



БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ХАНТЫ - МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА - ЮГРЫ
«КОГАЛЫМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора №233
от 01 сентября 2017г

Рабочая программа
по профессиональному модулю
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

СОГЛАСОВАНО:

Наименование организации
(работодателя)

КГ МУТП «Сияние Севера»

Мед. Власова Н.В.

«03» сентября 2017 г.

Форма обучения очная

Курс 2

Семестр 4



Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базовой подготовки требованиями профессионального стандарта, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н.

Организация-разработчик: БУ «Когалымский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНО

на заседании МО по направлению подготовки 44.02.01 Дошкольного образования, 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям). 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 19.01.17 Повар, кондитер

Протокол № 1 от «01» сентября 2017г.

Руководитель МО *И.В. Рыбакова* /И.В. Рыбакова/

СОГЛАСОВАНО методическим советом

Председатель МС *И.В. Рыбакова* /И.В. Рыбакова/

Разработчики:

Балахнина Радмила Владимировна, преподаватель высшей категории БУ «Когалымский политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. ПМ.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ РОДУКЦИИ.....	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	21

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

1.1 Область применения рабочей программы профессионального модуля

Программа профессионального модуля является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии специальности (специальностям) СПО, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): 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. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке по профессии 16675 повар, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания, по программе дополнительного образования, при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

уметь:

- У₁ органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- У₂ принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- У₃ проводить расчеты по формулам;
- У₄ выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- У₅ выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- У₆ обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

- З₁ ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- З₂ правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- З₃ виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- З₄ основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- З₅ требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- З₆ требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- З₇ способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- З₈ основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- З₉ методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- З₁₀ виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- З₁₁ технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- З₁₂ варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- З₁₃ способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- З₁₄ актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- З₁₅ правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- З₁₆ требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде

иметь практический опыт:

- О₁ разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- О₂ расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- О₃ организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- О₄ подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- О₅ контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего 351 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 270 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часа;

в том числе практических работ – 46 часов

лабораторных – 36 часов

самостоятельной работы обучающегося - 81 час.

Учебной и производственной практики – 108 часов

	Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная учебная нагрузка	обязательная аудиторная нагрузка			Учебная практика	Производственная практика
				Теоретические занятия	Практические	Лабораторные		
3 семестр	243	81	162	80	46	36	36	72
итого	243	81	162	80	46	36	36	72
Дифференцированный зачет по МДК 01.01 (3 семестр)								
Квалификационный экзамен (3 семестр)								

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и 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

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
ПК 1.1.	Раздел 1. Организация и осуществление технологического процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	128	84	40	-	32	-	12	-
ПК 1.2.	Раздел 2. Организация и осуществление технологического процесса подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	86	50	24	-	24	-	12	-
ПК 1.3.	Раздел 3. Организация и осуществление технологического процесса подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	65	28	18	-	25	-	12	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	72							72
	Всего:	351	162	82	-	81	-	36	72

3.2 Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Наименование разделов ПМ, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Номер урока	Объем часов	Уровень освоения ¹	
1	2		3	4	
МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			162		
Раздел I Наименование раздела Организация и осуществление технологического процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.			84		
Тема 1 Номер и наименование темы			22		
Тема 1.1 Подготовка мяса для сложной кулинарной продукции	Содержание учебного материала Значение мяса в питании человека. Пищевая ценность. Виды мяса. Определение доброкачественности мяса. Подбор оборудования и инвентаря для обработки мяса и мясных продуктов. Техника безопасности при приготовлении, хранении.	1-2	2	2	
	Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса (говядина, свинина). Оттаивание, обмывание, обсушивание, разруб и обвалка, сортовое деление.	3-4 5-6	4		
	Подготовка тушек ягнят. Пищевая ценность. Определение доброкачественности. Подготовка тушек ягнят для приготовления целиком.	7-8 9-10	4		
	Выделение каре из баранины и ягненка	11-12	2		
	Подготовка тушек молочных поросят. Пищевая ценность. Определение доброкачественности. Подготовка тушек поросят для приготовления целиком. Вынимание костей и снятие мякоти с тушек молочных поросят	13-14	2		
	Обработка пороссячьей головы для приготовления целиком и в	15-16	2		3

¹Для 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).

Наименование разделов ПМ, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Номер урока	Объем часов	Уровень освоения ¹
	фаршированном виде. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.			
	Лабораторная работа №1 Определение доброкачественности мяса.	17-18 19-20	4	3
	Практическое занятие №1 Работа со сборником рецептов, нормативными документами.	21-22	2	
Тема 1.2 Приготовление полуфабрикатов	Содержание учебного материала Приготовление полуфабрикатов крупнокусковых, из мяса говядины. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.	23-24	2	2
	Приготовление полуфабрикатов порционных, мелкокусковых из мяса говядины. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.	25-26 27-28	4	
	Содержание учебного материала Приготовление полуфабрикатов крупнокусковых из мяса баранины и свинины. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.	29-30 31-32	4	
	Приготовление полуфабрикатов порционных, мелкокусковых из мяса баранины и свинины. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.	33-34	2	
	Технология приготовления начинок для фарширования мяса.	35-36	2	3
	Фарширование лопатки, окорока, грудинки.	37-38	2	
	Фарширование молочных поросят и поросычьей головы.	39-40	2	
	Сворачивание рулетом фаршированного и не фаршированного молочного поросенка.	41-42	2	
	Технология приготовления рулета для карпаччо и его замораживание.	43-44	2	
	Технология приготовления кнельной массы из мяса, отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	45-46	2	

Наименование разделов ПМ, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Номер урока	Объем часов	Уровень освоения ¹
	Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса.	47-48	2	2
	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса.	49-50	2	2
	Лабораторная работа №2 Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины. Требования к качеству готовых полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.	51-52 53-54	4	3
	Лабораторная работа №3 Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса баранины и свинины. Требования к качеству готовых полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.	55-56 57-58	4	
	Лабораторная работа № 4 Приготовление полуфабрикатов из котлетной, рубленой и кнельной массы. Требования к качеству готовых полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.	59-60 61-62	4	
	Лабораторная работа № 5 Приготовление рулета из мяса и котлетной массы, приготовление окорока фаршированного. Требования к качеству готовых полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.	63-64 65-66	4	
	Практическое занятие № 2 Работа со сборником рецептур. Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса.	67-68 69-70 71-72	6	
	Практическое занятие № 3 Работа со сборником рецептур. Расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов.	73-74 75-76 77-78	6	
	Практическое занятие № 4 Работа со сборником рецептур. Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса.	79-80 81-82 83-84	6	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1 1. Подготовка реферата: «Оборудование, используемое для подготовки мяса» 2. Составление таблицы «Требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы» 3. Презентация «Ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд» 4. Выполнить классификацию характеристики и пищевой ценности мяса		27		

Наименование разделов ПМ, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Номер урока	Объем часов	Уровень освоения ¹
5. Выполнить карточки с сортовой разделкой мясных туш. Работа с материалом интернета (оформление карточек 6. Презентация «Шпигование мяса» 7. Выполнить классификацию пряностей и приправ 8. Составить технологические схемы приготовления начинок для фарширования поросенка, бараньей грудинки, мяса 9. Выполнить классификацию способов минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд 10. Самостоятельная работа № 10 Выполнить информационный доклад «Приготовление п/ф из мяса предприятиями нашего региона» 11. Доклад «Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании хранения мяса»				
Раздел II Организация и осуществление технологического процесса подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			50	
Тема 2 Номер и наименование темы				
Тема 2.1 Подготовка рыбы для сложной кулинарной продукции	Содержание учебного материала Значение рыбы в питании человека. Пищевая ценность. Виды рыбы и требования к их качеству для приготовления сложных блюд. Определение доброкачественности рыбы. Подбор оборудования и инвентаря для обработки рыбы и рыбных продуктов. Техника безопасности при приготовлении, хранении.	85-86	2	2
	Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы. Способы оттаивания, вымачивания рыбы.	87-88 89-90	4	
	Разделка бесчешуйчатой, чешуйчатой рыбы В целом виде, на порционные куски, чистое филе.	91-92	2	
	Снятие кожи чулком у щуки и угря, потрошение судака через спинные плавники.	93-94	2	
	Технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Оценка качества обработанной рыбы. Хранение обработанной рыбы.	95-96	2	
	Лабораторная работа № 6 Определение доброкачественности рыбы.	97-98	2	3
	Тема 2.2 Приготовление полуфабрикатов	Содержание учебного материала Приготовление рыбных полуфабрикатов для жарки основным способом и во фритюре. Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания.	99-100	2
Фарширование рыбы целиком и порционными кусками.		101-102	2	

Наименование разделов ПМ, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Номер урока	Объем часов	Уровень освоения ¹
	Фарширование рыбы сворачивание рулетом филе рыбы с начинками.	103-104	2	3
	Приготовление кнельной массы. Фарширование кожи кнельной массой, придавая ей форму целой рыбы.	105-106	2	
	Формование и замораживание рулета из лосося для карпаччо.	107-108	2	
	Оценка качества и хранение готовых полуфабрикатов.	109-110	2	3
	Обработка и использование пищевых рыбных отходов.	111-112	2	
	Лабораторная работа № 7 Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки. Требования к качеству готовых п/ф. Условия и сроки хранения.	113-114	2	3
	Лабораторная работа № 8 Приготовление фаршированной рыбы порционными кусками, рулета из филе рыбы. Требования к качеству готовых п/ф. Условия и сроки хранения.	115-116 117-118	4	
	Лабораторная работа № 9 Приготовление рыбной кнельной массы, фарширование кожи рыбы. Требования к качеству готовых п/ф. Условия и сроки хранения.	119-120 121-122	4	3
	Практическое занятие № 5 Работа со сборником рецептов. Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы.	123-124 125-126 127-128	6	
Практическое занятие № 6 Расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов. Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы. Расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов. Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы.	129-130 131-132 133-134	6		
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2</p> <ol style="list-style-type: none"> Подготовить информационный доклад «Оборудование, используемое для обработки и подготовки рыбы» Работа с материалом интернета: оформить карточки «Классификация видов рыб» <p>Реферат «Варианты обработки и подготовки рыбы с костным скелетом для приготовления сложных блюд»</p> <ol style="list-style-type: none"> Подборка видеоматериала о методах обработки и подготовки бесчешуйчатой рыбы для приготовления сложных блюд Подборка видеоматериала о методах обработки и подготовки осетровых пород рыб для приготовления сложных блюд Презентация «Способы фарширования рыбы» Составить технологические схемы приготовления начинок для фарширования рыбы Информационное сообщение «Определение способов минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд» Подготовить доклад «Приготовление п/ф из рыбы предприятиями нашего региона» 	27			

Наименование разделов ПМ, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Номер урока	Объем часов	Уровень освоения ¹
9. Презентация на тему «Разнообразие мира двустворчатых и головоногих моллюсков» 10. Подготовить сообщение «Подготовка омаров, лангустов, крабов, раков для приготовления сложных блюд» Подготовить видеоматериалы по подготовке иглокожих, морских водорослей для приготовления сложных блюд 11. Работа с материалом интернета: оформить ТС нетрадиционных способов обработки морепродуктов				
МДК 01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			162	
Раздел III Организация и осуществление технологического процесса подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции			28	
Тема 3 Номер и наименование темы				
Тема 3.1. Подготовка птицы для сложной кулинарной продукции.	Содержание учебного материала Пищевая ценность. Виды птицы и требования к их качеству для приготовления сложных блюд. Определение доброкачественности птицы. Подбор оборудования и инвентаря для обработки птицы. Техника безопасности при приготовлении, хранении.	135-136	2	2
	Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы. Оттаивание, опаливание, потрошение, промывание. Способы заправки птицы. В «кармашек», в одну нитку, в две нитки. Снятие кожи с тушек домашней птицы. Фарширование кожи и придание ей формы целой птицы.	137-138	2	
	Обработка субпродуктов из птицы, утиной и гусиной печени. Оценка качества обработанной птицы. Хранение обработанной птицы.	139-140	2	
	Практическое занятие № 7 Работа со сборником рецептур. Оформление заказа на продукты со склада и прием продуктов со склада и от поставщиков.	141-142 143-144 145-146	6	3
	Содержание учебного материала Приготовление полуфабрикатов из птицы. Снятие кожи с тушек домашней птицы. Фарширование кожи и придание ей формы целой птицы, фарширование куриных ножек. Сворачивание фаршированной и нефаршированной мякоти	147-148	2	3
	Содержание учебного материала Технология приготовления начинок для фарширования птицы, приготовление кнельной массы из домашней птицы. Отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Подбор пряностей и приправ при приготовлении	149-150	2	3

