

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Омской области "Павлоградский техникум
сельскохозяйственных и перерабатывающих технологий"

СОГЛАСОВАНО:

ООО «Прованс»

Л.А. Зарипова

" 28 " 08 20 19 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор БПОУ ПТСиПТ

Л.В. Терешенко

" 28 " 08 20 19 г.



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**

Павлоградка 2019г.

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Организация разработчик:
бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области "Павлоградский техникум сельскохозяйственных и перерабатывающих технологий"

Разработчики:

Богомолова Л.И. – заместитель директора БПОУ ПТСиПТ;


Берковская Н.А. - преподаватель I квалификационной категории;

Зарипова Л.А. – индивидуальный предприниматель ООО «Прованс»

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании методической комиссии:

Протокол № 1 от «08» 08 2019 г.

Председатель МК: 

Н.А. Берковская

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	30
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	33

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ 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 подготовки специалистов среднего звена, разработанной 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 и соответствующих профессиональных и общих компетенций (ПК и ОК):

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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания). Уровень образования - среднее общее образование. Опыт работы требуется по подготовке и приготовлению простых и основных полуфабрикатов.

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 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 хранения 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 – **360 часов**, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **162 часа**, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **108 часов**,

самостоятельной работы обучающегося – **54 часа**;

учебной практики - **162 часа**

производственной практики - **36 часов**

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**, в том числе профессиональными (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, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК. 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК. 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК. 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности
ОК. 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК. 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК. 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК. 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практик)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1-1.3	Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		14	6	7		
ПК 1.1-	Раздел 2. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		32	16	16		
ПК 1.2	Раздел 3. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		30	16	15		
ПК 1.3	Раздел 4. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции		26	12	16		
	Экзамен	6	6				
	Учебная практика	162				162	
	Производственная практика	36					36
	Всего:	360	108	50	54	162	36

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) 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 и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		162/108/54	
Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		21/14/7	
Тема 1.1 Классификация и процесс подготовки полуфабрикатов	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Общие понятия о производстве полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>2. Классификация, ассортимент и кулинарное назначение полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	2	2

	3.	Принципы производства и сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами.		
	4.	Документальное оформление поступления сырья на производство, технологические документы.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Оформить терминологический словарь.		1	
Тема 1.2 Техническое оснащение технологического процесса приготовления полуфабрикатов	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Организация работы мясного цеха.		
	2.	Организация работы рыбного цеха.		
	3.	Организация работы птицебельного цеха.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить план-конспект по теме «Организация рабочего места» (rstol.ru/organizaciya-predpriyatiya-obschest/).		1	
Лабораторная работа № 1. Технико-эксплуатационная документация на оборудование	Изучение технико-эксплуатационной документации и освоение правил применения технологического оборудования.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на одну из тем: «устройства и безопасная эксплуатация оборудования», «Рациональное использование сырьевых, энергетических и др. ресурсов», «Современные способы организации производства с использованием современных видов технологического оборудования»(https://studme.org/.../bezopasnaya_ekspluatatsiya_tehnologicheskogo_oborudovaniya...www.informio.ru/.../Ispolzovanie-sovremennogo-		1	

	oborudovaniya-pri-proizvodstve-pr...; www.bibliotekar.ru/economika-predpriyatiya-5/100.htm		
Тема 1.3 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря	Содержание учебного материала	2	2
	1. Универсальные приводы с комплектами сменных механизмов.		
	2. Эксплуатация весоизмерительного и холодильного оборудования.		
	3. Техника безопасности при эксплуатации оборудования.		
	4. Правила эксплуатации электрического оборудования.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Современное оборудование на предприятиях общественного питания» (https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/technological-equipment/ ; https://prezi.com/udlorawbihdw/presentation/).	1	
Тема 1.4 Методы кулинарной обработки сырья	Содержание учебного материала	2	2
	1. Характеристика методов кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		
	2. Контроль качества и безопасности подготовленного сырья и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить таблицу: «Методы кулинарной обработки сырья в соответствии с кулинарным использованием» (www.consultant.ru/document/.../1cbeded3d944b188e13d9b16d2defdfa911f10b8/).	1	
Практическая работа № 1. Эксплуатация технологического оборудования	Эксплуатация технологического оборудования. Выявление причин неисправностей и их устранение.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить схему эксплуатации оборудования (учебник, Кавецкий Г.Д.,	1	

