

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

**«МОСКОВСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ
ИМ. Г.Н. АЛЬШУЛЯ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ-01

**Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для
сложной кулинарной продукции**

Основной профессиональной образовательной программы среднего
профессионального образования

для специальности

19.02.10 Технология производства общественного питания

Уровень подготовки
базовый

Квалификация выпускника
Техник-технолог

Форма обучения
очная

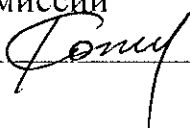
Москва
2021

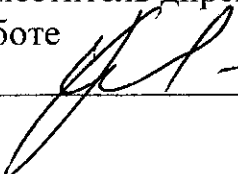
ОДОБРЕНА
Цикловой комиссией
Коммерции и технологии
потребительских товаров

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного
стандарта по специальности среднего
профессионального образования

Протокол № 1
от «30» августа 2024 г.

19.02.10 Технология продукции
общественного питания

Председатель цикловой
комиссии
 Кожанова О.П.

Заместитель директора по учебной
работе
 Кондратьев К.М.

Составители:

Преподаватель
ПОЧУ "Московский кооперативный
техникум"
(подпись) (Ф.И.О)

_____ / Л.Е.Пигусова /

Программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы 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 компетенций (ПК):

- ПК 1.1. Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.4. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01	2стр.
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3 стр.
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4стр.
3.1 Тематический план профессионального модуля	4стр.
3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01	5 стр.
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12стр.
4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	12 стр.
4.2 Информационное обеспечение обучения	12 стр.
4.3 Общие требования к организации образовательного процесса	13 стр.
4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса	13 стр.
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	14 стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы 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 компетенций (ПК):

- ПК 1.1. Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.4. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля ПМ.01

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 овощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы овощей, мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки овощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки овощей, 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 овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей, 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 овощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении овощей, мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из овощей, 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;
- классификацию овощей и требования к их качеству при приготовлении сложных блюд;
- 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 овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки овощей, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке овощей, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ.01:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 165 часа, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 110 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 55 часов;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.4.	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
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01

3.1. Тематический план профессионального модуля

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, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
	Раздел 1. Теоретические основы технологии	12	10		2		
ПК 1.1	Раздел 2. ПМ.01 Технологические процессы кулинарной обработки овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	26	18	12	8		
ПК 1.2	Раздел 3. ПМ.01 Технологические процессы кулинарной обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	39	26	12	13		
ПК 1.3	Раздел 4. ПМ.01 Технологические процессы кулинарной обработки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	64	40	6	24		
ПК 1.4	Раздел 5. ПМ.01 Технологические процессы кулинарной обработки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	24	16	2	8		
	Учебная практика						
	Производственная практика						
	Всего:	165	110	32	55		

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ.01)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов
1	2	3
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		165
МДК 01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		110
Раздел 1. Теоретические основы технологии	Содержание	10/0/2
	1 Введение Предмет, цели, задачи дисциплины.	
	2 Технологический цикл производства продукции общественного питания. Основные термины и определения, утвержденные ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».	
	3 Способы кулинарной обработки пищевых продуктов. Классификация Характеристика механических, гидромеханических способов кулинарной обработки. Характеристика химических, биохимических, массообменных способов кулинарной обработки.	
	Самостоятельная работа	
1 Работа с конспектом	2	

сложной кулинарной продукции			
Тема 3.1 Классификация, ассортимент и оценка качества рыбы и нерыбного водного сырья.	Содержание		2
	1	Классификация рыбы и нерыбного водного сырья. Сроки хранения и реализации, температура и условия хранения	
	Самостоятельная работа		2
	1	Изучить семейства и виды рыб.	
	2	Отработка навыков обработки рыбы	
Тема 3.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы	Содержание		4
	1	Организация технологического процесса обработки рыбы с костным и хрящевым скелетом	
	2	Особенности обработки некоторых видов рыбы. Обработка рыбы для фарширования.	
	Практические занятия		2
	1	Расчет количества полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом в зависимости от поступившего сырья	
	2	Расчет количества полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом в зависимости от поступившего сырья	
	Самостоятельная работа		2
	1	Работа с конспектом-задачником . Систематическая проработка конспектов занятий по теме	
Тема 3.3. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы	Содержание		4
	1	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным и хрящевым скелетом для сложных блюд	
	2	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рубленой рыбы	
	Практические занятия		2
	1	Расчет количества полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом в зависимости от поступившего сырья	
	2	Расчет количества полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом в зависимости от поступившего сырья	