Наименование разделов ПМ, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Номер урока	Объем часов	Уровень освоения ¹
	Практическое занятие № 8 Оценка качества сырья, обработка птицы с соблюдением технологического процесса, приготовление полуфабрикатов целыми тушками и из филе птицы	151-152 153-154	4	3
	Лабораторная работа № 10 Снятие кожи с тушек домашней птицы и фарширование ее. Требования к качеству готовых полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.	155-156	2	
	Лабораторная работа № 11 Сворачивание фаршированной и нефаршированной мякоти птицы рулетом. Требования к качеству готовых полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.	157-158	2	3
	Практическое занятие № 9 Работа со сборником рецептур. Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы птицы. Расчет массы птицы для изготовления полуфабрикатов. Разработка ассортимента полуфабрикатов из птицы. Дифференцированный зачет	159-160 161-162	4	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3 1. Подготовить информационный доклад «Оборудование, используемое для обработки и подготовки птицы» 2. Подготовить видеоматериалы о истории появления фуа-гра 3. Презентация на тему «Классификация видов птиц». 4. Выполнить алгоритм основных критериев оценки качества подготовленных п/фабрикатов из домашней птицы 5. Подготовить видеоролик по способам фарширования птицы 6. Подготовить доклад «Приготовление п/ф из птицы предприятиями нашего региона»		27		
Примерная тематика курсовой работы (проекта) (не предусмотрено)				
Учебная практика Виды работ: Соблюдение условий и сроков хранения к качеству рыбы, используемой для приготовления сложных блюд. Обработка в соответствии с типом рыбы: потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, фарширование начинкой, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание, измельчение мякоти, протираание через сито, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Подготовка рыбы для приготовления сложных блюд: крупной рыбы фаршированной и нефаршированной в целом виде; фаршированной щуки; фаршированного судака; фаршированного карпа; фаршированных порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы фаршированного и нефаршированного; рулета из лосося для карпаччо; кнельной массы, тельного. Приготовление начинок для фарширования рыбы; подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.		12		

Наименование разделов ПМ, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Номер урока	Объем часов	Уровень освоения ¹
	<p>Соблюдение правил подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд: фаршированных куриных ножек; фаршированных тушек домашней птицы целиком; домашней птицы с заправленным под кожу воздухом; домашней птицы с заправленным под кожу сливочным маслом; подготовленной домашней птицы для галантина; фаршированного рулета из мякоти птицы; нефаршированного рулета из мякоти птицы; кнельной массы и изделий из нее; стейков из фуа-гра; фуа-гра для паштета.</p> <p>Приготовление начинок для фарширования домашней птицы.</p> <p>подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы.</p>			
	<p>Производственная практика (для специальности СПО – по профилю специальности) итоговая по модулю</p> <p>Виды работ:</p> <p>Проверка качества и соответствия мяса технологическим требованиям к сложным блюдам из мяса; размораживание тушек ягнят и молочных поросят и поросячьих голов;</p> <p>определение веса мяса и дополнительных ингредиентов к нему;</p> <p>обработка молочного поросенка для фарширования целиком;</p> <p>обработка ягненка для приготовления целиком;</p> <p>вынимание костей и снятие мякоти с тушек молочных поросят;</p> <p>выделение каре из баранины и ягненка;</p> <p>обработка поросячьей головы для приготовления целиком и в фаршированном виде;</p> <p>фарширование лопатки, окорока, грудинки, молочных поросят и поросячьей головы;</p> <p>сворачивание рулетом фаршированной и не фаршированной лопатки, окорока, молочных поросят;</p> <p>шпигование мяса овощами, чесноком и шпиком;</p> <p>формование рулета для карпаччо и замораживание; использование приправ и маринование мяса; приготовление начинки для фарширования; перевязывание подготовленного мяса; приготовление кнельной массы из мяса;</p> <p>отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка;</p> <p>охлаждение и замораживание подготовленного мяса с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранение подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. Соблюдение качества технологических требований к сложным блюдам из рыбы; размораживание крупных видов рыбы;</p> <p>определение веса рыбы и дополнительных ингредиентов к ней;</p> <p>удаление внутренностей из крупной рыбы (не разрезая брюшко) приготовления в целом виде;</p> <p>снятие кожи чулком у щуки/угря;</p> <p>потрошение судака через спинные плавники; удаление мелких костей из филе;</p> <p>фарширование рыбы целиком и порционными кусками;</p> <p>сворачивание рулета филе рыбы с начинками;</p> <p>протираание рыбного фарша через сито для приготовления тельного;</p> <p>отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка;</p>		*	