	Филатов О.К., Шленская Т.В. Оборудование предприятий общественного питания, стр. 18-32).		
Лабораторная работа № 2. Способы расчета количества дополнительных ингредиентов	Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы основного сырья. Разработка ассортимента.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа со сборником рецептур блюд, Н.Э.Харченко, стр.112-119.	1	
Раздел 2. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		48/32/16	
Тема 2.1 Основные характеристики мяса	Содержание учебного материала	2	2
	1. Основные характеристики туш мяса.		
	2. Пищевая ценность туш говядины, свинины, молочных поросят и поросячьей головы, телятины, баранины, тушек ягнят.		
	3. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Мясо, поступающее на предприятия общественного питания» (otveti-examen.ru/.../51-otvety-k-ekzameni-po-tekhnologii-produktsii-obshchestvenn....).	1	

Тема 2.2 Обработка и подготовка мяса туш говядины	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Методы обработки и подготовки мяса туш говядины для приготовления сложной кулинарной продукции.		
	2.	Ассортимент полуфабрикатов из говядины.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить схему: «Обработка частей туши говядины» (vitameal.ru/pit/pitt18.html ; interdoka.ru/kulinaria/1982/18_razdelka_obrabotka/1.html).		1	
Лабораторная работа № 3. Определение массы отходов, нетто и брутто при механической обработке мяса	Определение массы отходов, нетто и брутто при механической обработке мяса.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Заполнить таблицу: «Кулинарное использование частей говядины» (www.100menu.ru/pages/pages.index/techno/33.htm ; master-povar.pf/kulinarnoe-ispolzovanie-chastey-tushi.html).		1	
Тема 2.3 Обработка и подготовка мяса туш свинины, молочных поросят, поросячьей головы	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Методы обработки и подготовки мяса туш свинины, молочных поросят, поросячьей головы для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции.		
	2.	Ассортимент полуфабрикатов из свинины, молочных поросят, поросячьей головы.		
	3.	Требования к качеству свинины, молочных поросят и поросячьей головы.		
	Самостоятельная работа обучающихся:		1	

	Составить схему подготовки молочных поросят (И.П.Самородова, Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, учебник стр.103-104).		
Лабораторная работа № 4. Правила оформления заказа на продукты	Оформление заказа на продукты со склада и приёма продуктов со склада и от поставщиков для приготовления полуфабрикатов из мяса.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся:	1	
Лабораторная работа № 5. Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов	Расчет массы сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа со сборником рецептур блюд Н.Э.Харченко, стр.197-212.	1	
Тема 2.4 Обработка и подготовка мяса туш баранины, козлятины, телятины, ягнят	Содержание учебного материала 1. Методы обработки и подготовки мяса туш баранины, козлятины, телятины, ягнят для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. 2. Ассортимент полуфабрикатов из баранины, козлятины, телятины, ягнят. 3. Составление технологических карт приготовления блюд из мяса.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Ассортимент полуфабрикатов из баранины, козлятины, телятины, ягнят» (www.comodity.ru > ... > Натуральные полуфабрикаты из мяса; tkptis.tula.su/docs/teachers/grigoreva/009-polufabrikaty.doc).	1	
Лабораторная	Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в	2	

<p>работа № 6. Способы расчета количества дополнительных ингредиентов</p>	<p>зависимости от массы мяса. Разработка ассортимента.</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Работа со сборником рецептур блюд Н.Э.Харченко, стр.213-224.</p>	<p>1</p>	
<p>Лабораторная работа № 7. Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов</p>	<p>Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья с учетом вида и кондиции мяса. Оформление заказа на продукты со склада и приёма продуктов со склада и от поставщиков для приготовления полуфабрикатов из мяса.</p>	<p>2</p>	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Работа со сборником рецептур блюд Н.Э.Харченко, стр.225-234.</p>	<p>1</p>	
<p>Тема 2.5 Технология приготовления полуфабрикатов из мяса говядины, свинины</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правила организации рабочего места для подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса. 2. Безопасное использование оборудования и производственного инвентаря при приготовлении полуфабрикатов из мяса. 3. Последовательность и правила приготовления мясных полуфабрикатов. 4. Составление технологических карт приготовления блюд из мяса. 	<p>2</p>	<p>2</p>
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Составить алгоритмы приготовления полуфабрикатов из мяса говядины, свинины (meatinfo.ru/info/show?id=932;nwck.spb.ru/raznoe/264-vidy-mjasnyh-polufabrikatov).</p>	<p>1</p>	
<p>Тема 2.6 Технология</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса 	<p>2</p>	<p>2</p>

