

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО – ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Согласовано


« 23 » 04 20 19

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Самара , 2019

Рассмотрено на заседании
ПЦК Пищевых производств и
обслуживания
Протокол
от «12» апреля 2019

Председатель ПЦК Пищевых
производств и обслуживания
Ю.С. Большакова



Рабочая программа профессионального модуля профессионального учебного цикла разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Минобрнауки России от 22.07.2014 № 384)

Организация - разработчик: ГБПОУ «СТЭК»

Разработчики: Панова Л.В., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт программы профессионального модуля	4
2.	Результаты освоения профессионального модуля	9
3.	Структура и содержание профессионального модуля	10
4.	Условия реализации программы профессионального модуля	20
5.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (ВПД)	24

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 технология продукции общественного питания.

Направлена на присвоение квалификации «Техник - технолог», входящей в состав укрупненной группы профессий: 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии по направлению подготовки в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании 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 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 рыбы, мяса, птицы;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы;
- требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в охлажденном и замороженном виде.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Максимальной учебной нагрузки - 363 часов.

Самостоятельной работы - 85 часов.

Обязательной учебной нагрузки - 242 часов; включая:

- учебной аудиторной нагрузки – 170 часов;
- учебной практики - 36 часов;
- производственной практики – 72 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентом видом профессиональной деятельности , в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

Код	Наименование результатов 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	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 СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.									
ПК 1, ПК 2, ПК 3	Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	24	16	-	-	8	-	-	-
ПК 1,	Раздел 2. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	81	54	30	-	27	-	-	-
ПК 2,	Раздел 3. Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса	90	60	34	-	30	-	-	-
ПК 3	Раздел 4. Подготовка домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	60	40	26	-	20	-	-	-
	Учебная практика	36	-	-	-	-	-	36	-
	Производственная практика (по		-	-	-	-	-	-	

	профилю специальности)	72							72
	Всего:	363	170		-	85	-	36	72

3.2. Содержание обучения по 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 студента, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		363	
МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		170	
Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		16	
Тема 1.1. Общие понятия о производстве полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Содержание Классификация ассортимента и кулинарное назначение полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Принципы производства и сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Документальное оформление поступления сырья на производство, технологические документы	4	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Содержание Организация работы мясного цеха. Организация работы рыбного цеха. Организация работы птицепопечного цеха. Особенности организации цеха доработки полуфабрикатов. Особенности работы мясо-рыбного цеха и общие правила организации рабочих мест. Виды технологического оборудования, инвентаря, инструмента и способы их безопасной эксплуатации. Характеристика методов кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Контроль качества и безопасности подготовленного сырья и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	12	2

Раздел 2. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		54	
Тема 2.1. Классификация, ассортимент и оценка качества рыбы и нерыбного водного сырья.	Содержание Классификация и ассортимент рыбы и нерыбного водного сырья. Особенности строения тела и тканей рыбы. Характеристика сырья, пищевая ценность и требования к качеству рыбы и нерыбного водного сырья.	10	2
Тема 2.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья.	Содержание Обработка рыбы с костным скелетом. Обработка рыбы с хрящевым скелетом. Обработка нерыбного водного сырья.	4	2-3
	Практическая работа № 1 -4:	4	
	Рассчитать количество отходов при механической кулинарной обработке рыбы с костным скелетом Рассчитать количество отходов при механической кулинарной обработке рыбы с хрящевым скелетом Определение массы сырья нетто при механической кулинарной обработке рыбы с костным скелетом Определение массы сырья нетто при механической кулинарной обработке рыбы с хрящевым скелетом		
Тема 2.3. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Содержание Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. Технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Варианты подбора пряностей и приправ для рыбы. Приготовление и использование кнельной и котлетной массы из рыбы. Централизованное производство рыбных полуфабрикатов. Обработка и использование рыбных отходов. Требования к качеству полуфабрикатов и подготовленной рыбы.	10	2-3
	Практическая работа № 5- 18:	14	
	Определение массы полуфабриката при механической кулинарной обработке рыбы с костным скелетом Определение массы полуфабриката при механической кулинарной обработке рыбы с хрящевым скелетом Расчет массы брутто при механической кулинарной обработке рыбы с костным скелетом		