Наименование разделов ПМ, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Номер урока	Объем часов	Уровень освоения ¹
	<p>начинка кожи кнельной массой, придавая ей форму целой рыбы; формование и замораживание рулета для карпаччо; заправка приправами и маринование крупных видов рыб; приготовление начинки для фарширования рыбы и приготовления рулета из рыбы; перевязывание подготовленной рыбы; определение веса домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ней; снятие кожи с тушек домашней птицы; начинка кожи и придавание ей формы целой птицы; фарширование домашней птицы целиком; фарширование куриных ножек; заправка под кожу домашней птицы воздуха и сливочного масла; сворачивание фаршированной и нефаршированной мякоти птицы рулетом; перевязывание подготовленной домашней птицы; заправка приправами и маринование для приготовления сложных блюд домашней птицы; приготовление начинок для фарширования филе и тушек домашней птицы; приготовление кнельной массы из домашней птицы; отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка; обработка утиной/гусиной печени; охлаждение и замораживание подготовленной домашней птицы с учетом требований к безопасности пищевого продукта; соблюдение условий хранения подготовленной домашней птицы в охлажденном и замороженном виде.</p>			
Всего			351	

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кулинарного производства: рабочее место преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; комплект учебно-методической документации по темам модуля; комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля.

Технические средства обучения: персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест: рабочее место мастера; рабочие места по количеству обучающихся; тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф); механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.); весоизмерительное оборудование; холодильное оборудование; инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве; столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания, организуемая после раздела модуля.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф); механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.); весоизмерительное оборудование; холодильное оборудование; инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве; столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник / И.П. Самородова. – М.: Академия, 2018. -226 с. - Текст: непосредственный.
2. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной продукции: учебник / А.Т. Васюкова.- М.:Кнорус, 2018. – 340 с. - Текст: непосредственный.

3. Шатун, Л.Г. Повар: учебник / Л.Г. Шатун. – Ростов н/Дону, 2016. – 256 с. - Текст: непосредственный.
4. Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник / Е.И. Соколова. – М.: Академия, 2018. – 260 с. - Текст: непосредственный.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, учебном кулинарном и кондитерском цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся.

Теоретические занятия носят практико-ориентированный характер. Учебную практику рекомендуется проводить по завершению изучения каждого раздела модуля. Рекомендуется группу обучающихся делить на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебном кулинарном и кондитерском цехе.

При изучении модуля с обучающимися организуются консультации, которые могут организовываться как со всей группой, так и индивидуально.

Для организации самостоятельной работы обучающихся необходимо создать условия в читальном зале библиотеки или компьютерном классе с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к лабораторным работам.

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля реализуется концентрировано после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Изучению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин: Микробиологии, санитарии, и гигиены в пищевом производстве, физиология питания, организация хранения и контроль запасов и сырья, информационные технологии в профессиональной деятельности, метрология и стандартизация, правовые основы профессиональной деятельности, основы экономики, менеджмента и маркетинга.

При проведении текущей аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований

в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее образование. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.5 Спецификация учебно-методического комплекса

№	Наименование	Количество	Тип носителя
1.	Технологические карты	15	бумага
2.	Тесты	25	диск
3.	Комплект для промежуточной аттестации	15	бумага
4.	Комплект для итоговой аттестации	15	бумага
5.	Аудио учебно-информационные материалы	15	диск
6.	Видео учебно-информационные материалы лабораторные практикумы	15	диск
7.	Тренинговые учебно-тренировочные упражнения	20	бумага
8.	Учебная программа	1	бумага, электронный вариант
9.	Список литературы (основной, дополнительной, факультативной)	1	бумага
10.	Тесты (входные, промежуточные, идентификационные, итоговые)	25	бумага
11.	Комплект установочных или обзорных лекций	2	диск
12.	Рабочая тетрадь с примерами выполнения практических и самостоятельных заданий	2	бумага
13.	Рекомендации по организации самостоятельной работы	1	бумага, электронный вариант

4.5 Условия реализации программы с лицами ОВЗ.