приготовления полуфабрикатов из мяса баранины, телят, ягнят, молочных поросят		баранины; из мяса телят, ягнят, молочных поросят.		
	2.	Основные критерии оценки качества.		
	3.	Приемы при приготовлении мясных полуфабрикатов.		
	4.	Составление технологических карт приготовления блюд из мяса.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить схему приготовления молочного поросенка фаршированного (И.П.Самородова, Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, учебник стр.110-113).		1	
Практическая работа № 2. Приготовление полуфабрикатов из молочных поросят, поросячьей головы	Приготовление фаршированных и шпигованных полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на одну из тем: «Полезные и вредные свойства мяса», «Условия хранения полуфабрикатов из мяса», «Правила подачи блюд из мяса» (vse-sekretu.ru/128-myaso-vredno-ili-polezno.html ; tourlib.net/books_tourism/radchenko_pril7.htm ; https://uchebnikionline.com/turizm/.../pravila_podavannya_drugih_strav.htm)		1	
Практическая работа № 3. Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины	Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины для сложных блюд, используя различные способы и приемы. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.		2	

	Самостоятельная работа обучающихся: Заполнить таблицу: «Показатели качества полуфабрикатов из мяса» (nwck.spb.ru/raznoe/270-ocenka-kachestva-mjasnyh-polufabrikatov ; https://studopedia.info/2-92168.html).	1	
Практическая работа № 4. Приготовление полуфабрикатов из мяса баранины, ягнят, телят	Приготовление полуфабрикатов из мяса ягнят, телят для сложных блюд, используя различные способы и приемы. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить алгоритм приготовления полуфабрикатов из мяса баранины, ягнят, телят (meatinfo.ru/info/show?id=932).	1	
Тема 2.7 Технология приготовления полуфабрикатов из рубленого мяса	Содержание учебного материала 1. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рубленого мяса. 2. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рубленого мяса. 3. Технология приготовления начинок для фарширования мяса. 4. Составление технологических карт приготовления блюд из мяса.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Ассортимент полуфабрикатов из рубленого мяса» (studopedia.org/2-71774.html ; www.100menu.ru/pages/pages.index/techno/39.htm).	1	
Тема 2.8 Требования к качеству полуфабрикатов из мяса	Содержание учебного материала 1. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса, предназначенных для дальнейшего использования. 2. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса.	2	2

	3. Сроки хранения полуфабрикатов из мяса.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Заполнить таблицу «Показатели качества полуфабрикатов из мяса» (nwck.spb.ru/raznoe/270-ocenka-kachestva-mjasnyh-polufabrikatov , https://moluch.ru/archive/87/16900/).	1	
Раздел 3. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		45/30/15	
Тема 3.1. Характеристика рыбы	Содержание учебного материала	2	2
	1. Кулинарная ценность.		
	2. Рыба, поступающая на ПОП.		
	3. Классификация рыбы по жирности.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Основные семейства рыб, часто используемых в кулинарии»(biglibrary.ru/category47/book144/part93/mydocx.ru/1-5974.html).	1	
Тема 3.2 Подготовка рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд	Содержание учебного материала	2	2
	1. Классификация и ассортимент рыбы.		
	2. Требования к качеству рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд.		
	3. Методы обработки и подготовки рыбы.		
	4. Способы минимизации отходов при подготовке рыбы.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить схему обработки рыбы (И.П.Самородова, Организация процесса	1	

	приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, учебник стр.67-70).			
Тема 3.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции		
	2.	Последовательность приготовления фаршированной рыбы.		
	3.	Требования к качеству полуфабрикатов.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить алгоритм приготовления полуфабриката из рыбы (foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii.../49-prigotovlenie-polufabrikatov-iz-ryby.html).	1		
Тема 3.4. Варианты подбора пряностей и приправ	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Ассортимент пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.		
	2.	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему: «Рынок приправ и специй в России» (sfera.fm/articles/rynok-priprav-i-spetsii-v-rossii 1631).	1		
Лабораторная работа № 8. Способы расчета количества дополнительных ингредиентов	Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы. Разработка ассортимента.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа со сборником рецептур блюд Н.Э.Харченко, стр.158-163.		1	

<p>Лабораторная работа № 9. Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов</p>	<p>Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья.</p>	<p>2</p>	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Работа со сборником рецептов блюд Н.Э.Харченко, стр.164-173.</p>	<p>1</p>	
<p>Лабораторная работа № 10. Правила оформления заказа на продукты</p>	<p>Оформление заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>2</p>	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Рыбные полуфабрикаты» (uchitelya.com/tehnologiya/86129-prezentaciya-prigotovlenie-polufabrikatov.html).</p>	<p>1</p>	
<p>Практическая работа № 5. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции; оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов.</p>	<p>2</p>	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Заполнить таблицу: «Показатели качества полуфабрикатов из рыбы органолептическим методом» (https://znaytovar.ru/s/Pokazateli-kachestva-ryby.html).</p>	<p>1</p>	

