

**Приложение 5.3.20
к ОПОП по ППСЗ специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»**

**Рабочая программа
профессионального модуля**

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

**по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
(заочная форма обучения)**

**Вознесенское
2020г.**

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии
по программам подготовки специалистов
среднего звена

Протокол № 1

от «31» августа 2020г.

Председатель Кочетова /Е.Г.Кочетова/



Разработчик:

Лашманова Лариса Сергеевна – преподаватель ГБПОУ Областной многопрофильный техникум, высшая квалификационная категория

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Областной многопрофильный техникум»

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК.1.1. Организовывать подготовку 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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников для получения профессий рабочих, должностей служащих:

16675	Повар
-------	-------

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из 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, 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 овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;

- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки овощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении овощей, мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- классификацию овощей и требования к их качеству при приготовлении сложных блюд,
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки овощей, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении

- полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке овощей, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

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

- максимальной учебной нагрузки обучающегося по ПМ - 342 часа, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося по МДК.01.01(очная форма) – 132 часа, (заочная форма) – 36 часов.
- самостоятельной работы обучающегося (очная форма) – 66 часов, (заочная форма) – 162 часа.

- учебной практики – 72 часа
- производственная практика – 72 часа.

Виды итоговой аттестации (согласно учебного плана по специальности):

МДК 01.01 – ДЗ (дифференцированный зачет)

УП.01 - ДЗ (дифференцированный зачет)

ПП.01 - ДЗ (дифференцированный зачет)

ПМ.01 - Э(К) (экзамен квалификационный)

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку 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 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, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1	Раздел 1. ПМ.01 Технологические процессы кулинарной обработки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	94	14	6	80		
ПК 1.2	Раздел 2. ПМ.01 Технологические процессы кулинарной обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	70	14	6	56		
ПК 1.3	Раздел 3. ПМ.01 Технологические процессы кулинарной обработки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	34	8	4	26		
	Учебная и производственная практика	144				72	72
	Всего:	342	36	16	162	72	72

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов (на самостоятельное изучение)	Обязательная учебная нагрузка обучения	Уровень освоения
1	2	3		4
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		342		
МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				
Раздел 1. ПМ.01		80	14	
Технологические процессы кулинарной обработки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				
Тема 2.1	Самостоятельная работа			
Технологические свойства мяса	Товароведная характеристика мяса. Доброкачественность	2		3
Тема 2.2.	Самостоятельная работа			
Инвентарь и оборудование для обработки мяса	Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при обработке мяса	2		3
	Правила безопасного использования оборудования и инвентаря	2		
Тема 2.3.	Самостоятельная работа			3
Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса для сложных блюд	Механическая кулинарная обработка мяса	2		
	Понятие кулинарной разделки и обвалки	2		
	Обзорное устное занятие			
	1 Разделка и обвалка говяжьей полутуши		2	1
	ЛПР Кулинарная разделка и обвалка четвертины говяжьей туши		2	2
	Обзорное устное занятие			
	2 Приготовление мясных полуфабрикатов. Крупнокусковые п/ф		2	1
	ЛПР Мелкокусковые п/ф и п/ф из рубленой массы		2	2
	Самостоятельная работа			3
	Разделка и обвалка говяжьей полутуши	2		
	Кулинарная разделка и обвалка четвертины говяжьей туши	2		
	Приготовление мясных полуфабрикатов. Крупнокусковые п/ф	2		

	Мелкокусковые п/ф и п/ф из рубленой массы	2		
	Порционные полуфабрикаты	6		
	Сортировка и кулинарное использование частей	2		
	Порционные п/ф и мелкокусковые	2		
	Разделка и обвалка бараньей туши	2		
	Разделка и обвалка свиной туши	2		
	Крупнокусковые и порционные п/ф из баранины и свинины	2		
	Порционные , мелкокусковые п/ф, п/ф из рубленой массы баранины	6		
	Требования к качеству и сроки хранения п/ф	2		
	Котлетная масса и п/ф из нее	2		
	Обзорное устное занятие			
3	Мелкокусковые п/ф. П\Ф из рубленой массы		2	1
4	Обработка костей и субпродуктов		2	
	ЛПР Обработка субпродуктов и приготовление п/ф		2	2
	Самостоятельная работа			3
	Мелкокусковые п/ф. П\Ф из рубленой массы	2		
	Обработка костей и субпродуктов	2		
	Обработка субпродуктов и приготовление п/ф	2		
	Самостоятельная работа 1. Составить схему разруба говядины, указать части и их кулинарное использование. 2. Составить схему разруба свинины , указать части и их кулинарное использование. 3. Составить схему разруба баранины, указать части и кулинарное использование. 4. Изучение ассортимента, товароведческой характеристики на мясные субпродукты (согласно ГОСТ). 5. Составить схему приготовления начинок для фарширования мяса (на выбор студента). 6. Работа со сборником рецептов: -составление технологических карт; -решение задач. Примерная тематика домашних заданий 1. Систематическая проработка конспектов занятий по теме 2. Работа с нормативными документами (сборник рецептов)	30		3
Раздел 2. ПМ.01		56	14	
Технологические процессы кулинарной обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				
Тема 3.1.	Самостоятельная работа			

Инвентарь и оборудование для обработки рыбы	Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при обработке рыбы.	2		3
	Правила безопасного использования оборудования и инвентаря	2		
Тема 3.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы для сложных блюд	Обзорное устное занятие			
	5 Механическая кулинарная обработка рыбы.		2	1
	6 Обработка чешуйчатой рыбы		1	
	7 Обработка бесчешуйчатой рыбы		1	
	ЛПР Механическая кулинарная обработка рыбы		2	2
	8 Приготовление рыбных п/ф		2	1
	9 Кнельная масса. Обработка рыбы для фарширования		2	1
	ЛПР Приготовление рыбной котлетной массы и п,ф из нее		2	2
	ЛПР Обработка рыбы для фарширования		2	
	Самостоятельная работа			3
	Механическая кулинарная обработка рыбы.	2		
	Обработка чешуйчатой рыбы	2		
	Разделка на порционный куски и филе	2		
	Обработка бесчешуйчатой рыбы	2		
	Обработка осетровой рыбы	2		
	Механическая кулинарная обработка рыбы	2		
	Приготовление рыбных п/ф	2		
	Приготовление п/ф из рыбы	2		
	Рыбная котлетная масса и п/ф из нее	2		
	Приготовление рыбной котлетной массы и п,ф из нее	2		
	Использование рыбных пищевых отходов	2		
Требования к качеству п/ф. Сроки хранения.	2			
Морепродукты	2			
Работа со сборником рецептур	4			
Самостоятельная работа 1. Составить таблицу «Полуфабрикаты из рыбы» (частиковых, осетровых для различных способов тепловой обработки). 2. Составить кроссворд по теме: « Обработка рыбы» Тематика домашних заданий: Систематическая проработка конспектов занятий по теме. Работа с нормативными документами (сборник рецептур)	22		3	

Раздел 3. ПМ.01		26	8	
Технологические процессы кулинарной обработки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				
Тема 4.1. Технологический процесс механической кулинарной обработки домашней птицы для сложных блюд	Обзорное устное занятие			
	10 Кулинарная обработка с/х птицы и пернатой дичи		2	1
	11 Заправка птицы и дичи		1	
	ЛПР Приготовление п/ф и котлетной массы из птицы		2	2
	ЛПР Освоение приемов механической кулинарной обработки дичи, кролика.		2	
	Самостоятельная работа			3
	Заправка птицы и дичи	2		
	Полуфабрикаты из птицы и дичи	2		
	Отработка навыков определения норм отходов и потерь при обработке мяса, птицы.	6		
	1. Составить схему технологического процесса «Обработка сельскохозяйственной птицы» 2. Составить схему приготовления кнельной массы из птицы. 3. Составить схему приготовления полуфабрикатов из птицы. Работа с нормативными документами (сборник рецептов)	10 6		
Дифференцированный зачет			1	3
Итого по МДК.01.01		162	36	
УП.01 Учебная практика	Виды работ: Подготовка для фарширования. Карвинг. Разделка, и обвалка полутуш. Овладение навыками приготовления полуфабрикатов из мяса Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы и п/ф из нее Овладение навыками обработки рыбы с костным и хрящевым скелетом, голов осетровых рыб и других пищевых отходов. Приобретение навыков по определению отходов при обработке рыбы, выхода полуфабрикатов. Освоение приемов механической кулинарной обработки домашней птицы. Освоение приемов механической кулинарной обработки дичи, кролика. Овладение навыками приготовления полуфабрикатов из птицы. Отработка навыков определения норм отходов и потерь при обработке мяса, птицы.	72		
ПП.01 Производственная практика	Виды работ: Правила обработки рыбы, приготовление полуфабрикатов, приготовление и	72		

	оформление сложных блюд из рыбы. Правила обработки мяса, приготовления полуфабрикатов, приготовление и оформление сложных блюд из мяса. Правила обработки птицы, приготовления полуфабрикатов, приготовление и оформление сложных блюд из птицы.		
ВСЕГО:		342	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства» и учебного кулинарного цеха.

Оборудование кабинета

- рабочие столы и стулья для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- классная доска;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической литературы;
- комплект стандартов технических условий.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- производственные столы
- набор для карвинга, посуда и инвентарь;
- разделочные доски с маркировкой МС, РС, ПС, ОС, З;
- стандартный набор инвентаря для механической кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, домашней птицы, ножи поварские;
- электромеханическое оборудование (мясорубка),
- холодильное оборудование.

Реализация программы профессионального модуля ПМ.01 предполагает обязательную учебную практику в объеме 72 часа и производственную практику в объеме 72 часа. Учебная практика проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и может реализовываться концентрированно. Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания Вознесенского района.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Васюкова А. Технология продукции общественного питания / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.: Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/513905> - (Электронный ресурс).

Дополнительные источники:

1. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.: 60x90 1/16. - (Прикладной бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 экз. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/519492>- (Электронный ресурс).

2. Липатова Л.П. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.: ISBN 978-5-00091-119-8 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/518473> - (Электронный ресурс).
3. Бабаев Ю.А. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: Учебное пособие/Бабаев Ю. А., Петров А. М. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 352 с.: ISBN 978-5-9558-0185-8 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/503667> - (Электронный ресурс).

Учебно-методическая литература:

1. Васюкова А.Т. Справочник повара / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 496 с.: ISBN 978-5-394-01714-8 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415067> - (Электронный ресурс).
2. Тамова М.Ю. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / Джабоева А.С., Тамова М.Ю. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 256 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/942765> - (Электронный ресурс).
3. Васюкова А.Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 208 с.: ISBN 978-5-394-01127-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415315> - (Электронный ресурс).
4. Васюкова А.Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 816 с.: ISBN 978-5-394-02232-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422> - (Электронный ресурс).
5. Петров А.М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: Учебное пособие/А.М.Петров, 3-е изд. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 270 с.: 70x100 1/16 (Обложка) ISBN 978-5-905554-87-2 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/939765> - (Электронный ресурс).
6. Санитарные правила для организаций общественного питания. - М.: ИНФРА-М, 2002. - 42 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание; Вып. 1). (о) ISBN 5-16-001002-5 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/52921> - (Электронный ресурс).
7. Нормы естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания. - М.: ИНФРА-М, 2008. - 133 с.: 82x108 1/32. - (Торговля и общественное питание; Вып. 1[84]). (обложка) ISBN 978-5-16-003343-3 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/140249> - (Электронный ресурс).
8. Правила оказания услуг общественного питания. - М.: ИНФРА-М, 2004. - 8 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание; Вып. 10(37)). (обложка) ISBN 5-16-002203-1 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/87116> - (Электронный ресурс).

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к экзамену квалификационному в рамках профессионального модуля ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является освоение МДК 01.01. «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» и освоение учебной и производственной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

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

- 1) ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
- 2) ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочих (16675 Повар).

Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Оценивать, по органолептическим показателям, качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p>
	<p>Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. согласно СНиПа. (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты)</p>	<p>-тестирования -фронтального опроса.</p> <p>Защита лабораторно-практических работ</p>
	<p>Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции, (температурный режим, процессы, происходящие при приготовлении пищи, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий)</p>	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторно-практических работ</p> <p>Дифференцированный зачет по МДК 01.01</p>
	<p>Разработка технологических карт на приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация)</p>	<p>Дифференцированный зачет по производственной практике</p> <p>Экзамен квалификационный</p>
	<p>Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при подготовке мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий)</p>	
<p>Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда)</p>		

	<p>Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость)</p> <p>Рациональность распределения времени на приготовление и подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. (самоорганизация ОК)</p> <p>Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;</p> <p>Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;</p> <p>Умеет обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса.</p>	
<p>Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Оценивать, по органолептическим показателям, качество рыбы и готовых полуфабрикатов из рыбы.</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -тестирования -фронтального опроса. <p>Защита лабораторно-практических работ</p> <p>Экспертная оценка выполнения лабораторно-практических работ</p> <p>Дифференцированный зачет по МДК 01.01</p> <p>Дифференцированный зачет по производственной практике</p> <p>Экзамен квалификационный</p>
	<p>Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. согласно СНиПа. (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты)</p>	
	<p>Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий)</p>	
	<p>Разработка технологических карт на приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация)</p>	

	<p>Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при подготовке рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий)</p> <p>Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда)</p> <p>Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость)</p> <p>Рациональность распределения времени на приготовление Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. (самоорганизация ОК)</p> <p>Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;</p> <p>Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;</p> <p>Умеет обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы.</p>	
Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	<p>Оценивать, по органолептическим показателям, качество домашней птицы и готовых полуфабрикатов из домашней птицы.</p> <p>Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции согласно СНИПа. (организация раб места, охрана</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -тестирования -фронтального опроса. <p>Защита лабораторно-практических работ</p>

	<p>труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты)</p>	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторно-практических работ</p> <p>Дифференцированный зачет по МДК 01.01</p> <p>Дифференцированный зачет по производственной практике</p> <p>Экзамен квалификационный</p>
	<p>Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции. (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий)</p>	
	<p>Разработка технологических карт на приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация)</p>	
	<p>Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при подготовке домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий)</p>	
	<p>Подготовка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда)</p>	
	<p>Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции. (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость)</p>	
	<p>Рациональность распределения времени на приготовление и организацию по подготовке домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. (самоорганизация ОК)</p>	

	Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд;	
	Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд;	
	Умеет обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении домашней 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).	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях; при выполнении работ по учебной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Адекватность выбора методов и способов выполнения профессиональных задач. Своевременность сдачи всех заданий, отчетов в сроки оговоренные учебным планом. Соответствие выбора методов и способов выполнения заданий. Участие во внеклассных профессиональных мероприятиях.	Рубежный, итоговый контроль.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Рациональность планирования и организации собственной деятельности, умение проектировать Рабочие мета технологические линии для себя и бригады предприятия общественного питания. Адекватность самооценки, эффективности и качества своей деятельности.	Защита практических, лабораторных работ
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для	Умение разрешать профес-сиональные ситуации, связанные с организацией процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	Проектная деятельность, роль бригадира в раб группах

эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.		
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Умение пользоваться нормативной документацией, для нахождения необходимой информации, ее анализ, в целях решения профессиональных задач, связанных с организацией процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции. Умение осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Интернет, самостоятельная работа, задания по поиску новых, интересных, необычных, сложных и т.д. блюд, олимпиада, и тд
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Умение находить единомыслие, мотивацию с группой, командой (бригадой), быть грамотным специалистом в своей области: организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	Лабораторные практические занятия, учебная практика
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Уметь организовывать работу на производстве, связанную, с организацией процесса производства и приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	Лабораторные практические занятия, учебная практика
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Выполняет самостоятельно домашнее задание, изучает учебную литературу, планирует повышение профессиональной квалификации.	Проектная деятельность, роль бригадира в рабочих группах
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	анализ инновационных технологий в области организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях; при выполнении работ по учебной практике