В целях доступности получения образования по образовательным программам инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья КПК обеспечивается:

1) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании учебных занятий (информация должна быть выполнена крупным рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне);
 - присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
 - обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
 - обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию академии;
- 2) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:
- дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения));
 - обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;
- 3) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов).

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований. Раздел «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля» отражает освоение профессиональных и общих компетенций.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение годности первичного сырья органолептическим методом в соответствии требованиям качества; - организация рабочего места для подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - правильность выбора и его обоснованность инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая мясорубка, рыхлитель мяса, опалочный горн, холодильник, весы, производственные столы); - подготовка инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая мясорубка, рыхлитель мяса, опалочный горн, холодильник, весы, производственные столы); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая мясорубка, рыхлитель мяса, опалочный горн, холодильник, весы, производственные столы); - организация рабочего места при подготовке полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов в соответствии с требованиями; - расчет набора продуктов при подготовке полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов; - оформление заказа на продукты со 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения

	<p>склада, прием продуктов со склада и от поставщиков;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов; - выполнение действий по технологии приготовления начинок для фарширования мяса, мясных продуктов; - правильность вариантов подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса; - правильность выполнения действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций; - соблюдение выхода полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов; - проведение оценки качества обработанных и подготовленных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов в соответствии с требованиями стандартов и технических условий; - точность расчета количества отходов при обработке сырья и подготовке полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов; - соблюдение условий и сроков хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов в соответствии с требованиями СанПиНа; - соблюдение температурного режима, правил охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. 	<p>учебной и производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка во время практической работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;
--	--	---

<p>ПК 2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение годности первичного сырья органолептическим методом в соответствии требованиям качества; - организация рабочего места для подготовки полуфабрикатов из рыбы с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - выбор и его обоснованность инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая мясорубка, холодильник, весы, производственные столы); - подготовка инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая мясорубка, холодильник, весы, производственные столы); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая мясорубка, холодильник, весы, производственные столы); организация рабочего места при подготовке полуфабрикатов из рыбы в соответствии с требованиями; - расчет набора продуктов при подготовке полуфабрикатов из рыбы; - оформление заказа на продукты со склада, прием продуктов со склада и от поставщиков; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса механической кулинарной обработки рыбы; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса подготовки полуфабрикатов из рыбы; - выполнение действий по технологии приготовления начинок для фарширования рыбы; - правильность вариантов подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы; - правильность выполнения действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций; - соблюдение выхода полуфабрикатов из рыбы; 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения практической работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;
--	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> - проведение оценки качества обработанных и подготовленных полуфабрикатов из рыбы в соответствии с требованиями стандартов и технических условий; - точность расчета количества отходов при обработке сырья и подготовке полуфабрикатов из рыбы; - соблюдение условий и сроков хранения подготовленных полуфабрикатов из рыбы в соответствии с требованиями СанПиНа; <p>соблюдение температурного режима, правил охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы.</p>	<p>работы и прохождения учебной и производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторной и практической работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения практической работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;
<p>ПК 3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение годности первичного сырья органолептическим методом в соответствии требованиям качества; - организация рабочего места для подготовки полуфабрикатов из домашней птицы с соблюдением санитарно - гигиенических норм и правил; - правильность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования; - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение при прохождении лабораторной работы, учебной и производственной практики; - наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы,

	<p>оборудования (электрическая мясорубка, рыхлитель мяса, опалочный горн, холодильник, весы, производственные столы);</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места при подготовке полуфабрикатов из домашней птицы в соответствии с требованиями; - расчет набора продуктов при подготовке полуфабрикатов из и домашней птицы; - оформление заказа на продукты со склада, прием продуктов со склада и от поставщиков; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса механической кулинарной обработки домашней птицы; - выполнение действий по технологии приготовления начинок для фарширования домашней птицы; - правильность вариантов подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса подготовки полуфабрикатов из домашней птицы; - правильность выполнения действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций; - соблюдение выхода полуфабрикатов домашней птицы; - проведение оценки качества обработанных и подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы в соответствии с требованиями стандартов и технических условий; - точность расчета количества отходов при обработке сырья и подготовке полуфабрикатов из домашней птицы; - соблюдение условий и сроков хранения подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы в соответствии с требованиями СанПиНа; - соблюдение температурного режима, правил охлаждения, замораживания и 	<p>прохождения учебной и производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка во время выполнения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время выполнения практической работы и прохождения учебной и производственной практики; - оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторной работы; - экспертная оценка во время проведения лабораторной
--	--	---