Тема 3.5. Технология приготовления начинок для фарширования рыбы	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Технология приготовления начинок для фарширования рыбы.		
	2.	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на одну из тем: «Ассортимент пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы», «Вкусовые добавки», «Сроки реализации полуфабрикатов из рыбы на предприятиях общественного питания» (tourlib.net/books_tourism/radchenko_pril7.htm ; https://vsadu.ru/post/kakie-specii-ispolzovat-v-prigotovlenii.html ; www.comodity.ru > ... > Пряности и приправы).		1	
Лабораторная работа № 11. Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов	Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа со сборником рецептов блюд Н.Э.Харченко, стр.175-189.		1	
Практическая работа № 6. Приготовление начинок для фарширования рыбы	Приготовление начинок для фарширования рыбы. Требования к качеству подготовленных полуфабрикатов.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить алгоритм приготовления начинок для фарширования рыбы		1	

	(scibook.net/knigi-pischevaya.../tehnologiya-prigotovleniya-nachinok-dlya-67981.ht..).		
Тема 3.6	Содержание учебного материала	2	2
Приготовление рубленых полуфабрикатов из рыбы	1. Рецептура и технология приготовления кнельной массы.		
	2. Рецептура и технология приготовления котлетной массы.		
	3. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из кнельной и котлетной масс.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить схему приготовления котлетной и кнельной масс (мастер-повар.рф/kotletnaya-massa--iz-ryiby.html; https://studopedia.ru/1_52723_prigotovlenie-ribnih-kotletnoy-i-knelnoy-mass.html).	1	
Лабораторная работа № 12. Расчет сырья	Расчет сырья при приготовлении котлетной и кнельной масс и полуфабрикатов из них.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить доклад на тему: «Приготовление полуфабрикатов из рыбы предприятиями нашего региона» .	1	
Практическая работа № 7. Приготовление рубленых полуфабрикатов из рыбы	Приготовление рубленых полуфабрикатов из рыбы для приготовления сложной кулинарной продукции; оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Заполнить таблицу: «Показатели качества полуфабрикатов из рыбы органолептическим методом» (foodteor.ru/tehnologiya.../50-trebovanija-k-kachestvu-polufabrikatov-iz-ryby.html).	1	
Тема 3.7	Содержание учебного материала	2	2

Требования к качеству полуфабрикатов и подготовленной рыбы	1.	Требования к качеству полуфабрикатов.		
	2.	Охлаждение и замораживание подготовленной рыбы.		
	3.	Требования к безопасности хранения подготовленной рыбы и полуфабрикатов.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на одну из тем: «Польза и вред рыбы», «Дефекты полуфабрикатов из рыбы», «Нормы потребления рыбы» (depils.com/ryba-i-rybij-zhir/ ; restorator.name/shkola-pitaniya/ratsionalnoe.../956-pishchevaya-tsennost-ryby.html).		1	
Раздел 4. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции			42/26/16	
Тема 4.1 Подготовка домашней птицы для приготовления сложных блюд	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Основная характеристика и пищевая ценность домашней птицы, утиной и гусиной печени.		
	2.	Методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд.		
	3.	Органолептическая оценка качества и безопасности домашней птицы.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить схему обработки домашней птицы (И.П.Самородова, Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной		1	

	кулинарной продукции, учебник стр.132-134).		
Лабораторная работа № 13. Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов	Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса домашней птицы. Разработка ассортимента.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа со сборником рецептур блюд Н.Э.Харченко, стр.239-244.	1	
Тема 4.2 Технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы	Содержание учебного материала 1. Особенности при приготовлении полуфабрикатов из мяса домашней птицы. 2. Ассортимент полуфабрикатов из мяса домашней птицы. 3. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса домашней птицы.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить таблицу: «Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы» (helpiks.org/5-84256.html).	1	
Тема 4.3 Варианты подбора пряностей и приправ	Содержание учебного материала 1. Общая характеристика, классификация пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы. 2. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить таблицу соответствия пряностей и приправ с полуфабрикатами из домашней птицы (scibook.net/knigi.../variantyi-podbora-pryanostey-dlya-domashney-68006.html).	1	
Практическая	Приготовление полуфабрикатов. Оценка качества органолептическим	2	

