

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южный аграрный техникум»

Рассмотрено
на заседании методической
комиссии техникума
Протокол № 1 от 04.09 2017 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ «Южный аграрный
техникум»

О.В.Ванева
Приказ № 2/1 от 08.09 2017 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

название профессионального модуля

2017 г.

Программа профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО):

19.02.10 "Технология продукции общественного питания".
код наименование специальности

Организация-разработчик:
КГБПОУ «Южный аграрный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	24

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

1.1. Область применения программа

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупненной группы специальностей 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) и общих компетенций (ОК):

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.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников для предприятий общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования; ограничений по опыту работы и возрасту нет.

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из продукции мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- 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 продукции 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 в приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и 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 туши 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;
- технологии 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 мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего: 210 часов

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 138 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 92 часа; практические и лабораторные работы – 40 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 46 часов;
- учебной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Технология приготовления 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.
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

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	
			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	
ОК 1-10 ПК 1-3	Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	25	17	5	*	8	*	-	-	
ОК 1-10 ПК 2	Раздел 3. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	65	26	14		15		24	-	
ОК 1-10 ПК 1	Раздел 4. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	63	26	10		13		24	-	
ОК 1-10 ПК 3	Раздел 5. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	57	23	11		10		24	-	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	-								-
	Всего:	210	92	40	-	46	-	72	-	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
<p align="center">ПМ.01</p> <p align="center">Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>		210		
<p align="center">МДК 01.01.</p> <p align="center">Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>		92		
<p align="center">Раздел 1.</p> <p align="center">Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>		17		
<p align="center">Тема 1.1.</p> <p align="center">Общие понятия о производстве полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	Содержание учебного материала		3	2
	1.	Классификация, ассортимент и кулинарное назначение полуфабрикатов: для сложной кулинарной продукции.	1	
	2.	Принципы производства и сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами: при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	1	
	3.	Документальное оформление: поступления сырья на производство, технологические документы	1	

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Содержание учебного материала		8	
	4.	Организация работы мясного цеха.	1	
	5.	Организация работы рыбного цеха.	1	
	6.	Организация работы птицегольевого цеха.	1	
	7.	Особенности работы мясорыбного цеха и общие правила организации рабочих мест.	1	
	8.	Виды технологического оборудования, инвентаря инструмента и способы их безопасной эксплуатации.	1	
	9.	Характеристика методов кулинарной обработки сырья.	1	
	10.	Приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	1	
	11.	Контроль качества и безопасности подготовленного сырья и полуфабрикатов: для сложной кулинарной продукции.	1	
	Практическая работа		2	3
	12 13	Подбор и расчет технологического оборудования, инвентаря для приготовления полуфабрикатов	2	
	Лабораторные работы		3	3
	14 15 16	Изучение устройства и принципа действия машин; сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации.	3	
	17.Контрольная работа		1	2
		Контрольная работа по разделу: Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся:		8	3
	Работа с технико-эксплуатационной документацией. Оценка эксплуатационных характеристик различных типов машин. Подготовка сообщений и рефератов по новому оборудованию; Решение ситуационных задач: оценка эксплуатационных характеристик различных типов машин. Составление схемы размещения оборудования в цехах.		8	
Раздел 2. Организация подготовки		26		

рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
Тема 2.1. Классификация, ассортимент и оценка качества рыбы и нерыбного водного сырья.	Содержание учебного материала		2
	18.	Классификация и ассортимент рыбы и нерыбного водного сырья.	1
	19.	Характеристика сырья, пищевая ценность и требования к качеству рыбы и нерыбного водного сырья.	1
Тема 2.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья.	Содержание учебного материала		3
	20.	Обработка рыбы с костным скелетом.	1
	21.	Обработка рыбы с хрящевым скелетом.	1
	22.	Обработка нерыбного водного сырья.	1
Тема 2.3. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Содержание учебного материала		6
	23.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.	1
	24-25	Технология приготовления начинок для фарширования рыбы.	2
	26.	Варианты подбора пряностей и приправ для рыбы.	1
	27.	Приготовление и использование кнельной и котлетной массы из рыбы.	1
	28.	Требования к качеству полуфабрикатов и подготовленной рыбы.	1
	Практические занятия		6
	29.	Решение задач. Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы. Разработка ассортимента.	1
	30-31.	Решение задач. Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы	2
	32.	Решение задач. Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья.	1
33-34.	Решение задач. Определение массы сырья нетто или полуфабрикатов при механической кулинарной обработке рыбы.	2	
			2
			2
			3

	Лабораторные работы	8	3
35-36-	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для приготовления сложной кулинарной продукции;	2	
37-38.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для приготовления сложной кулинарной продукции;	2	
39-40.	Приготовление рубленых полуфабрикатов из рыбы для приготовления сложной кулинарной продукции; оценивание	2	
41-42.	Оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов.	2	
	43.Контрольная работа	1	
	Контрольная работа и задания по разделу: Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	1	
Самостоятельная работа обучающихся: Работа со сборником рецептур, справочной литературой; Составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач Составление таблиц «Сравнительный анализ пищевой ценности различных сортов рыб» Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы; сроки реализации»; Расчет сырья, определение количества порций; Составление алгоритмов, схем по приготовлению и использованию полуфабрикатов из рыбы; Разработка новых видов полуфабрикатов из рыбы.		15	
Раздел 3. Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса.		26	
Тема 3.1 Основные характеристики мяса.	Содержание учебного материала.	2	2
	44 Основные характеристики мяса.	1	
	45 Пищевая ценность и характеристика различных видов мяса.	1	
Тема 3.2. Технологический процесс	Содержание учебного материала	5	
	46 Обработка и подготовка мяса для сложных блюд.	2	

механической кулинарной обработки мяса и мясного сырья.	47			
	48	Обработка ягнят, поросят свиных голов.	2	
	49			
	50	Требования к качеству и правила хранения мяса.	1	
Тема 3.3. Технология продукции из мяса и мясного сырья.	Содержание учебного материала		8	2
	51	Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья	2	
	52			
	53	Приготовление кнельной массы.	1	
	54	Приготовление маринадов.	1	
	55	Требования к качеству полуфабрикатов из мяса.	1	
	56	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса, предназначенных для дальнейшего использования.	2	
	57			
	58	Требования к безопасности хранения полуфабрикатов из мяса.	1	
	Практические занятия		4	3
	59	Решение задач. Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса. Разработка ассортимента.	1	
	60	Решение задач. Определение массы отходов, нетто и брутто при механической обработке мяса.	1	
	61	Решение задач. Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья с учетом вида и кондиции мяса.	1	
	62	Решение задач. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества мяса.	1	
Лабораторные работы		6		
63	Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, хранение, требования к качеству. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.	2		
64				
65	Приготовление полуфабрикатов из мяса свинины, молочных поросят, порослячьей головы, хранение, контроль качества, требования к качеству. Оценка качества органолептическим	2		
66				

		методом. Подготовка к хранению.		
	67	Приготовление полуфабрикатов из мяса ягнят, телят, хранение, требования к качеству. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.	2	
	68			
		69. Контрольная работа	1	
		Контрольная работа и задания по разделу: Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	1	
Самостоятельная внеаудиторная работа Работа со сборником рецептов, справочной литературой; Составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач Составление таблиц «Сравнительный анализ пищевой ценности туш говядины, свинины, баранины, ягнят, поросят, поросячьей головы». Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из рубленого мяса; сроки реализации»; Расчет сырья, определение количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья; Составление алгоритмов, схем по приготовлению и использованию полуфабрикатов из рубленого мяса; Разработка новых видов полуфабрикатов из рубленого мяса.			13	
Раздел 4. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции			23	
Тема 4.1. Классификация, ассортимент и оценка качества птицы.	Содержание учебного материала		3	2
	70	Характеристика сырья и пищевая ценность.	1	
	71 72	Органолептическая оценка качества и требований по безопасности домашней птицы.	2	
Тема 4.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы и приготовления полуфабрикатов для	Содержание учебного материала		8	2
	73	Подготовка домашней птицы и пернатой дичи для приготовления сложных блюд.	1	
	74 75	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для приготовления сложных блюд.	2	
	76	Приготовление начинок для фарширования птицы.	2	

сложной кулинарной продукции.	77			
	78	Варианты подбора пряностей для домашней птицы.	1	
	79	Полуфабрикаты из утиной и гусиной печени.	1	
	80	Требования к качеству и сроки хранения домашней птицы, утиной и гусиной печени.	1	
	Практические занятия		3	3
	81	Решение задач. Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса домашней птицы. Разработка ассортимента.	1	
	82	Решение задач. Определение количества отходов, массы нетто, брутто; количества порций из заданного количества сырья; расчет массы пищевых отходов по формулам.	1	
	83	Решение задач. Решение ситуационных задач. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья разного вида и кондиции. Расчет массы пищевых обработанных отходов	1	
	Лабораторные работы		8	3
	84	Оценка качества сырья. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.	1	
	85	Приготовление начинок для фарширования домашней птицы. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.	1	
	868 7	Приготовление полуфабрикатов из гусиной, утиной печени. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.	2	
	888 9	Приготовление порционных полуфабрикатов из птицы и кнельной массы птицы. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.	2	
	909 1	Приготовление порционных полуфабрикатов из филе птицы. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.	2	
92. Контрольная работа		1		
1.	Контрольные вопросы и задания по разделу: Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	1		