	хранения полуфабрикатов из домашней птицы.	<p>работы и прохождения учебной и производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время выполнения практической работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; -экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики.
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики; -участие в профориентационной деятельности; - участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях; - эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ; изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы. 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение и экспертная оценка на лабораторных занятиях, в процессе учебной и производственной практики; -социологический опрос; -анкетирование; - оценка материалов портфолио.

<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность последовательности поэтапного выполнения действий во время лабораторных, практических работ, заданий, во время производственной и учебной практики в соответствии с нормативными документами (технологические карты, инструкции...); - обоснованность выбора и применения выборов и способов производственных ситуаций; - личная оценка результативности; - личная оценка качества выполненной работы; 	<ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики и производственной практики; -экспертная оценка решения ситуационных производственных задач; - самооценка результативности и качества выполненной работы; -устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - полнота представления ответственности за результаты своей работы; - правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов; - принимать стандартные и нестандартные решения при подготовке и проведении производственного контроля на предприятии общественного питания. 	<ul style="list-style-type: none"> - составление самоанализа деятельности во время учебной и производственной практики; - тестирование; - личная оценка; - экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий; - наблюдение за действиями студентов на практических занятиях.
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - уровень владения различными способами поиска информации; - умение выбрать полезную информацию; - адекватность полезности выбранной информации; - оперативность поиска необходимой информации; - степень использованности найденной полезной информации для выполнения профессиональной задачи, профессионального роста, личного использования; - оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации; 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка подобранной информации по данному модулю; - тестирование; - личная оценка; - оценка подготовленных рефератов; - выполнение творческих работ
<p>ОК5. Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - применимость информационно-коммуникационных технологии в оформлении результатов самостоятельной работы профессиональной деятельности; - устойчивость и демонстрация на практике навыков использования информационно-коммуникационных технологий в оформлении рефератов, заданий, учебной производственной практике; 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка созданных электронных презентаций; - оценка электронного портфолио; - экспертное наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности.

<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами; - степень развития и успешность применения на практике коммуникационных качеств в процессе общения с конкурентами, с педагогическим составом, сотрудниками, руководством, работодателями; - степень владения без конфликтного общения; - соблюдение принципов профессиональной этики; - полнота понимания и четкость представления того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всей участников команды; 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и экспертная оценка коммуникабельности во время обучения, выполнения практических работ, прохождения производственной практики, участия в конкурсах. - наблюдение за эффективным общением при работе с коллегами, потребителями и руководством на производственной практике; - характеристика с производственной практики; - наблюдение на конкурсах профессионального мастерства, создание портфолио, участия в работе профессиональных кружков.
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Точность анализа и ответственность за результаты выполненных заданий; - грамотность в выборе методов и способов решения профессиональных задач; - точность анализа эффективности и качества выполненных профессиональных задач. 	<ul style="list-style-type: none"> - личная оценка; - наблюдение за работой членов команды во время лабораторных, практических работ, заданий, во время производственной и учебной практики; - экспертное наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности.
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - поиск путей повышения профессионального и личностного развития, - побуждение к деятельности по самообразованию; - планирование повышения квалификации. 	<ul style="list-style-type: none"> - анкетирование; - социологический опрос; - экспертное наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности.
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение способа действий при частой смене технологий в профессиональной деятельности; - определение и выполнение задачи исходя из цели; 	<ul style="list-style-type: none"> - составление самоанализа деятельности во время учебной и производственной практики; - экспертная оценка решения ситуационных производственных задач; - личная оценка;

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Дополнения и изменения к рабочей программе на учебный год _____

Дополнения и изменения на _____ учебный год по дисциплине

В рабочую программу внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в рабочую программу обсуждены на заседании МС

« _____ » _____ 20__ г. (Протокол № _____).

Председатель МС _____ / _____ /