работа № 8. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы	методом. Подготовка к хранению. Оформление заказа на продукты со склада и приёма продуктов со склада и от поставщиков для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить алгоритм приготовления полуфабрикатов из домашней птицы (И.П.Самородова, Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, учебник стр.134-143).	1	
Лабораторная работа № 14. Расчеты по формулам	Определение количества отходов, массы нетто, брутто; количества порций из заданного количества сырья; расчет массы пищевых отходов по формулам.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Произвести расчет закладки продуктов на определенное количество порций (www.foodtours.ru/toiks-651-1.html ; www.macro-econom.ru/econom-3285-3.html).	1	
Тема 4.4 Технология приготовления начинок для фарширования птицы	Содержание учебного материала 1. Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы. 2. Требования к качеству и сроки хранения.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить таблицу: «Сроки реализации полуфабрикатов из птицы» (helpiks.org/5-84256.html).	1	
Практическая работа № 9. Приготовление фаршированных	Приготовление фаршированных полуфабрикатов из домашней птицы. Оценка качества полуфабрикатов. Оформление заказа на продукты со склада и приёма продуктов со склада и от поставщиков для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы.	2	

полуфабрикатов из домашней птицы			
	Самостоятельная работа обучающихся: Разработка технологического процесса приготовления сложных блюд из птицы (https://knowledge.allbest.ru).	1	
Тема 4.5 Технология приготовления полуфабрикатов из утиной и гусиной печени	Содержание учебного материала	2	2
	1. Ассортимент и технология приготовления полуфабрикатов из утиной и гусиной печени.		
	2. Условия хранения и срок реализации полуфабрикатов.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «История появления деликатеса-фуа-гра» (https://www.restoclub.ru »).	1	
Практическая работа № 10. Приготовление полуфабрикатов из гусиной, утиной печени	Приготовление полуфабрикатов из гусиной, утиной печени. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Заполнить таблицу «Пищевая ценность и показатели качества гусиной, утиной печени» (poznayka.org/s79145t1.html ; https://studopedia.su/13_35254_trebovaniya-k-kachestvu-i-sroki-hraneniya-domashn.).	1	
Тема 4.6 Технология приготовления полуфабрикатов из	Содержание учебного материала	2	2
	1. Технология приготовления котлетной массы.		
	2. Технология приготовления кнельной массы.		
	3. Технология приготовления полуфабрикатов из котлетной и кнельной		

рубленого мяса птицы		масс.		
		Самостоятельная работа обучающихся: Составить схему приготовления кнельной массы из птицы (И.П.Самородова, Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, учебник стр.143-144).	1	
Практическая работа № 11. Приготовление полуфабрикатов из котлетной и кнельной масс		Приготовление котлетной и кнельной масс и полуфабрикатов из них. Оценка качества органолептическим методом.	2	
		Самостоятельная работа обучающихся: Составить алгоритм приготовления изделий из котлетной массы.	1	
Тема 4.7 Требования к качеству полуфабрикатов и сроки хранения	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной, утиной печени.		
	2.	Сроки и условия хранения домашней птицы, утиной и гусиной печени.		
	3.	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из птицы, утиной, гусиной печени.		
	4.	Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.		
		Самостоятельная работа обучающихся: Повторить разделы 1-4.	4	
Экзамен			6	
Учебная практика Виды работ:			162	

<ol style="list-style-type: none"> 1. Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. 2. Ознакомление с технологией механической кулинарной обработки рыбы, мяса, домашней птицы. 3. Ознакомление с видами сырья, поступающего на предприятия общественного питания. 4. Органолептическая оценка качества сырья. 5. Приобретение начальных навыков по механической кулинарной обработке рыбы, мяса, домашней птицы и приготовлению полуфабрикатов для сложных блюд. 6. Приготовление котлетной и кнельной масс. 7. Ознакомление с рецептурой, технологией приготовления котлетной и кнельной масс. 8. Порционирование, формование, панирование, укладка полуфабрикатов. 9. Ознакомление с условиями и сроками хранения полуфабрикатов из котлетной и кнельной масс. 10. Работа со сборником рецептов. 11. Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы для сложных блюд. 12. Организация рабочего места для подготовки рыбы, мяса, птицы, тушек ягнят, молочных поросят, утиной и гусиной печени и приготовления полуфабрикатов для сложных блюд. 13. Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд с учетом требований к безопасности пищевой продукции. 14. Контроль и оценка качества подготовленного сырья. 15. Соблюдение правил охлаждения, замораживания и хранения подготовленного мяса для приготовления сложных блюд с учетом требований к безопасности пищевой продукции. 		
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Совершенствование навыков подготовки мяса и приготовления крупнокусковых полуфабрикатов для сложных блюд. Оценка качества мяса и полуфабрикатов из мяса. 2. Совершенствование навыков приготовления фаршированных и шпигованных полуфабрикатов из мяса. Оценка качества полуфабрикатов из мяса. 3. Совершенствование навыков подготовки рыбы для приготовления сложных блюд. Оценка качества рыбы. 	<p>36</p>	

4.Совершенствование навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. Оценка качестваполуфабрикатов.		
5.Совершенствование навыков подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд. Оценка качества домашней птицы.		
6.Совершенствование навыков приготовления фаршированных полуфабрикатов для сложных блюд из домашней птицы. Оценка качества полуфабрикатов.		
ВСЕГО:	360	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие: учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства и рабочих мест кабинета: рабочие места на 25 обучающихся; рабочее место преподавателя; технические средства: персональные компьютеры и компьютерные системы, компьютерные обучающие и контролирующие программы, образцы оборудования, инвентаря и инструментов.

Оборудование и технологическое оснащение учебного кондитерского цеха и рабочих мест цеха: рабочие места на 15 обучающихся; рабочее место преподавателя;

технологическое оснащение: весоизмерительное оборудование, пароконвектомат, электрофритюрница, электрическая плита, мясорубка, миксер, куттер, холодильные и морозильные шкафы; жарочный шкаф,

инструменты: (поварская тройка, лопатки, игла для шпигования, шприц, мясорыхлитель),

инвентарь: (сотейники, сковороды, противни, кастрюли, лоточки, разделочные доски), вакуумная машина, столовая посуда.)

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. И. П. Самородова, Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, - М.: Издательский центр «Академия», 2015 г.

2. Л. З. Шильман, Технологические процессы предприятий питания: учебник для средних специальных учебных заведений, – М.: Издательский центр «Академия», 2011 г.

Нормативные документы:

1. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № «О техническом регулировании».

2. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50762-2007 "Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания" (утв. приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. N475-ст).

3. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

4. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

5. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания».

Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

6.ГОСТ Р 1.4-2004. Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения производстве продукции общественного питания».

7.ГОСТ Р 1.5-2004. Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила построения, изложения, оформления и обозначения.

8.ОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

9.ОСТ Р 51740-2001. Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению.

10.ГОСТ 30602-97/ГОСТ Р 50647-94. Общественное питание. Термины и определения.

11.СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» - с дополнениями и изменениями в редакции СанПиН 2.3.2.1280-03 (№ 2), СанПиН 2.3.2.2227-07 (№5), СанПиН 2.3.2.2340-08 (№ 6), СанПиН 2.3.2.2351-08 (№ 7), СанПиН 2.3.2.2354-08 (№ 8), СанПиН 2.3.2.2362-08(№ 9), СанПиН 2.3.2.2401-08 (№ 10), СанПиН 2.3.2.2421-08 (№ 11), СанПиН 2.3.2.2422-08 (№ 12), СанПиН 2.3.2.2430-08 (№ 13), СанПиН 2.3.2.2509-08 (№ 14), СанПиН 2.3.2.2567-09 (№ 15), СанПиН 2.3.2.2575-10 (№ 16), СанПиН 2.3.2.2603-10 (№ 17), СанПиН 2.3.2.2650-10 (№18).

12.Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. Издание 3-е с изм. и доп., Министерство экономического развития и торговли Российской Федерации, Издательство «Хлебпродинформ», 2008 г.

13.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Н.Э.Харченко - М.: Издательский центр «Академия», 2005 г.

14.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ. питания/Авт.-сост.:А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко–М.:«ИКТЦ «Лада»,К.: Издательство «Арий», 2008 г.

15.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанов, баров, кафе, клубов и столовых. – Минск: Харвест, 2009г.

16.Справочник технолога общественного питания/ А. И. Мглинец, Г. Н. Ловачёва и др. – М.: Колос, 2009 г.

17. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. Изд. 3-е с изменениями и дополнениями – Издательство «Хлебпродиформ», 2008 г.

Интернет-ресурсы: сайты

1. <http://supercook/ru/>- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;
2. <http://x-food/ru/>-Тайныкулинарии;
3. <http://www.restoran.ru/>;
4. <http://www.povarenok.ru>

4.3.Общие требования к организации образовательного процесса

Для освоения данного модуля необходимо изучить основные разделы общепрофессиональных дисциплин, таких как Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, Физиология питания.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках освоения данного модуля является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля Выполнение работ по профессии: повар.