	Расчет массы брутто при механической кулинарной обработке рыбы с хрящевым скелетом Расчет рецептуры для приготовления тельного и рулета Составление нормативной документации для приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы Решение ситуационных задач по определению качества рыбы Решение задач на расчет массы нерыбного сырья выделенных частей, в соответствии с нормами отходов при холодной обработке		
	Лабораторные работы № 1-12:		
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы - филе с кожей и костями - филе с костями -чистое филе Подготовка полуфабрикатов к тепловой обработке		
	Полуфабрикаты из котлетной массы - тельное - кнельная масса		
	Подготовка рыбы к фаршированию разными способами: судак, щука, карп		
Раздел 3. Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса		60	
Тема 3.1. Основные характеристики мяса	Содержание Основные характеристики мяса и субпродуктов. Строение и химический состав тканей мяса. Пищевая ценность и характеристика различных видов мяса. Контроль качества поступающего сырья.	6	2
Тема 3.2. Характеристика сырья, требования к качеству, ассортимент полуфабрикатов из мяса	Содержание Обработка и подготовка мяса для сложных блюд. Обработка ягнят, поросят, свиных голов. Требования к качеству и правила хранения мяса.	8	2-3
	Практическая работа № 19– 24:	6	
	Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке мяса Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке субпродуктов, мясопродуктов Составление таблицы «Части туши говядины и полуфабрикаты, изготавливаемые из них» Составление таблицы «Части туши свинины, баранины и полуфабрикаты,		

	изготавливаемые из них» Составление таблицы «Ассортимент рубленых полуфабрикатов из говядины» Составление таблицы «Ассортимент рубленых полуфабрикатов из свинины и баранины»		
Тема 3.3. Технология продукции из мяса и мясного сырья	Содержание	12	2-3
	Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья. Приготовление кнельной массы. Приготовление маринадов. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса, предназначенных для дальнейшего использования. Требования к безопасности хранения полуфабрикатов из мяса.		
	Практическая работа № 25-34:	10	
	Расчет выхода частей туши мяса при механической кулинарной обработке мяса Расчет выхода частей туши мяса при механической кулинарной обработке субпродуктов Расчет выхода массы нетто мяса при механической кулинарной обработке мяса Расчет выхода массы нетто субпродуктов при их механической кулинарной обработке Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов: зразы рубленые, бифштекс рубленый, рулет Составление нормативной документации для приготовления полуфабрикатов: зразы рубленые, бифштекс рубленый, рулет Расчет выхода массы брутто мяса при механической кулинарной обработке мяса Расчет выхода массы брутто субпродуктов при их механической кулинарной обработке Решение ситуационных задач по организации приготовления полуфабрикатов из мяса Решение ситуационных задач по подбору оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов из мяса		
	Лабораторные работы № 13-30:	18	
	Приготовление полуфабрикатов из говядины - зразы отбивные - бефстроганов		
	Приготовление полуфабрикатов из свинины (баранины)		

	- котлета натуральная - шницель отбивной		
	Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса - бифштекс рубленый - котлета полтавская - рулет		
Раздел 4. Подготовка домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции		40	
Тема 4.1. Классификация, ассортимент и оценка качества птицы	Содержание Характеристика сырья и пищевая ценность. Органолептическая оценка качества и безопасности сырья. Пороки качества мяса птицы и кролика.	2	2
Тема 4.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Содержание Подготовка домашней птицы и пернатой дичи для приготовления сложных блюд. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для приготовления сложных блюд. Приготовление начинок для фарширования птицы. Варианты подбора пряностей для домашней птицы. Полуфабрикаты из утиной и гусиной печени. Требования к качеству, сроки хранения.	8	2-3
	Практическая работа № 35 -42:	8	
	Расчет массы отходов при механической кулинарной обработке птицы Расчет потерь при механической кулинарной обработке птицы Расчет массы сырья нетто при механической кулинарной обработке птицы Расчет выхода мякоти при механической кулинарной обработке птицы Расчет массы брутто при механической кулинарной обработке птицы Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов из птицы Составление нормативной документации для блюд из птицы Решение ситуационных задач на определение качества птицы		

	Лабораторные работы № 31-48: Заправка птицы, подготовка к варке: «в кармашек», «в одну нитку», «в две нитки». Разделка тушки птицы: отделение филе с плечевой косточкой, отделение окорочка. Приготовление натуральных полуфабрикатов из птицы: - котлета по-киевски - шницель столичный - окорочок фаршированный Полуфабрикаты из рубленой мякоти птицы: - биточки фаршированные - зразы - суфле из кур	18	
Самостоятельная работа: Подготовка сообщения на тему: «Полуфабрикаты из мяса, рыбы, птицы шоковой заморозки» Составление презентации: «Подготовка тушки птицы к тепловой обработке» Подготовка сообщения на тему: «Использование пищевых отходов и субпродуктов птицы в русской кухне» Составление презентации: «Виды дикой птицы, и подготовка ее к тепловой обработке» Составление презентации: «Значение мяса птицы в питании» Составление таблиц Составление технологических схем Работа с нормативной документацией Расчеты сырья Конспектирование Разработка технико-технологических карт Работа с дополнительной литературой		85	
Учебная практика Виды работ: Ознакомление с предприятием общественного питания. Разработать ассортимент полуфабрикатов из мяса для приготовления сложной кулинарной продукции. Описать основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, подготовку тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд. Описать основные критерии оценки качества подготовленных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Оставьте схему приготовления сложного полуфабриката из мяса с указанием оборудования и инвентаря, используемого при его приготовлении. Описать организацию рабочего места для приготовления полуфабрикатов из мяса.		36	

