Решение ситуационных задач	4	3	
Тема 3.3. Обработка сырья при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд с использованием механического оборудования	Содержание		14	
	1	Машины для обработки мяса и рыбы. Мясорубки Устройство и правила эксплуатации	4	2
	2	Фаршемешалки. Машины для рыхления мяса	4	2
	3	Котлетоформовочная машина. Рыбоочиститель	4	2
	1	Лабораторная работа Сборка мясорубки, подготовка к работе, работа по приготовлению рубки, котлетной массы	2	3
Тема 3.4 Контроль качества полуфабрикатов для сложной кулинарной	Содержание		4	
	1	Методы определения качества товаров и полуфабрикатов Ассортимент и контроль качество подготовленного мяса	2	2
	2	Ассортимент и контроль качество подготовленной рыбы и птицы	2	2

продукции				
Тема 3.5 Организация процесса производства полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы и субпродуктов	Содержание		20	
	1	Характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания Организация процесса производства полуфабрикатов из мяса. Мясной цех	4	2
	2	Организация процесса производства полуфабрикатов из рыбы. Рыбный цех	4	2
	3	Организация процесса производства полуфабрикатов из птицы	2	2
	4	Прием и оформление заказа на продукты со склада и поставщиков, методы определения их качества	4	2
	5	Оперативное планирование производства заготовочных предприятий	2	2
		Практические занятия		
	1	Расчет выхода полуфабрикатов из говядины	2	3
	2	Расчет выхода полуфабрикатов из свинины	2	3
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы				
1. Организация подготовки мяса и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: <ul style="list-style-type: none"> • Составление таблиц: «Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, телятины» (внеаудиторно). • Составление таблиц: «Требования к качеству полуфабрикатов»(внеаудиторно). • Работа со Сборником рецептур, нормативно-технической документацией (внеаудиторно и на учебных занятиях). • Подготовка докладов, тестовых диктантов по теме «Обработка мяса и полуфабрикатов из него» (внеаудиторно). • Решение задач и упражнений по образцу. • Расчётно-графическая работа. 			126	3
2. Организация подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: <ul style="list-style-type: none"> • Работа со Сборником рецептур и другой нормативно-технической документацией. • Расчет отходов при приготовлении полуфабрикатов. 				
3. Организация подготовки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: <ul style="list-style-type: none"> • Составление таблицы «Обработка и кулинарное использование субпродуктов». • «Требования к качеству полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, сроки реализации» (внеаудиторно). 				

<ul style="list-style-type: none"> • Работа со Сборником рецептов (на занятиях). • Составление тематических кроссвордов, тестирование. 		
Учебная практика Виды работ <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. 2. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. 3. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд. 	36	3
Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка мяса для приготовления сложной кулинарной продукции 2. Подготовка домашней птицы, утиной/бусинок печени для приготовления сложной кулинарной продукции Подготовка дичи для приготовления сложной кулинарной <i>продукции</i> 3. Подготовка рыбы для приготовления сложной кулинарной продукции 4. Обработка и подготовка экзотических видов рыб 5. Обработка и подготовка моллюсков и ракообразных 	108	3
Экзамен	6	3
ВСЕГО	508	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология приготовления кулинарной продукции», и лабораторию «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочие места на 25-30 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия: образцы, муляжи, комплект плакатов, фотографии оформленных блюд и кулинарных изделий;
- учебники, сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, сборники химического состава;
- комплект учебно- методической документации;
- технические средства обучения: персональный компьютер, мультимедийное оборудование.

Оборудование лаборатории:

-технологическое оборудование (столы производственные, ванны моечные, раковины, холодильные шкафы, шкаф морозильный, мясорубка, миксеры, плиты электрические, пароконвектомат, кипяtilьник с регулятором, печь СВЧ, полки для досок, полка-шкаф, стеллажи, весы настольные. электрофритюрница);

-производственный инвентарь: ножи (коренчатые, карбовочные, для чистки овощей, для удаления глазков, гастрономические для фигурной нарезки масла, ножи поварской тройки); разделочные доски; лотки; сковороды большие, средние, малые; котлы наплитные (для варки и тушения блюд из мяса, овощей; для варки и припускания рыбы целиком и звеньями; для варки диетических блюд на пару с решеткой- вкладышем); кастрюли разной ёмкости; сотейники разной ёмкости; противни; венчики; сита разного размера; черпаки; шумовки; шпатель для жаренья шашлыков; выемки различной формы; иглы шпиговальные; скребок для сливочного масла; формы для паштетов, заливных, сладких блюд;

- посуда;
- наборы специй;
- оборудованные рабочие места для обучающихся;
- нормативно- технологическая документация.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для нач. проф. образования/ Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 112с.

2. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И.Федорченко и др.] – 5-е изд., испр. и доп. - М.: Издательский центр «Академия», 2015.-112 с.

3. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 192с.

4. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/ И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 128с.

5. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 128с.

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 328с.

2. Ковалев Н.И., Кукткина М.Н., Кравцова В.А., Технология приготовления пищи. Под ред. доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений. – М.: Издательский дом «Деловая литература», 2001. – 480с.

3. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.] – 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2008.-12 8с.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт. – сост.: А.И. Злобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2016. – 680с.: ил.

5. Татарская Л.Л. Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария»: Учеб. Пособие для ПТУ – М.: Высш. шк., 1992. – 127с.

6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ Нелли Эрьевна Харченко. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 496с.

7. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 288с.

8. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник/ Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2002. -236с.

9. Химический состав пищевых продуктов: Книга I: Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов/ Под. ред. проф., д-ра техн. наук И.М. Скурихина, проф., д-ра мед. наук М.Н. Волгарева – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ВО «Агропромиздат», 1987. – 224с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация образовательного процесса должна способствовать формированию общих и профессиональных компетенций, освоение которых является результатом обучения по профессиональному модулю.

В образовательном процессе должны использоваться активные и интерактивные формы проведения занятий (компьютерные симуляции, деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, групповые дискуссии и т.д.) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Теоретические и практические занятия по ПМ 01 проводятся в кабинете и в лаборатории по специальности «Технология продукции общественного питания» образовательного учреждения преподавателями данных курсов.

Организация учебной и производственной практики по профессиональному модулю является неотъемлемой составляющей при реализации ОПОП СПО.

Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта и проводится в лабораториях образовательного учреждения преподавателями технологий.

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у студентов общих компетенций, а также профессиональных компетенций, приобретение практического опыта. Производственная практика (по профилю специальности) проводится на предприятиях, в организациях, учреждениях города, оснащённых современной техникой, применяющих новейшие технологии, современные программные продукты и современную организацию труда, располагающих высококвалифицированным персоналом и реальными возможностями организации производственного обучения студентов, а так же в колледже под руководством преподавателя спец.дисциплин.

На организацию и проведение производственной практики (по профилю специальности) образовательное учреждение заключает договоры с соответствующими предприятиями и учреждениями. Организацию и руководство практикой по профилю специальности осуществляет руководитель практики от образовательного учреждения.

По итогам производственной практики (по профилю специальности) студенты представляют:

- дневник практики
- отзыв - характеристику
- отчет о работе

Каждый этап производственной (профессиональной) практики завершается оценкой освоенных компетенций.

В ходе изучения профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» обучающиеся могут получать групповые, индивидуальные, устные и письменные консультации.

Научной основой для освоения профессионального модуля «Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» являются специальные дисциплины, профессионального цикла (товароведение продовольственных товаров, оборудование предприятий общественного питания, технология продукции общественного питания, организация производства).

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» и специальности «Технология продукции общественного питания».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Оборудование предприятий общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Организация производства», «Организация обслуживания».

Руководители практик: дипломированные специалисты из числа преподавателей спец.дисциплин и мастеров ПО с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в

организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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.	<ul style="list-style-type: none"> -обработка задней четвертины говядины - приготовление и оформление п/ф из рубленной массы - приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё - разработка ассортимента п/ф из мяса 	<p><i>Текущий контроль</i> в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> – защиты практических занятий; проверочных и контрольных работ Экспертная оценка на практической работе
ПК 1.2. Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> -определение качества рыбы - приготовление котлетной, кнельной массы и п/ф из неё - выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд -расчет отходов при приготовлении п/ф 	<ul style="list-style-type: none"> – защита практических занятий – Тесты и теоретические опросы по темам МДК. <p><i>промежуточный контроль</i> в форме зачетов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – по производственной практике (по профилю специальности) – по каждому из разделов профессионального модуля. <p>Экзамен по модулю МДК 01.01.</p>
ПК 1.3. Организовать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> – Приготовление п/ф целыми тушками (заправка птицы) и из филе птицы. – Расчёт количества порций, п/ф из заданного сырья с/х птицы. 	<p><i>промежуточный контроль</i> в форме зачетов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – по производственной практике (по профилю специальности)

		<p>– по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p><i>Итоговый контроль:</i> экспертиза всех показателей изложенных выше</p>
--	--	--

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.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация понимания и социальной значимости будущей профессии; - демонстрация интереса к своей будущей профессии 	<i>Экспертная оценка на практических занятиях, при выполнении практических заданий; на учебной и производственной практиках, экзамене, защите курсовой работы</i>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> – выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки алгоритма и кода программного продукта; – оценка эффективности и качества выполнения 	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> – решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки алгоритма и кода программного продукта; – нахождение оптимального решения в стандартных и нестандартных ситуациях 	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> – эффективный поиск необходимой информации; – использование различных источников, включая электронные 	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация умения использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности 	

профессиональной деятельности.		
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> – нахождение оптимальных вариантов общения с коллегами, руководством, потребителями для решения профессиональных задач – получение положительных результатов профессиональной деятельности – получение положительных отзывов (характеристик) от коллег, руководителей, потребителей 	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> – самоанализ и коррекция результатов собственной работы 	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> – организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля 	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> – анализ инноваций в области разработки алгоритма и кода программного продукта 	