

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**

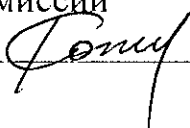
Москва  
2021

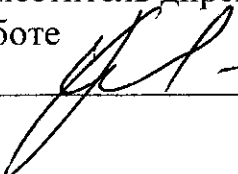
ОДОБРЕНА  
Цикловой комиссией  
Коммерции и технологии  
потребительских товаров

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						
	<b>Всего:</b>	<b>165</b>	<b>110</b>	<b>32</b>	<b>55</b>		

### 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
<b>ПМ.01</b> <b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		165
<b>МДК 01.</b> <b>Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		110
<b>Раздел 1. Теоретические основы технологии</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/0/2</b>
	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.	
	<b>Самостоятельная работа</b>	
1 Работа с конспектом	2	



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

	<b>Самостоятельная работа</b>	5
	1   Отработка навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы	
	2   Систематическая проработка конспектов занятий по теме	
<b>Тема 3.4.</b> <b>Технологический процесс механической кулинарной обработки нерыбного водного сырья.</b>	<b>Содержание</b>	4
	1   Обработка нерыбного водного сырья. Обработка ракообразных. Головоногие моллюски. Двустворчатые моллюски. Брюхоногие моллюски. Водоросли.	
	<b>Практические занятия</b>	4
	1   Расчет массы брутто и нетто, количества отходов при механической кулинарной обработке нерыбного водного сырья	
	2   Расчет количества полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.	
	<b>Самостоятельная работа</b>	4
	1   Систематическая проработка конспектов занятий по теме	
	<b>Зачет по разделу 3.</b>	2
<b>Раздел 4. ПМ.01</b> <b>Технологические процессы кулинарной обработки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		<b>64/34/6/24</b>
<b>Тема 4.1</b> Классификация, ассортимент и оценка качества мяса и мясного сырья.	<b>Содержание</b>	4
	1   Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросятчих 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 поросятчих 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	
	<b>Самостоятельная работа</b>		2
	1	Работа с конспектом- задачиком	
	2	Отработка навыков обработки мяса и мясопродуктов	
<b>Тема 4.2.</b> Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса для сложных блюд	<b>Содержание</b>		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	
	<b>Практические занятия</b>		2
	1	Расчет массы брутто и нетто крупнокусковых полуфабрикатов с учетом кондиции сырья.	
	<b>Самостоятельная работа</b>		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		
<b>Тема 4.3.</b> Технологический процесс приготовления	<b>Содержание</b>		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.	
	<b>Практические занятия</b>		4
	1	Расчет количества сырья, составление технологических карт для приготовления полуфабрикатов из мяса.	
	<b>Самостоятельная работа</b>		12
	1	Решение ситуационных задач	
	2	Работа с нормативными документами (сборник рецептур)	
	<b>Зачет по разделу 4</b>		2
<b>Раздел 5. ПМ.01 Технологические процессы кулинарной обработки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		<b>24/ 14/2/8</b>	

<b>Тема 5.1.</b> Классификация, ассортимент и оценка качества птицы	<b>Содержание</b>		2
	1	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы.	
	2	Органолептическая оценка качества и безопасности домашней птицы.	
	<b>Самостоятельная работа</b>		4
	1	Подготовка мультимедийной презентации	
<b>Тема 5.2.</b> Технологический процесс механической кулинарной обработки домашней птицы для сложных блюд	<b>Содержание</b>		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.	
	<b>Практические занятия</b>		2
	1	Расчет сырья, количества отходов, выхода полуфабрикатов из домашней птицы. Расчет массы пищевых обработанных отходов птицы.	
	<b>Самостоятельная работа</b>		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	
	<b>Зачет по разделу 5</b>		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
<b>ПК 1.1.</b> Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"><li>• разработка ассортимента полуфабрикатов из овощей для сложных блюд;</li><li>• умение работать с товаросопроводительными документами;</li><li>• умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li><li>• использование основных методов проверки качества сырья;</li><li>• выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li><li>• расчет массы овощей для изготовления полуфабрикатов;</li><li>• осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li><li>• организация технологического процесса подготовки овощей для сложных блюд;</li><li>• подготовка овощей для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li><li>• контроль качества и безопасность подготовленных овощей.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• фронтальная проверка знаний;</li><li>• ролевые игры;</li><li>• тестирование;</li><li>• написание докладов;</li><li>• написание рефератов;</li><li>• контрольные работы;</li><li>• самостоятельная работа;</li><li>• практические работы;</li><li>• лабораторные работы;</li><li>• разработка проектов,</li><li>• проведение исследований;</li><li>• зачет;</li><li>• ученические конференции</li></ul>



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

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

### Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p><b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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).</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p><b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;</li> <li>• демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</li> </ul>	<p>Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>

<p><b>ОК 3.</b> Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p><b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p><b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p><b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p><b>ОК 7.</b> 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"> <li>• проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p><b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p><b>ОК 9.</b> Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</li> </ul>	<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
--------------------------------	---------------	--