

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

Министерство образования и науки Республики Татарстан
государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Нурлатский аграрный техникум»

Согласовано

Технолог общественного питания
Нурлатского филиала
ООО «Татнефть УРС»

 Р.С.Хасанзянова

«10» 06 2020 г.

Согласовано

Заместитель директора по ТО

 Т.Н.Таймуллина

«10» 06 2020 г.

Утверждаю

Директор ГАПОУ «НАТ»

 А.А.Граф

«27» 06 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

для специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рассмотрена на заседании
предметно-цикловой комиссии
общеобразовательных дисциплин

Протокол № 8
от «22» 04 2020г.
Председатель ПЦК С.А. Абрамова

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Организация – разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Нурлатский аграрный техникум.

Разработчики: Файзуллина М.Я – преподаватель специальных дисциплин.

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

4

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

6

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

7

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

18

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

21

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ – 01 Организация процесса 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 **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций:

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.

ПК1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

- 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:

- органолептический 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 и размораживании 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 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 пищевая ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячей 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 результате изучения вариативной части цикла по МДК. 01.01 «**Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**» обучающийся должен

Уметь: проверять органолептическим способом годность нерыбных морепродуктов, овощей и грибов;

обрабатывать различными методами нерыбные морепродукты, овощи и грибы; охлаждать и замораживать нарезанные нерыбные морепродукты, овощи и грибы;

Знать: ассортимент полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов, овощей и грибов; виды нерыбных морепродуктов, грибов и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении полуфабрикатов из овощей и грибов;

основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов, овощей и грибов; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов, овощей и грибов.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 240 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 198 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 132 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 66 часов;

учебной и производственной практики – 108 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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 СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов макс	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			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1	Раздел 1. Организация процесса и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.	77	53	22	24		
ПК 2	Раздел 2. Организация процесса и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.	62	38	19	24		
ПК 3	Раздел 3. Организация процесса и приготовление полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции.	59	48	18	11		
	Учебная практика					72	-
	Производственная практика						36
	Всего:	198	132	59	66	72	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 01

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала.	Объем часов	Уровень освоения		
			1		
1	2	3	4		
ПМ 01 Организация процесса и приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.					2
МДК 01 01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.				31/22/24	
Тема 1.1 Технология подготовки мяса для приготовления п\ф сложной кулинарной продукции.	Содержание учебного материала: Основные характеристики и пищевая ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы. Требование к качеству и безопасность хранения. Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд.			4	1
	Технология приготовления начинок для фарширования мяса. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для приготовления сложных блюд.			4	1
	Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из говядины.			6	1
	Практические занятия: Работа со сборником рецептур, решение задач, определение органолептическим методом качества готовых полуфабрикатов, решение ситуационных задач.			6	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Отчет о проделанной работе; составить таблицу полуфабрикатов, словарь терминов.			4	3
	Содержание учебного материала: Технология приготовления порционных и панированных порционных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из баранины, телятины и свинины.			4	1
	Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из баранины, телятины и свинины.			4	

	<p>Практические занятия: Расчёт сырья, количество порций полуфабрикатов, изготовленных из заданного количества мяса, с учётом вида сырья и продукции. Расчёт выхода полуфабрикатов, масса брутто, нетто, сырья.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: отчет о проделанной работе, составить таблицу: «Требование к качеству полуфабрикатов». Подготовка доклада по теме « Обработка и приготовление п/ф из мяса диких животных ».</p> <p>Технология приготовления порционных и панированных порционных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из субпродуктов. Приготовление полуфабриката татарского национальной кухни тутырма.</p> <p>Практические занятия: Расчёт сырья, количество порций полуфабрикатов, изготовленных из заданного количества мяса, с учётом вида сырья и продукции. Расчёт выхода полуфабрикатов, масса брутто, нетто, сырья</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: отчет о проделанной работе, составить таблицу; составить технологическую схему приготовления тутырма.; подготовить презентацию «Татарские национальные мясные блюда».</p> <p>Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из субпродуктов.</p> <p>Практические занятия: Работа со сборником рецептур, решение ситуационных задач</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: Отчет о проделанной работе; подготовить сообщение на тему: «Приготовление порционных полуфабрикатов сложной кулинарной продукции из субпродуктов»</p>	6		
Раздел 2 Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.			19 /19/24	
Тема 2.1 Технология подготовки рыбы для приготовления п/ф сложной кулинарной продукции.	<p>Содержание учебного материала: Особенности обработки и подготовки некоторых видов рыб (лосося, сёмги, осётра, щуки, угря, судака, карпа, и т. д) для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции.</p> <p>Подготовка различных рыб к фаршированию, подготовка фаршей для фарширования рыбы различными способами.</p> <p>Практические занятия: Расчёт сырья, количество порций полуфабрикатов, изготовленных из заданного количества мяса, с учётом вида сырья и продукции. Расчёт выхода полуфабрикатов, масса брутто, нетто, сырья.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: Отчет о проделанной работе; составить таблицу ассортимента фаршей используемых для фарширования.</p>	4		1
	<p>Содержание учебного материала: Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции - для варки, припускания, жарки, основным способом, во фритюре и на открытом огне. Требования к качеству: режимы хранения, замораживание и реализации.</p>	6		1

	<p>Практические занятия: Работа со сборником рецептур, решение задач, составление технологических карт и схем.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: отчет о проделанной работе; подготовить технологическую схему и технологические карты приготовления полуфабрикатов из рыбы для жарки.</p>	6	2
	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Ассортимент и основные характеристики различных видов моллюсков и ракообразных (омара, лангуста, крабы) Последовательность и правила обработки моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения обработанных моллюсков и ракообразных в охлажденном и замороженном виде. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из морепродуктов.</p>	2	1
	<p>Практические занятия: Работа со сборником рецептур, решение задач, решение ситуационных задач.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: отчет о проделанной работе, составить презентацию на пройденную тему.</p>	4	
	<p>Практические занятия: Работа со сборником рецептур, решение задач, решение ситуационных задач.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: отчет о проделанной работе, составить презентацию на пройденную тему.</p>	7	2
	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд: размораживание, фарширование филе и тушек, заправка под кожу воздуха и сливочного масла. Технологический процесс подготовки птицы для приготовления рулета, сворачивание рулетом, измельчения мякоти.</p>	12	3
Раздел 3 Организация подготовки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		30/18/11	
Тема 3.1 Технология подготовки домашней птицы для приготовления п\ф для сложной кулинарной продукции	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд: размораживание, фарширование филе и тушек, заправка под кожу воздуха и сливочного масла. Технологический процесс подготовки птицы для приготовления рулета, сворачивание рулетом, измельчения мякоти.</p> <p>Практические занятия: Работа со сборником рецептур, решение задач; составление технологических карт</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: Отчет о проделанной работе; написать реферат на тему: «Блюда из домашней птицы»</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <p>Технологический процесс подготовки и приготовление домашней птицы для фарширования омлетом (тутырган тавык – блюда татарской национальной кухни), приготовление птицы целиком. Технологический процесс приготовления кнельной и котлетной массы и полуфабрикатов из них. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации полуфабрикатов.</p> <p>Практические занятия: Работа со сборником рецептур, решение задач, составление технологической карты приготовления полуфабриката домашней птицы для фарширования.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: Зарисовать схему подготовки птицы фарированной; отчет о проделанной работе.</p>	4	1
		6	2
		4	1
		2	3
		6	
		4	1
		6	
		4	2
		2	3

	<p>Содержание учебного материала: Технологический процесс обработки из птицы и подготовка их к тепловой обработке порционных полуфабрикатов из них. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации полуфабрикатов.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: подготовить реферат на тему: «Шоковая заморозка мясных продуктов»</p>	4	1
	<p>Содержание учебного материала: Технологический процесс подготовки субпродуктов из птицы для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Практические занятия: Работа со сборником рецептур, решение задач; составление и оформление документации по заказу продукции со склада, определение качества продукции.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: Отчет о проделанной работе; написать реферат на тему: « Блюда из субпродуктов домашней птицы»</p>	4	2
	<p>Технологический процесс подготовки субпродуктов из птицы для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции татарской национальной кухни.</p> <p>Практические занятия: Работа со сборником рецептур, решение задач; составление технологических карт и схем.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: Отчет о проделанной работе; решение ситуационных задач</p>	4	1
	<p>Учебная практика: Приготовление п\ф из овощей и грибов для сложной кулинарной продукции. Приготовление п\ф из рыбы и морепродуктов для сложной кулинарной продукции. Приготовление п\ф из мяса для сложной кулинарной продукции. Приготовление п\ф из птицы для сложной кулинарной продукции. Приготовление п\ф из субпродуктов для сложной кулинарной продукции. Органолептическая оценка п\ф из овощей, рыбы, мяса, птицы и субпродуктов.</p> <p>Производственная практика: Организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов, для сложных блюд. Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из овощей и грибов Охлаждение, замораживание, размораживание и хранение мяса Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы, предназначенной для последующего приготовления сложных блюд. Организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы, предназначенной для последующего приготовления сложных блюд. Организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. Охлаждение, замораживание, размораживание и хранение рыбы</p>	72 12 12 12 12 12 36	3
Итого	Аудиторные – 132\ практические – 59\ самостоятельные - 66		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология кулинарного производства» и лабораторию «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия,
- электронный образовательный ресурс,
- компьютеры, принтер, сканер, модем, видео, проектор,
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Оборудование лаборатории:

- стандартный набор инвентаря для механической кулинарной обработки мяса, рыбы и домашней птицы,
- электромеханическое оборудование (мясорубка, миксер), электрические плиты, шкафы
- холодильное оборудование
- нормативно технологическая документация

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: Учебное пособие - М.: Мастерство, 2018г.
2. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н. "Технология приготовления пищи" - учебник, Деловая литература, Омега-Л, Москва 2017г.
3. Ковалёв Н.И. "Технология приготовления пищи" учебник, Деловая литература, М 2017г.
4. Кучер А.С. "Примерные технологические карты приготовления смешанных напитков".
5. "Сборник нормативных и технических документов для предприятий общественного питания" - Хлебпродинформ, М - 2018г.
6. "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания для предприятий общественного питания" - М.: Хлебпродинформ, 2018г.
7. Экспресс - курс повара. Серия "Хит сезона". В. Поляков - Ростов на Дону: Феникс, 2018г.
8. Уласевич М.В. "Технология приготовления пищи" - Минск: Высшая школа, 2019г.

9. Анфимова Н.А. "Кулинария" - М.: Экономика, 1991г.; М.: Академия, 2018г.
10. Донченко Л.В. "Безопасность пищевого сырья и продуктов питания" - М.: Пищепромиздат, 2018г.
11. Ефимов А.Д. "Секреты рыбной кулинарии" - М.: Экономика, 2018г.
12. Журналы: "Питание и общество", "Стандарты и качество", 2018 - 2015г.
13. Иванова Л.И. "Пряности, специи, приправы" - Смоленск: Русич, 2019г.
14. Киселёва Т.Г. "Доступная кулинария" - М.: Люблинко 2019г.
15. Дополнения к "Методико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов". "Пищевые добавки". Утверждены Госкомсанэпиднадзором РФ № 10-19/42-11 от 14.08.2018г.
16. Мглинец А.И. "Справочник технолога общественного питания" - М.: Колос, 2017г

Дополнительная литература

17. Куткина М.Н. "Питание школьников" - М.: ОЦПКРТ, 2018г.
18. Сборник технологических нормативов; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий предприятий общественного питания. М.: ТОО "Пчёлка", 2018г.
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. М.: МП "Вика", 2017г.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. ч II/сост. Ахиба С.Л., Бодрягин В.И., Лапшина В.Т. и др. - М: Хлебпродинформ, 2019г

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием является освоение предусмотренных учебным планом дисциплин:

Общего гуманитарного цикла;

Социально-экономического;

Математического и общего естественнонаучного цикла;

Профессионального цикла;

В процессе освоения данного профессионального модуля «Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по профессии 11675 повар».

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 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: «Технологии продукции общественного питания»; «Организация производства и обслуживания»; «Оборудование предприятий общественного питания»; «Контроля качества продукции и услуг»;

Мастера: наличие 5–6 квалификационного разряда 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. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> - Обработку пищевых продуктов; - оценку качества говяжьих, бараньих и свиных туш; - обработку и обвалку говяжьих, бараньих и свиных туш; - технологическое оборудование и производственный инвентарь; - процессы приготовления полуфабрикатов из мяса; - подготовку туш ягнят и поросят; 	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты практических занятий; - контрольных работ по темам МДК. <p><i>Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</i></p>
ПК 2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> - характеристику различных видов рыбы с костным и хрящевым скелетом; - особенности обработки рыбы; - технологию приготовления начинок для фарширования рыбы; - подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов; - обработку и приготовление нерыбных морепродуктов; - расчет массы сырья для полуфабрикатов; - контроль качества и безопасность сырья; 	<p><i>Комплексный экзамен по модулю.</i></p>
ПК 3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none"> - органолептическую оценку качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы; - технологической процесс подготовки; домашней птицы для сложных блюд; - подготовку утиной и гусиной печени для сложных блюд с использованием различных методов; - расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы; - качество и безопасность подготовленной домашней птицы; 	

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
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	– демонстрация интереса к будущей профессии	<i>Интерпретаци я результатов наблюдений за деятельност ью</i>
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии приготовления полуфабрикатов для сложно кулинарной продукции; – оценка эффективности и качества выполнения;	<i>обучающег ся в процес се освоения образовательн ой программы</i>
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	– эффективный поиск необходимой информации; – использование различных источников, включая электронные	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– работа на современном тепловом, механическом и холодильном оборудовании. – на кассовых машинах с использованием новейших компьютерных программ	
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы	

<p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля</p>	
<p>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>– анализ инноваций в области разработки технологий приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; – соблюдение техники безопасности</p>	

Прощито, пронумеровано, скреплено печатью
6 (шестнадцать) листов
Сергей Григорьевич Ребенков
част

Т.С. Гребенкова