Основой для усвоения междисциплинарного курса профессионального модуля является дисциплина общепрофессионального цикла ОП.02 Физиология питания.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю разрабатываются и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль освоения модуля осуществляется в форме тестирования, защиты практических и лабораторных работ, зачетов по каждому разделу учебной и производственной практики.

Организация производственной практики по освоению профессионального модуля осуществляется, рассредоточено после изучения каждого раздела междисциплинарного курса. На последнем этапе производственной практики предусматривается сдача экзамена (квалификационного) по освоению модуля и выставляется итоговая оценка. Экзамен (квалификационный) включает теоретическую часть и выполнение комплексного практического задания. Комплексное практическое задание выполняется каждым обучающимся самостоятельно.

4.4.Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

наличие высшего профессионального образования, стаж работы не менее 3 года на предприятиях индустрии питания.

Обязательным условием для педагогических работников, отвечающих за реализации профессионального модуля, является прохождение стажировки на предприятиях индустрии питания не реже одного раза в 3 года. Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: представители администрации образовательного учреждения, сотрудники предприятий индустрии питания. Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты - преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения.

**5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (вида профессиональной
деятельности)**

Результаты (освоенные профессиональн ые компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессам приготовления; - демонстрация навыков организации рабочего места; - обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование при подготовке полуфабрикатов из мяса; - определение органолептическим способом качество охлаждённых и замороженных полуфабрикатов; - обоснованный выбор способа устранения допустимых отклонений от принятых стандартов после размораживания полуфабрикатов из мяса; - использование различных пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса; - выполнение расчёта необходимых продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от веса мяса; - демонстрация использования методов обработки и подготовки мяса для сложных блюд; - демонстрация соблюдения последовательности обработки мяса для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд; - выбор правильного режима хранения полуфабрикатов из мяса в охлаждённом и замороженном виде 	<ul style="list-style-type: none"> - защита лабораторных и практических работ; - тестирование - устного опроса; - зачет по каждому разделу производственной учебной практики; - самооценка студентов
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессам приготовления; - демонстрация навыков организации рабочего места; - определение органолептическим способом качество подготовленной рыбы; - обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование при обработке и подготовке рыбы для сложных блюд; - выбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы; - выполнение расчёта необходимых дополнительных 	<ul style="list-style-type: none"> - защита лабораторных и практических работ; - тестирование - устного опроса; - зачет по каждому

	<p>ингредиентов в зависимости от веса рыбы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрация использования методов обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд; - демонстрация соблюдения последовательности технологического процесса при подготовке рыбы и приготовлении полуфабрикатов из неё; - обоснование выбора режимов охлаждения и замораживания рыбы, подготовленной для приготовления сложных блюд. 	<p>разделу производственной и учебной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - самооценка студентов
<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация навыков организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессам приготовления; - демонстрация навыков организации рабочего места; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование при обработке и подготовке домашней птицы для сложных блюд; -определение органолептическим способом качество подготовленной домашней птицы для сложных блюд; -обоснованный выбор способа устранения допустимых отклонений от принятых стандартов после размораживания; -использование различных пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы; -выполнение расчёта необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от веса домашней птицы; - демонстрация использования методов обработки и подготовки домашней птицы для сложных блюд; -демонстрация соблюдения последовательности обработки домашней птицы и приготовления полуфабрикатов для сложных блюд; -выбор правильного режима хранения полуфабрикатов из домашней птицы в охлаждённом и замороженном виде. 	<ul style="list-style-type: none"> - защита лабораторных и практических работ; - тестирование - устного опроса; - зачет по каждому разделу производственной учебной практики; - самооценка студентов

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.

<p>Результаты (освоенные общие компетенции)</p>	<p>Основные показатели оценки результата</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки</p>
--	---	--

<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация интереса к будущей профессии; - факт участия в конкурсах профессионального мастерства и в олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты ,победители) 	<ul style="list-style-type: none"> - тестирование на выявление профессиональных интересов. - Экспертная оценка; - экспертная оценка и анализ. - опрос.
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснование выбора и применение методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; - факт участия в конкурсах профессионального мастерства и олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители) 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение; - экспертная оценкам соответствии с разработанной «Ведомостью критериев оценки выполнения работ». - наблюдение за действиями на практике. - экспертное наблюдение и оценка на при выполнении работ по производственной практике.
<p>ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация умений объективно оценить ситуацию, результаты своей работы, внести необходимые коррективы; - демонстрация ответственного отношения к результатам своей работы 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике;
<p>ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка. - наблюдение.

<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<p>для</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий профессиональной деятельности; - факт участия в проектной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение. - экспертная оценка;
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация умений работать в команде, разрешать возможные конфликтные ситуации; - демонстрация умений взаимодействовать и общаться с коллегами, руководством, потребителями 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение; - тестирование сформированности коммуникативных способностей. - наблюдение;
<p>ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация личной ответственности за работу членов команды; - демонстрация ответственного отношения к результатам выполненных заданий 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка практических занятиях
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка практических занятий - анкетирование
<p>ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснование выбора и применения современных технологических методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач; 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка курсовой работой

**ЛИСТ
КОРРЕКТИРОВКИ РАБОЧЕЙ
ПРОГРАММЫ**

Код, специальность/ профессия	19.02.10 Технология продукции общественного питания
Наименование дисциплины/профессионального модуля/междисциплинарного курса	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
№ протокола, дата утверждения и изменений	Протокол №6 от 14.06.2014
Кем утверждено: экспертная комиссия/ПЦК	ПЦК председатель Пукита С,В,
Обоснование	Рекомендательное письмо от работодателя ООО « Никас», ген. Директор Горчина З.М.

Содержание изменения, добавления(нужно подчеркнуть)

Раздел / Тема	Внесенные изменения, <u>добавления</u>	Кол-во часов
	<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса, субпродуктов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и нерыбных продуктов моря и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, рыбы, морепродуктов и домашней птицы; - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, рыбы, морепродуктов и домашней птицы для сложных блюд; - выбирать различные способы и приёмы подготовки мяса, субпродуктов, рыбы, морепродуктов и птицы для сложных блюд; - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, субпродуктов, рыбы, морепродуктов птицы, утиной и гусиной печени; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, рыбы, морепродуктов, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; - способы расчёта количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, субпродуктов, рыбы, морепродуктов, и домашней птицы; - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, 	

	<p>субпродуктов, рыбы, морепродуктов, домашней птицы и печени;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы обработки и подготовки мяса, субпродуктов, рыбы, морепродуктов, и домашней птицы для приготовления сложных блюд; - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, рыбы, морепродуктов, и домашней птицы; - способы минимизации отходов при подготовке мяса, субпродуктов рыбы, морепродуктов, и домашней птицы для приготовления сложных блюд 		
Раздел 1. Подготовка мяса, субпродуктов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
Тема 1.2. Подготовка и приготовление полуфабрикатов из субпродуктов для сложных блюд.	<p>Категории субпродуктов. Ассортимент. Определение качества поступающих субпродуктов. Организация рабочего места для приготовления п/ф из субпродуктов. Обработка субпродуктов: голова, ноги, мозги, печень, почки, рубцы, языки, сердце, лёгкое, вымя, хвосты. Технологии приготовления полуфабрикатов: печень построгоновски, печень жареная, мозги фри. Требования к качеству п/ф из субпродуктов. Условия и сроки хранения.</p>		20
Практические работы	Расчет массы сырья для приготовления полуфабрикатов из субпродуктов для сложных блюд		6
Учебная практика	<ul style="list-style-type: none"> - Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса и субпродуктов - Организация рабочего места для подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов - Организация технологического процесса для приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложных блюд с учетом требований к безопасности пищевой продукции - Соблюдение правил охлаждения, замораживания и хранения подготовленного мяса и субпродуктов 		
Производственная практика	Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов.		
Раздел 2. Подготовка рыбы и морепродуктов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
Тема 2.2 Подготовка и приготовление полуфабрикатов из морепродуктов для сложных блюд	<p>Характеристика морепродуктов и их ассортимент. Определение качества поступающего сырья. Организация рабочего места для приготовления п/ф из морепродуктов. Обработка морепродуктов: ракообразных, моллюсков, водорослей. Технологии приготовления полуфабрикатов для сложных блюд. Требования к качеству п/ф из морепродуктов. Условия и сроки хранения.</p>		20
	хранения.		

<i>Практические работы</i>	<i>Расчет массы сырья для приготовления полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря для сложных блюд</i>		6
Учебная практика (поспециальности)	<ul style="list-style-type: none"> - Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов - Организация рабочего места для подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов; - Организация технологического процесса подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов для сложных блюд с учетом требований к безопасности пищевой продукции; 		
Производственная практика	<i>Приготовление полуфабрикатов из морепродуктов.</i>		