<p>Описать инвентарь и технологическое оборудование, используемое на предприятии при приготовлении полуфабрикатов из мяса.</p> <p>Описать технику безопасности при работе с оборудованием.</p> <p>Перечислить и описать способы и приемы подготовки мяса для сложных блюд.</p> <p>Разработать ассортимент полуфабрикатов из рыбы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>Оставьте схему приготовления сложного полуфабриката из рыбы с указанием оборудования и инвентаря, используемого при его приготовлении.</p> <p>Описать пищевую ценность рыбы, виды рыбы и требования к ее качеству.</p> <p>Описать организацию рабочего места для приготовления полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Описать инвентарь и технологическое оборудование, используемое на предприятии при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Перечислить и описать способы и приемы подготовки рыбы.</p> <p>Разработать ассортимент полуфабрикатов из птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>Оставьте схему приготовления сложного полуфабриката из птицы с указанием оборудования и инвентаря, используемого при его приготовлении.</p> <p>Описать организацию рабочего места для приготовления полуфабрикатов из птицы.</p> <p>Описать инвентарь и технологическое оборудование, используемое на предприятии при приготовлении полуфабрикатов из птицы.</p> <p>Описать пищевую ценность птицы, виды птицы, способы подготовки к тепловой обработке и требования к ее качеству.</p>		
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>Вводный инструктаж на рабочем месте в мясном цехе.</p> <p>Организация работы в мясном цехе.</p> <p>Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Осуществлять контроль качества подготовленного мяса и готовых полуфабрикатов.</p> <p>Изучение примерного ассортимента сырья, используемого для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Демонстрировать умения и навыки подбора пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из мяса.</p> <p>Расчет количества ингредиентов для приготовления мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Требования к качеству мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Расчет количества ингредиентов для приготовления крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.</p>	72	

<p>Требования к качеству крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Осуществлять правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада от поставщиков, методы определения их качества.</p> <p>Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса.</p> <p>Организация работы в рыбном цехе.</p> <p>Изучение ассортимента сырья, используемого для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Осуществлять контроль качества подготовленной рыбы, органолептическую оценку качества готовых полуфабрикатов.</p> <p>Правила выбора рыбы и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Основные критерии оценки качества подготовленных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Требования к качеству, температурный режим и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Демонстрировать правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Осуществлять правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада от поставщиков, методы определения их качества.</p> <p>Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Организация работы в птицегольевом цехе.</p> <p>Изучение ассортимента птицы используемой для приготовления полуфабрикатов, контроль качества подготовленного сырья, органолептическая оценка качества готовых полуфабрикатов.</p> <p>Правила выбора птицы и дополнительных ингредиентов, в том числе пряностей и приправ, используемых для приготовления полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции из утиной и гусиной печени.</p> <p>Основные критерии оценки качества подготовленных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Требования к качеству, температурный режим и сроки хранения полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции.</p>		
--	--	--

Демонстрировать правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из птицы. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из птицы		
Квалификационный экзамен		
Всего	363	

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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- 30 посадочных рабочих мест;
- рабочее место преподавателя;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно – методической документации;
- наглядные пособия;

Технические средства оборудования:

- компьютер;

Оборудование лаборатории :

- оборудование: столы производственные (по количеству обучающихся), ванны моечные,
- стеллажи для сушки посуды,
- стеллажи открытые,
- плиты электрические,
- холодильники бытовые,
- весы настольные (электронные).
- -инвентарь и инструменты: противни с высокими бортами, формы для заливных блюд, , формочки и выемки разных фасонов и размеров, посуда из неокисляющегося материала (из нержавеющей стали, керамиковая или эмалированная), комплекты ножей поварской тройки, гастрономические ножи, венчик металлический, ступка с пестиком, решета, сита.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Уч.пос.- М.:Академия,2015.

Дополнительные источники:

1. Питание и общество. – М: Изд. «Оперативная печать».
2. Гастрономъ. – М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь».
3. Школа гастронома. – М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь».
4. РесторановедЪ. – СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса»
5. ХлебСоль. – М.: Изд. ООО «ЭКСМО».
6. Еда. – М.: Изд. «Афиша Индастриз».
7. Торговое оборудование. - СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса»
8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП.- М.: ЛАДА, 2010.
9. Сборник рецептов блюд для ПОП на производственных предприятиях и в учебных заведениях.- М.: Экономика, 1973.
- 10.Сборник рецептов рыбных изделий и консервов.- С-Птб.: ПрофиКС, 2003.
- 11.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий Ближнего Зарубежья.- С-Птб.: Профи-ИНФОРМ, 2004.
- 12.Сборник рецептов по питанию для профессиональных групп.-М.,1989.
- 13.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий китайской, корейской,японской кухоньдля ПОП.- С-Птб.: ПрофиКС, 2003.
- 14.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий из сои.- М.: ДЕЛИ-принт,2002.

Интернет-ресурсы:

1. www.consultant.ru – Консультант плюс
2. www.restoved.ru – Издательский дом «Ресторанные ведомости»
3. www.restoranoved.ru – «Ресторановед» - все о современном ресторанном бизнесе

4. <http://kulinaria1955.ru/> - Кулинария 1955
5. <http://u-samovara.ru/> - Кулинарный форум
6. <http://forum.good-cook.ru/main.html> - Кулинарный форум «Хорошая кухня»
7. <http://knigakulinara.ru/> - Книга кулинара
8. <http://pbprog.ru/> - Программный центр «Помощь образованию»
9. <http://www.mmenu.com/> - кулинарный сайт «Миллион меню»
10. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
11. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - Технология ПОП - лекции
12. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
13. <http://lojchka.ru/> - здоровое питание детей
14. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности
15. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
16. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебных аудиториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным, программным обеспечением.

При освоении программы модуля используются лекционно-практические формы проведения занятий, практикум, информационно-коммуникационные технологии, кейс-технологии, игровые технологии.

Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

Аудиторные занятия и учебная практика в рамках модуля проводятся в кабинетах и лабораториях учебного заведения преподавателями, имеющими соответствующий уровень профессиональной подготовки с соблюдением требований охраны труда, техники безопасности, санитарных и противопожарных норм.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Педагогический состав: дипломированные специалисты- преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Физиология питания»; «Организация хранения и контрользапасов сырья»; «Экономика организации»; «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

Обязательная стажировка преподавателей в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 год.

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

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 1.1. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	- рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур;	выполнение практического задания
	-правильный расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;	выполнение практического задания
	-оптимальная организация технологического процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы в соответствии с алгоритмом;	выполнение практического задания
	-качественная подготовка рыбы и полуфабрикатов из нее, используя различные методы, оборудование и инвентарь;	выполнение практического задания
	-эффективный контроль качества и безопасности подготовленной рыбы в соответствии со стандартом.	выполнение практического задания
ПК 1.2. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	- рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур;	выполнение практического задания

	-правильный расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;	выполнение практического задания
	-оптимальная организация технологического процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов из мяса в соответствии с алгоритмом;	выполнение практического задания
	-качественная подготовка мяса и полуфабрикатов из нее, используя различные методы, оборудование и инвентарь;	выполнение практического задания
	-эффективный контроль качества и безопасности подготовленного мяса в соответствии со стандартом.	выполнение практического задания
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для сложной кулинарной продукции	- рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы, дичи для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур;	выполнение практического задания
	-правильный расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;	выполнение практического задания
	-оптимальная организация технологического процесса подготовки птицы и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с алгоритмом;	выполнение практического задания
	- качественная подготовка птицы для сложной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь;	выполнение практического задания
	-эффективный контроль качества и безопасности подготовленной продукции	выполнение практического задания

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 контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы и выполнения работ по производственной практике.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснованность выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач в области составления и использования бухгалтерской и налоговой отчетности; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
ОК 3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях в области составления и использования бухгалтерской отчетности и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
ОК 4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - использование при решении профессиональных задач различных источников информации, включая электронные.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	- Демонстрация навыков работы в бухгалтерских и нормативно - справочных программах	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
ОК 6 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно	- эффективное взаимодействие обучающихся и преподавателей в ходе обучения	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося

общаться с коллегами, руководством, потребителями.		
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий. -Проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- Владение механизмом планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; -Владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Проявление интереса к инновациям в области составления и использования бухгалтерской и налоговой отчетности;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося