

Министерство образования и науки Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Ивановский филиал
Среднее профессиональное образование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

**ПМ 01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**
для специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

(на базе основного общего образования)

СОГЛАСОВАНО:
Кафедра
Менеджмента и технологии бизнеса

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Протокол № 1
от «31» 08 2017 года

Зав. кафедрой



О.К. Луховская

Начальник отделения СПО



Подпись

Н.П.Кочеткова

Инициалы Фамилия

Составитель (автор): Исаева Е.Н., преподаватель отделения СПО, Ивановский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Рецензент: Исаев А.В., индивидуальный предприниматель предприятий общественного питания г. Иванова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», квалификация – техник-технолог, УГС – 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, утиной и гусиной печени;

требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

технология приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы;

правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы;

требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в охлажденном и замороженном виде.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 216 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 144 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 96 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 48 часов;

учебной практики – 72 часа.

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 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ 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, ПК 2, ПК 3	Раздел 1. Теоретические основы технологии приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	19	12	6		7		-	-
ПК 1.	Раздел 2. Технология процесса подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	40	24	8		16		-	-
ПК 3.	Раздел 3. Технология процесса подготовки домашней птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной обработки	30	20	8		10		-	-
ПК 2.	Раздел 4. Технология процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной обработки.	39	22	8		13		-	
ПК 1, ПК 2, ПК 3	Раздел 5 Контроль качества полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	16	18	12		2		-	
ПК 1, ПК 2, ПК 3	Учебная практика	72						72	
	Всего:	216	96	42	-	48	-	72	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 01. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
ПМ 1. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»		144		
МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		144		
Раздел 1. Теоретические основы технологии приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Содержание	6		
	1. Основные понятия. Технологический цикл производства кулинарной продукции. Технологические принципы производства кулинарной продукции.	1	1,2	
	2. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.	1	1,2	
	3. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания.	2	1,2	
	4. Изменения белков, жиров, углеводов, витаминов в процессе производства кулинарной продукции	2	1,2	
	Практические работы	6		
	1. Санитарный режим предприятий общественного питания и техника безопасности	2		
	2. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки овощей.	1		
	3. Составление технологических схем обработки овощей	1		
	4. Расчет норм закладки овощей по сезонам (по заданным условиям)	2		
	Раздел 2. Технология процесса подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Содержание	16	
		1. Характеристика сырья. Схема механической обработки мяса. Обработка субпродуктов.	6	1,2
2. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов. Ассортимент полуфабрикатов из говядины. Ассортимент полуфабрикатов из свини-		6	1,2	

		ны, баранины и телятины.		
	3	Приготовление полуфабрикатов из натурально-рубленной массы. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Приготовление кнельной массы.	4	1,2
	Практические работы		8	
	1	Расчет количества отходов, массы нетто и брутто при механической обработке продуктов растительного происхождения	4	
	2	Расчет массы мякоти и костей при механической обработке мяса и мясопродуктов	4	
Раздел 3. Технология процесса подготовки домашней птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной обработки	Содержание		12	
	1	Классификация, химический состав и пищевая ценность. Особенности морфологического строения.	2	1,2
	2	Технологическая схема производства полуфабрикатов.	4	1,2
	3	Ассортимент и технология изготовления полуфабрикатов.	6	1,2
	Практические работы		8	
	1	Определение энергетической ценности пищевых продуктов	8	
Раздел 4. Технология процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной обработки.	Содержание		14	
	1	Характеристика рыбного сырья и его комплексное использование. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Особенности морфологического строения	4	1,2
	2	Ассортимент и технология изготовления полуфабрикатов	10	1,2
	Практические работы		8	
	1	Расчет количества отходов, массы нетто и брутто при механической обработке рыбы и нерыбных продуктов моря	8	
Раздел 5 Контроль качества полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Содержание		2	
	1.	Контроль качества, сроки и условия хранения полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2	1,2
	Практические работы		12	
	1	Органолептическая оценка овощей.	2	
	2	Экскурсия на предприятие пищевой промышленности	4	
	3	Экскурсия на предприятие общественного питания	6	
Дифференцированный зачет по МДК 01.01			4	
Самостоятельная работа			48	
Составление таблицы "Классификация способов тепловой обработки продуктов" Подготовка презентации по теме: «Ассортимент кулинарной продукции». Подготовка реферата по теме: «Основные процессы, происходящие при механической и тепловой кулинарной				

<p>обработке»</p> <p>Составление таблиц: "Формы нарезки корнеплодов и картофеля, их значение".</p> <p>Составление таблицы "Требования к качеству овощных полуфабрикатов»</p> <p>Решение ситуационной задачи В цех по выпуску овощных полуфабрикатов поступило сырья массой брутто: картофеля – 5 т, моркови – 600 кг, свеклы – 300 кг, лука репчатого – 40 кг. Сколько очищенных овощей овощной цех произведет в декабре, марте?</p> <p>Составление кроссворда: "Виды полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, телятины".</p> <p>Составление таблицы: «Обработка субпродуктов</p> <p>Работа в программе ОМС. Кулинарные приемы, используемые для приготовления сложных полуфабрикатов из мяса. http://fcior.edu.ru/card/18423/kulinarnye-priemy-ispolzuemye-dlya-prigotovleniya-slozhnyh-polufabrikatov-iz-myasa-panirovanie-marin.html</p> <p>Подготовка реферата: «Особенности обработки дичи»</p> <p>Работа в программе ОМС Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее http://fcior.edu.ru/card/18455/prigotovlenie-knelnoy-massy-iz-pticy-i-polufabrikatov-iz-nee.html</p> <p>Составление таблиц: "Виды полуфабрикатов из рыбы".</p> <p>Подготовка докладов по теме "Пищевая ценность, обработка, использование нерыбного водного сырья".</p> <p>Работа в программе ОМС. «Технологический процесс обработки рыбы с хрящевым скелетом. Особенности обработки стерляди.»</p> <p>Работа в программе ОМС «Сложные полуфабрикаты из рыбы. СПО» http://fcior.edu.ru/card/5589/slozhnye-polufabrikaty-iz-ryby.html</p> <p>Составление таблиц "Требования к качеству полуфабрикатов мясных полуфабрикатов, сроки реализации".</p> <p>Составление таблицы "Требования к качеству и сроки реализации полуфабрикатов из птицы, кролика, пернатой дичи</p> <p>Составление таблицы "Требования к качеству рыбных полуфабрикатов, сроки реализации"</p>			
Учебная практика (УП.01.01)		72	
1	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности.	3	
2	Разработка ассортимента полуфабрикатов овощей и грибов для сложных блюд;	3	
3	Расчет массы овощей и грибов для изготовления полуфабрикатов	3	
4	Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей и грибов предназначенных для последующего приготовления сложных блюд.	3	
5	Организация процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов, для сложных блюд.	3	
6	Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из овощей и грибов	3	
7	Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;	3	
8	Расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов	3	
9	Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса предназначенных для	3	

	последующего приготовления сложных блюд.		
10	Организация процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, для сложных блюд.	3	
11	Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из мяса	6	
12	Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;	3	
13	Расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов	3	
14	Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы предназначенных для последующего приготовления сложных блюд.	3	
15	Организация процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.	3	
16	Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из рыбы	3	
17	Разработка ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд;	3	
18	Расчет массы птицы для изготовления полуфабрикатов	3	
19	Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из птицы предназначенных для последующего приготовления сложных блюд.	3	
20	Организация процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы, для сложных блюд.	3	
21	Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из птицы	3	
	Подготовка отчета. Зачет.	6	
	Квалификационный экзамен		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии приготовления пищи, лабораторий Учебный кулинарный цех и Технологическая.

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,
- тепловое оборудование
- холодильное оборудование

Реализация программы профессионального модуля **ПМ.01** предполагает обязательную учебную практику в объеме **72** часа. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и могут реализовываться концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

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 рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.:Хлебпродинформ, 1996,1997.Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 1981
5. Сборник рецептур блюд диетического питания.- Киев, Техника, 1988
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 органи-

зации 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.

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. - 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2016.- 192 с.

Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. - 4-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2013. - 374 с. - (Среднее профессиональное образование).-гриф МО РФ

Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина.- 6-е изд., стер. – М.: ИНФРА-М., 2014.-368 с.-гриф УМО

Могильный М.П. Технология продукции общественного питания: учеб. пособие / М.П.Могильный.- М.: ДеЛи, 2013.-431 с.-гриф УМЦ

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Лабзина М.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / М.Т.Лабзина.-М.: Гиорд, 2014.-768 с.

Журнал «Общепит: бизнес и искусство» 2012-2015 гг.

Журнал «Ресторанные ведомости» 2012-2015гг.

Журнал «Ресторатор» 2012-2015 гг.

Журнал «Современный ресторан» 2012-2015 гг.

интернет-ресурсы:

ЭБС Znanium.com
<http://www.znaniy.com>

Университетская библиотека online
<http://biblioclub.ru>

НЭБ КиберЛенинка

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2012. - 400 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). -3000 экз.-гриф УМО

Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.-гриф МО РФ

Романова, Н.К. Технология продукции общественного питания: Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд : учебное пособие / Н.К. Романова, Д.В. Хрундин ; Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский государственный технологический университет», Федеральное агентство по образованию. - Казань : КГТУ, 2012. - 92 с.-гриф УМО

Мирошниченко, И.В. Поварское и кулинарное дело. Конспект лекций : учебное пособие / И.В. Мирошниченко. - М. : А-Приор, 2012. - 158 с.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Журнал «ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ» 2012-2015 гг.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Образовательное учреждение должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, междисциплинарной и модульной подготовки, предусмотренных паспортом модуля. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Освоение модуля должно предусматривать:

- выполнение обучающимися практических занятий;
- освоение обучающимися программы модуля в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в профильных организациях;
- проведение учебной практики в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Образовательное учреждение должно быть обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

При освоении модуля должны предусматриваться групповые и индивидуальные консультации из расчета 4 часа на человека.

Освоение модуля должно обеспечиваться Учебно-методической документацией по всем междисциплинарным курсам модуля. Каждый обучающийся должен иметь доступ к базам данных и библиотечным фондам образовательного учреждения. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППССЗ 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 учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01 (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

«Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов
для сложной кулинарной продукции»

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- демонстрировать умения по разработке ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции - осуществлять расчет массы мяса для сложных блюд; - организовать технологический процесс подготовки мяса для сложных блюд - подготовить мясо, тушки ягнят и молочных поро-	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и само-

	<p>сят для сложных блюд</p> <ul style="list-style-type: none"> -демонстрировать умения и навыки, используя различные методы обработки мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса с применением современного оборудования и инвентаря -осуществлять контроль качества подготовленного мяса -осуществлять органолептическую оценку качества готовых продуктов, полуфабрикатов -демонстрировать умения и навыки по организации процессов подготовки полуфабрикатов и готовой продукции -демонстрировать умения расчетов по формулам -демонстрировать навыки безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложных блюд -демонстрировать и выбирать различные способы и приемы подготовки мяса для сложных блюд -использовать способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса -обеспечить безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса -осуществлять правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада от поставщиков, и методы определения их качества -демонстрировать умения основных характеристик и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы -демонстрировать умения и навыки подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса -осуществлять способы минимализации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд -осуществлять актуальные направления полуфабрикатов из мяса -демонстрировать правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса 	<p>стоятельных работ</p>
<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать умения по разработке ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции - осуществлять расчет массы рыбы для сложных блюд; - демонстрировать основные характеристики и пищевую ценность утиной и гусиной печени; -организовать технологический процесс подготовки рыбы для сложных блюд -подготовить рыбу для сложных блюд -демонстрировать умения и навыки, используя различные методы обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы с применением современного оборудования и инвентаря; -осуществлять контроль качества подготовленного рыбы -осуществлять органолептическую оценку качества готовых продуктов, полуфабрикатов; - демонстрировать умения по определению видов рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; -демонстрировать умения и навыки по организации процессов подготовки; полуфабрикатов и готовой 	<p>Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ</p>

	<p>продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> -демонстрировать умения расчетов по формулам; -демонстрировать навыки безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; -демонстрировать и выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд; -использовать способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы; -обеспечить безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы; -осуществлять правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада от поставщиков, и методы определения их качества; -демонстрировать умения основных характеристик и пищевую ценность рыбы; 	
<p>ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p>демонстрировать умения по разработке ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять расчет массы птицы для приготовления полуфабрикатов; -организовать технологический процесс подготовки птицы для сложных блюд -подготовить птицу, утиную и гусиную печень для сложных блюд -демонстрировать умения и навыки, используя различные методы обработки птицы и приготовление полуфабрикатов из птицы с применением современного оборудования и инвентаря -осуществлять контроль качества подготовленной птицы -осуществлять органолептическую оценку качества готовых продуктов, полуфабрикатов -демонстрировать умения и навыки по организации процессов подготовки полуфабрикатов и готовой продукции -демонстрировать умения расчетов по формулам -демонстрировать навыки безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из птицы для сложных блюд -демонстрировать и выбирать различные способы и приемы подготовки птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд -использовать способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы птицы -обеспечить безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени; -осуществлять правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада от поставщиков, и методы определения их качества -осуществлять способы минимизации отходов при подготовке птицы для приготовления сложных блюд -осуществлять актуальные направления полуфабрикатов из птицы; -демонстрировать правила охлаждения и заморажи- 	<p>Экспертная оценка освоения компетенций</p> <p>Экзамен</p> <p>Зачет</p> <p>Зачет дифференцированный</p> <p>Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ</p>

	вания полуфабрикатов из птицы.	
--	--------------------------------	--

Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	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).	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных,	проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен

организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.		Зачет Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ

Разработчик:

Ивановский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова, преподаватель отделения СПО Исаева Е.Н.