	Самостоятельная работа	5
	1 Отработка навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы	
	2 Систематическая проработка конспектов занятий по теме	
Тема 3.4. Технологический процесс механической кулинарной обработки нерыбного водного сырья.	Содержание	4
	1 Обработка нерыбного водного сырья. Обработка ракообразных. Головоногие моллюски. Двустворчатые моллюски. Брюхоногие моллюски. Водоросли.	
	Практические занятия	4
	1 Расчет массы брутто и нетто, количества отходов при механической кулинарной обработке нерыбного водного сырья	
	2 Расчет количества полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.	
	Самостоятельная работа	4
	1 Систематическая проработка конспектов занятий по теме	
	Зачет по разделу 3.	2
Раздел 4. ПМ.01 Технологические процессы кулинарной обработки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		64/34/6/24
Тема 4.1 Классификация, ассортимент и оценка качества мяса и мясного сырья.	Содержание	4
	1 Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, крупнокусковых полуфабрикатов и отдельных частей говядины, телятины, баранины, свинины, отдельных частей говядины из мраморного мяса.	
	2 Органолептическая оценка качества и безопасности тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, крупнокусковых полуфабрикатов и отдельных частей говядины, телятины, баранины, свинины, отдельных частей говядины из мраморного мяса.	

	3	Сроки реализации, температура и условия хранения сырья	
	Самостоятельная работа		2
	1	Работа с конспектом- задачиком	
	2	Отработка навыков обработки мяса и мясопродуктов	
Тема 4.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса для сложных блюд	Содержание		12
	1	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности. Выбор методов обработки тушек ягнят, молочных поросят в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.	
	2	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов	
	3	Методы обработки и подготовки крупнокусковых полуфабрикатов и отдельных частей говядины, телятины, баранины, свинины для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки субпродуктов (языков, поросячьих голов) для приготовления сложной кулинарной продукции.	
	4	Требования к качеству полуфабрикатов из мяса	
	5	Режимы хранения, реализации и транспортировки полуфабрикатов из мяса	
	Практические занятия		2
	1	Расчет массы брутто и нетто крупнокусковых полуфабрикатов с учетом кондиции сырья.	
	Самостоятельная работа		10
	1	Составление алгоритмов деятельности по приготовлению полуфабрикатов из мяса	
2	Работа с конспектом задачиком		
3	Решение ситуационных задач		
4	Отработка навыков приготовления полуфабрикатов из мяса		
Тема 4.3. Технологический процесс приготовления	Содержание		14
	1	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.	

полуфабрикатов из мяса и мясного сырья.	2	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса.	
	3	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса говядины, баранины, свинины, телятины, молочных поросят и поросячьей головы с учетом принципа рационального использования сырья, минимизации отходов и требований по безопасности продукции Выбор способов кулинарной обработки для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с видом сырья и технологическими требованиями. Технология приготовления начинок для фарширования полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
	4	Требования к качеству, органолептическая оценка качества полуфабрикатов из мяса.	
	5	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.	
	Практические занятия		4
	1	Расчет количества сырья, составление технологических карт для приготовления полуфабрикатов из мяса.	
	Самостоятельная работа		12
	1	Решение ситуационных задач	
	2	Работа с нормативными документами (сборник рецептур)	
	Зачет по разделу 4		2
Раздел 5. ПМ.01 Технологические процессы кулинарной обработки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		24/ 14/2/8	

Тема 5.1. Классификация, ассортимент и оценка качества птицы	Содержание		2
	1	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы.	
	2	Органолептическая оценка качества и безопасности домашней птицы.	
	Самостоятельная работа		4
	1	Подготовка мультимедийной презентации	
Тема 5.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки домашней птицы для сложных блюд	Содержание		10
	1	Организация технологических линий и участков по обработке птицы, приготовлению полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции. Основные требования к организации рабочих мест, техническое оснащение.	
	2	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки домашней птицы и пернатой дичи для приготовления сложной кулинарной продукции с учетом требований по безопасности.	
	3	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы пернатой дичи, гусиной (утиной) печени. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, пернатой дичи, гусиной (утиной) печени для сложной кулинарной продукции. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации. Оценка качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы гусиной (утиной) печени.	
	Практические занятия		2
	1	Расчет сырья, количества отходов, выхода полуфабрикатов из домашней птицы. Расчет массы пищевых обработанных отходов птицы.	
	Самостоятельная работа		4
	1	Составление алгоритмов деятельности по приготовлению полуфабрикатов из птицы	
	2	Работа с конспектом -задачником	
	3	Решение ситуационных задач	
	4	Отработка навыков приготовления полуфабрикатов из домашней птицы	
	Зачет по разделу 5		2

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технологии приготовления пищи», «Организации обслуживания»,

«Организации производства»

Лаборатории: «Технологии приготовления пищи»

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал, аудитория 202с мультимедиа.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

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

Оборудование лаборатории:

- стандартный набор инвентаря для механической кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, домашней птицы,
- электромеханическое оборудование (мясорубка),
- холодильное оборудование.

Реализация программы профессионального модуля **ПМ.01** предполагает обязательную учебную практику в объеме 72 часа. Учебная практика проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля реализовывается концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Ковалёв Н. И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.- М.: Деловая литература,2015
2. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи.- М., Экономика,2017
3. Фурс И.Н. Технология продукции общественного питания.- М.,Экономика, 2018

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв.

02.01.2000 ФЗ-29

2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.:Хлебпродинформ, 1996,1997.Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 2018
5. Сборник рецептов блюд диетического питания.- Киев, Техника, 2016
6. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
7. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
9. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
- 10.СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
- 11.СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
12. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
13. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

Дополнительные источники:

1. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня.- М.: Деловая литература,2017
2. Справочник технолога общественного питания.- М.: Колос,2017
3. Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания»- М.: ОЦПКРТ, 2017
4. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является освоение МДК 01.01.«Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» и освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

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

Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none">• разработка ассортимента полуфабрикатов из овощей для сложных блюд;• умение работать с товаросопроводительными документами;• умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;• использование основных методов проверки качества сырья;• выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;• расчет массы овощей для изготовления полуфабрикатов;• осуществление точного и правильного взвешивания на весах;• организация технологического процесса подготовки овощей для сложных блюд;• подготовка овощей для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;• контроль качества и безопасность подготовленных овощей.	<ul style="list-style-type: none">• фронтальная проверка знаний;• ролевые игры;• тестирование;• написание докладов;• написание рефератов;• контрольные работы;• самостоятельная работа;• практические работы;• лабораторные работы;• разработка проектов,• проведение исследований;• зачет;• ученические конференции

<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; • умение работать с товаросопроводительными документами; • умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; • использование основных методов проверки качества сырья; • выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; • расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов; • осуществление точного и правильного взвешивания на весах; • организация технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд; • подготовка мяса для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; • контроль качества и безопасность подготовленного мяса. 	<ul style="list-style-type: none"> • фронтальная проверка знаний; • ролевые игры; • тестирование; • написание докладов; • написание рефератов; • контрольные работы; • самостоятельная работа; • практические работы; • лабораторные работы; • разработка проектов, • проведение исследований; • зачет; • ученические конференции
<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; • умение работать с товаросопроводительными документами; • умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; • использование основных методов проверки качества сырья; • выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; • расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов; • осуществление точного и правильного взвешивания на весах; • организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд; • подготовка рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; • контроль качества и безопасность подготовленной рыбы. 	<ul style="list-style-type: none"> • фронтальная проверка знаний; • ролевые игры; • тестирование; • написание докладов; • написание рефератов; • контрольные работы; • самостоятельная работа; • практические работы; • лабораторные работы; • разработка проектов, • проведение исследований • зачет; • ученические конференции
<p>ПК 1.4. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления</p>	<ul style="list-style-type: none"> • разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд; 	<ul style="list-style-type: none"> • фронтальная проверка знаний; • ролевые игры; • тестирование;

<p>сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • умение работать с товаросопроводительными документами; • умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; • использование основных методов проверки качества сырья; • выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; • расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов; • осуществление точного и правильного взвешивания на весах; • организация технологического процесса подготовки домашней птицы для сложных блюд; • подготовка домашней птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; • контроль качества и безопасность подготовленной домашней птицы. 	<ul style="list-style-type: none"> • написание докладов; • написание рефератов; • контрольные работы; • самостоятельная работа; • практические работы; • лабораторные работы; • разработка проектов, • проведение исследований; • зачет; • ученические конференции
--------------------------------------	---	--

Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<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 (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии. Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства). 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<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 применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; • демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. 	<p>Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>

<p>ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<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"> • нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. 	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. 	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<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"> • проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>

профессиональной деятельности.	деятельности.	выполнении работ по учебной и производственной практик
--------------------------------	---------------	--