<p>Самостоятельная внеаудиторная работа Работа со сборником рецептов, справочной литературой; Составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы; сроки реализации»; Расчет сырья, определение количества порций из заданного количества сырья; Составление алгоритмов, схем по приготовлению и использованию полуфабрикатов из домашней птицы; Разработка новых видов полуфабрикатов из домашней птицы.</p>	10	
<p>Учебная практика Виды работ: 1. Организация рабочего места в рыбном цеху. 2. Организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. Охлаждение, замораживание, размораживание и хранение рыбы. 3. Ассортимент полуфабрикатов из рыбы, их кулинарное использование. 4. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы, предназначенной для последующего приготовления сложных блюд. 5. Организация рабочего места в мясном цеху. 6. Организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. Охлаждение, замораживание, размораживание и хранение мяса. 7. Ассортимент полуфабрикатов из мяса их кулинарное использование. 8. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, предназначенного для последующего приготовления сложных блюд. 9. Организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд. Охлаждение, замораживание, размораживание и хранение птицы. 10. Ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы, их кулинарное использование. 11. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы, предназначенной для последующего приготовления сложных блюд. 12. Дифференцированный зачет.</p>	72	
Всего	210	
Максимальная учебная нагрузка обучающегося	138	
включая:		
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося	92	
лабораторно-практических	40	
самостоятельной работы обучающегося	46	

Учебная практика	72	
------------------	----	--

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Технология продукции общественного питания», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»; кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология продукции общественного питания»:

- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептур;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»:

- макет с деталями оборудования;
- выставочное оборудование;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;

Оборудование кулинарного цеха:

- производственный инвентарь, посуда, холодильное оборудование, весоизмерительное оборудование; овощерезка, картофелеочистительная машина, электромясорубка, кухонный процессор, молоточки для отбивания мяса, механические рыбчистки, ручные скребки, сита, ступки, тяпки, рыбные котлы (коробины) с решеткой, противни, лотки, ведра, маркировочные доски

Технические средства обучения: ноутбук, проектор, экран, рабочее место преподавателя.

Реализация программы модуля включает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно на предприятиях общественного питания города.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Организация и ведение процессов приготовления и под-готовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. —М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 192 с.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.) Издательский центр «Академия», 2017
3. Анфимова Н.А. Кулинария (12-е изд.) Издательский центр «Академия», 2017 г.

Интернет-ресурсы:

1. <http://vitameal.ru/cook.php>
2. <http://nashaucheba.ru/v50632>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебной недели 6 дней. Учебные занятия проходят уроками по 45 минут с перерывами по 10 минут между уроками.

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный опрос, контрольные работы. Промежуточная аттестация проводится в форме квалификационного экзамена. Консультации проводятся согласно графику проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- Физиология питания;
- Организация хранения и контроль запасов и сырья;

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля.

Мастера: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<p>-рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы в соответствии с алгоритмом;</p> <p>-качественная подготовка рыбы и полуфабрикатов из нее, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности подготовленной рыбы в соответствии со стандартом.</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <p>-при выполнении и защите лабораторных работ и практических занятий;</p> <p>- при выполнении работ на различных этапах производственной практики;</p> <p>- при проведении тестирования, экзамена по междисциплинарному курсу, экзамена (квалификационного) по модулю.</p>
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<p>-рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов из мяса в соответствии с алгоритмом;</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <p>-при выполнении и защите лабораторных работ и практических занятий;</p> <p>- при выполнении работ на различных этапах производственной практики;</p> <p>- при проведении тестирования, экзамена по междисциплинарному курсу, экзамена (квалификационного) по модулю.</p>
ПК 1.3. Организовывать подготовку птицы и	<p>- рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы, дичи для сложной</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе</p>

приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур;	освоения образовательной программы: -при выполнении и защите лабораторных работ и практических занятий; - при выполнении работ на различных этапах производственной практики; - при проведении тестирования, экзамена по междисциплинарному курсу, экзамена (квалификационного) по модулю.
	-правильный расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;	
	-оптимальная организация технологического процесса подготовки птицы и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с алгоритмом;	
	-качественная подготовка птицы для сложной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь;	
	-эффективный контроль качества и безопасности подготовленной продукции	

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
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-активная демонстрация интереса к будущей профессии через конкурсы профессионального мастерства, фестивали, тематические дни, уроки спецдисциплин.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - самооценка эффективности и качества выполнения работ;	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-рациональное принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области производства полуфабрикатов	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
ОК 4. Осуществлять поиск и использование	-эффективный поиск необходимой информации;	Наблюдение и оценка достижений деятельности

информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-эффективное использование различных источников, включая электронные	учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-рациональное и эффективное использование различных технических средств в профессиональной деятельности для обмена информацией; -умение грамотно пользоваться интернет-ресурсами.	Наблюдение на практических занятиях по дисциплине «Информационные технологии»
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	-качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы - проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности;	наблюдение, отчет по выполнению командных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-оптимальная организация самостоятельных работ при изучении профессионального модуля - планирование обучающимися квалификационного и личностного уровня	-отчет по выполненным рефератам, отчет по поиску необходимой информации
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-качественный анализ инноваций в сфере общественного питания	-отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	-эффективное получение специальности, навыков, которые могут быть использованы при прохождении военной службы	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках