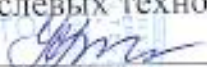
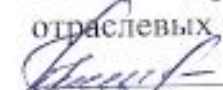


Министерство образования и науки Республики Татарстан
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Дрожжановский техникум отраслевых технологий»

«УТВЕРЖДАЮ»
И.о директора ГАПОУ
«Дрожжановский техникум
отраслевых технологий»
 А.В. Черланов
« 31 » августа 2020 г.

«СОГЛАСОВАНО»
Зам. директора по УТР
ГАПОУ «Дрожжановский техникум
отраслевых технологий»
 Р.И. Нигманов
« 31 » августа 2020 г.

«СОГЛАСОВАНО»


«СОГЛАСОВАНО»
Зам. директора по УМР
ГАПОУ «Дрожжановский техникум
отраслевых технологий»
 А.В. Черланов
« 31 » августа 2020 г.

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

**МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной
кулинарной продукции
УП.01 Учебная практика
ПП.01 Производственная практика**

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: Техник-технолог
Форма обучения — очная
Нормативный срок обучения
3 года 10 месяцев
на базе основного общего
образования.

с. Ст. Дрожжаное, 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10**

Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Дрожжановский техникум отраслевых технологий»

Разработчики:

Измайлова Р.Р. – преподаватель первой квалификационной категории ГАПОУ «Дрожжановский техникум отраслевых технологий».

Мухтарова С.Н. – мастер производственного обучения первой квалификационной категории ГАПОУ «Дрожжановский техникум отраслевых технологий».

Рабочая программа рассмотрена на заседании методического объединения специальных дисциплин.

Протокол № 1 от «28» августа 2020 г.

Председатель методического объединения  Р.Ф. Волкова

Рабочая программа рассмотрена и принята на совместном заседании педсовета.

Заседание Педсовета. Протокол № 1 от «31» августа 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	22

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ 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 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.

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы овощей, мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки овощей 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;
- основные характеристики и пищевую ценность используемых продуктов;
- 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;
- технологию 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:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 177 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 118 часов;
 лабораторной работы обучающегося – 42 часа;
 самостоятельной работы обучающегося – 59 часов
 учебной практики – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, 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. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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.

Наименование результатов обучения приводится в соответствии с текстом вышеназванных ФГОС СПО.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. ОБЪЕМ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	178
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	118
В том числе:	
Практические и лабораторные занятия	42
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	60
Учебная практика	36
Итоговая аттестация в форме экзамена	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

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.01 Организация процесса приготовления и приготовления п./ф. для сложной продукции			
МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		178	
		62	
		42	
Раздел 1	Содержание		
Организовывать подготовку мяса и приготовление	1. Введение. Технологический цикл приготовления продукции общественного питания	1	2
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	2. Классификация и ассортимент кулинарной продукции.	1	
	3. Пряности, приправы, пищевые добавки.	1	2
	4. Виды маринадов для мяса, птицы, рыбы.	1	2

5.	Документальное оформление поступления сырья на производство, технологические документы	2	2
6.	Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	4	2
7.	Характеристика методов кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1	2
8.	Контроль качества и безопасности подготовленного сырья и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	1	2
9.	Основные характеристики мяса	1	2
10	Пищевая ценность и характеристика различных видов мяса	1	2
11	Обработка и подготовка мяса для сложных блюд	4	2
12	Обработка ягнят, поросят, свиных голов.	1	2
13	Требования к качеству и правила хранения мяса	2	2
14	Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья	2	2

15	Приготовление рубленной, котлетной, кнельной массы, фарша-муслина.	2	2
16	Приготовление маринадов	1	2
17	Требования к качеству. Правила охлаждения. Требования к безопасности хранения полуфабрикатов из мяса.	1	2
Лабораторные работы № 1,2		8	
1.	Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых п./ф. из мяса	4	
2.	Приготовление н./рубленной массы, котлетной массы, фарша-муслина.	4	
Практические занятия		6	
1.	Практическое занятие №1. «Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке мяса и мясопродуктов».	2	
2.	Практическое занятие №2. Расчет выхода частей туши, массы нетто при механической кулинарной обработке мяса».	2	
3.	Практическое занятие №3. «Расчет массы брутто мяса и мясопродуктов при механической	2	

		кулинарной обработке».	
Самостоятельная работа при изучении раздела 1.			
Ответить на вопросы и задания. Решить задачи. Подготовить сообщения, рефераты, доклады на следующие темы			20
1. Что нужно знать о мясе.			2
2. Ассортимент полуфабрикатов из субпродуктов			2
3. Ассортимент полуфабрикатов из мяса диких животных для сложных блюд, ресторанный кухни.			2
4. Технологии приготовления начинок для фарширования мяса.			2
5. Ассортимент полуфабрикатов из говядины			2
Составить схемы механической обработки мяса			2
Изучение ассортимента полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины, полуфабрикатов из рубленой и котлетных масс.			4
			4
Систематическая проработка конспектов занятий по изученным темам.			12
Учебная практика			
1. Приготовление порционных полуфабрикатов: бифштекс, филе, лангет, ромштекс без панировки, антрекот, котлеты натуральные (в панировке, без панировки, эскалоп)			4
			2

		4		2
2. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов: бефстроганов, поджарка, азу, гуляш, рагу из баранины и свинины, мясо для плова и шашлыка.				
		2		2
3. Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд: двойной антрекот, минн-антрекот, шатобриан, турнедо.				
		2		2
4. Приготовление фаршей: фарш из свинины, фарш о гратен, фарша-муслина		1		3
		68		
		43		
		2		2
Раздел 2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	1.	Классификация и ассортимент рыбы и нерыбного водного сырья		
	2.	Характеристика сырья	1	2
	3.	Пищевая ценность рыбы	1	2
	4.	Характеристика нерыбного водного сырья.	1	2
	5.	Пищевая пенность нерыбного водного сырья	1	2
	6.	Требования к качеству, условия и сроки хранения рыбы и нерыбного водного сырья	2	2
	7.	Обработка рыбы с костным скелетом	3	2

12

8.	Обработка рыбы с хрящевым скелетом	3	2
9.	Обработка нерыбного водного сырья	3	2
10	Обработка и использование рыбных пищевых отходов.	1	2
11	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.	3	2
12	Фарширование рыбы целиком и порционными кусками	2	2
13	Технология приготовления начинок для фарширования рыбы.	1	2
14	Варианты подбора пряностей и приправ для рыбы.	1	2
15	Приготовление и использование кнельной и котлетной массы из рыбы .	2	2
16	Требования к качеству полуфабрикатов и подготовленной рыбы.	1	2
	Контрольное тестирование	1	3
Лабораторные работы №3,4			
3.	Механическая кулинарная обработка и разделка рыбы с костным скелетом. Фарширование щуки,	8	2

	судака целиком и порционными кусками.	4	
4	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: для варки, припускания, тушения, запекания, жаренья.	4	2
Практические занятия		6	
1.	Практическое занятие №4. «Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы».	2	
2.	Практическое занятие №5. «Определение массы сырья нетто или полуфабрикатов при механической кулинарной обработке рыбы».	2	
3.	Практическое занятие №6. «Расчеты массы брутто при механической кулинарной обработке рыбы».	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 2.		25	
Систематическая проработка конспектов занятий по изученным темам. Решить задачи. Подготовить сообщения, рефераты, доклады на следующие темы			
1.	Рыба – уникальная, вкусная и здоровая пища	2	
2.	Угощение Нептуна	2	
3.	Как выбрать свежую рыбу. Использование рыбы и нерыбных морепродуктов.	2	
4.	Ассортимент полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд	2	
5.	Приготовление рыбных стейков и филе.		
6.	Рыбный фарш. Котлеты, паштеты, мусс, кнели.		
7.	Технология приготовления начинок для фарширования рыбы, рулетов.		

8. Кнельная масса, фарши-муслины из рыбы. Фарширование судака, щуки.	2	
9. Морепродукты, особенности обработки	2	
Учебная практика	12	
1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования.	6	2
2. Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья, определение вида, кондиции, доброкачественности. Овладение навыками обработки рыбы.	6	
3. Полуфабрикаты из рыбы для варки, жарки, тушения и запекания.		
4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.		
Раздел 3	48	
Организовывать подготовку домашней птицы для	33	
приготовления сложной кулинарной продукции.		
Содержание		
1. Основные характеристики и пищевая ценность различных видов домашней птицы.	2	2
2. Органолептическая оценка качества и безопасности домашней птицы	1	
3. Методы обработки и подготовки домашней птицы и пернатой дичи для приготовления сложных блюд.	3	2
4. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для приготовления сложных блюд.	4	2

5.	Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы.	1	2
6.	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении п./ф. из домашней птицы	1	2
7.	Технология приготовления кнельной массы и полуфабрикаты из неё, приготовление фарша-муслина из птицы	1	2
8.	Основные характеристики и пищевая ценность утиной и гусиной печени.	1	2
9.	Требования к безопасности хранения утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде. Технология приготовления стейков из фуа-гра, фуа-гра для паштетов.	1	2
10	Требования к качеству и сроки хранения домашней птицы, утиной и гусиной печени.	1	2
	Контрольное тестирование	1	3
Лабораторные работы			
5.	Приготовление п./ф. из домашней птицы и дичи, рубленой массы и полуфабрикатов из нее.	4	
6.	Приготовление кнельной массы, фарша – муслина.	4	

Практические занятия		6
1.	Практическая работа №7. «Расчет массы субпродуктов, отходов и потерь при механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы»	2
2.	Практическая работа №8. Расчет массы сырья нетто, выхода мякоти пищевых обработанных субпродуктов при механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы».	2
3.	Практическая работа № 9. Расчет массы брутто при механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы.	2
Самостоятельная работа при изучении раздела 3. Систематическая проработка конспектов занятий по изученным темам. Ответить на вопросы. Решить задачи. Подготовить сообщения, рефераты на следующие темы 1. Ассортимент полуфабрикатов из фаршированной птицы. 2. Куры – обрядовая птица. 3. Рулеты из птицы и с птицей. 4. Маринады, специи и панировки для полуфабрикатов из птицы.		15

Учебная практика		12	
1.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря. Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья, оценка его качества.	2	
2.	Первичная обработка домашней птицы и дичи: разделка «соте», разделка для супрем, болотина.	4	
3.	Полуфабрикаты из утиной и гусиной печени (фуа-гра) для сложных блюд	2	
4.	Приготовление полуфабрикатов из птицы для сложных блюд: котлеты по-киевски, шницель столичный.	4	
	Дифференцированный зачет	2	
	Экзамен квалификационный		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств); 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством); 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению: Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места», практическая часть в учебной лаборатории.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- столы и стулья по количеству обучающихся (20 штук);
- шкафы; доска;
- Телевизор, нэтбук,принтер;
- комплект учебно-наглядных пособий для проведения лабораторных, практических занятий.

1. Технологическое оборудование (Лаборатория -Учебная кухня ресторана):

- механическое оборудование (блендер погружной HURAKAN HKN-MP 160, слайсер, миксер планетарный KitchenAid5K45SSEWN), мясорубка SXC-22, упаковщик вакуумный HURAKAN HKN-VAK260M;
- тепловое оборудование (двухконфорочная индукционная плита ПИ-2 , аппарат пароварочный-конвективный электрический кухонный ПКА 10-1/1 BM2-01 №30, шкаф расстоечный ШР-690-10(2,0), печь конвекционная PIRON 604, микроволновая печь bbk, жарочная поверхность (сковорода\гриль) WY-822, фритюрница AIRHOT EF4,
- холодильное оборудование (Шкаф холодильный со стеклянной дверью КАПРИ 0,5СК, Аппарат шоковой заморозки ШОК 10-1 \1 №900,

2.Оборудование:

- Ванны - моечные(двойные);
- Посуда и инвентарь в ассортименте;
- Доски разделочные;
- Весы электронные.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Самородова И.П.

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / И.П.Самородова.-М.: «Академия»,2015.-192с.

2. Самородова И.П.
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум:
учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования /
И.П. Самородова. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 128 с.
3. Самородова И.П.
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для
студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. - М.:
Издательский центр «Академия», 2016. - 128 с.
4. Золин В.П.
Технологическое оборудование предприятий общественного питания:
учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. - М.:
«Академия», 2016. - 320 с.
5. Шильман Л.З.
Технологические процессы предприятий питания: учеб. Пособие для
студ. учреждений сред. проф. образования / Л.З. Шильман. - М.:
«Академия», 2014. - 192 с.
6. Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н.
Организация работы структурного подразделения предприятий
общественного питания: учебник для
студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Мальгина,
Ю.Н. Плешкова. - М.: «Академия», 2016. - 320 с.
7. Анфимова Н.А.
Кулинария: Учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования: Учеб.
пособие для сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. - 12-е изд., стер. - М.:
Издательский центр «Академия», 2017. - 400 с.
8. Матюхина З.П.
Товароведение пищевых продуктов: Учебник для нач. проф.
образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования / З.П.
Матюхина; - М.: Издательский центр «Академия», 2010. - 336 с.
9. Лутошкина Г.Г.
Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для
студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина,
Ж.С. Анохина. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия»,
2017. - 240 с.

Дополнительные источники:

11. Андронов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И.
Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч.: Учеб. пособие
для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр
«Академия», 2014. - 112 с.
12. Качурина Т.А.
Приготовление блюд из рыбы. Практикум: Учеб. пособие для сред.
проф. образования / Т.А. Качурина. - 2-е изд. - М.: Издательский центр
«Академия», 2015. - 96 с.

13. Качурина Т.А.

Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.А.Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 176 с.

14. Дубровская Н.И. Кулинария . Лабораторный практикум: учеб.пособие для студ.учрежденийсред.проф.образования /Н.И.Дубровская .-М.: «Академия»,2014.-240с.

15. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А.

Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб.пособие для студ.учрежденийсред.проф.образования /Л.Л.Татарская, Н.А.Анфимова.-11-е изд..-М.: «Академия», 2015.-112с.

17. ЭБС znanium.com

Джабоева А.С. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: учебное пособие/ А.С.Джабоева, Н.Ю.Ташова.-М.:Магистр: НИЦ Инфра-М,2012.-250с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю профессии) в рамках профессионального модуля «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является освоение учебной практики для получения первичных технологических навыков в рамках профессионального модуля.

Данный модуль изучается после изучения следующих дисциплин или вместе с «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Безопасность жизнедеятельности».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Реализация образовательной программы профессионального модуля должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Мастера: Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях

соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 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
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Организация рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с требованиями СТН и ТБ	Тестирование; Оценка лабораторно-практических работ; Наблюдение и оценка освоения компетенции в ходе прохождения обучающимися производственного обучения.
	Выполнение механической кулинарной обработки в соответствии с требованиями СТН и ТБ	
	Выполнение разруба, разделки и обвалки мяса в соответствии с требованиями СТН и ТБ	
	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов	
	Умение работать на оборудовании мясного цеха: мясо-рыхлитель, мясорубка, фаршемешалка, котлетоформовочная (знание назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе)	
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Организация рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с требованиями СТН и ТБ	Тестирование, Проверка усвоения практических умений (проверочные работы),
	Выполнение механической кулинарной обработки в соответствии с требованиями	

	СТН и ТБ	Оценка лабораторно-практических работ.
	Разделка рыбы в соответствии с требованиями СТН и ТБ	
	Приготовление полуфабрикатов для варки, жарки	
	Умение работать на оборудовании рыбный цеха: мясорубка, фаршемешалка, котлетоформовочная (знание назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе)	
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Организация рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с требованиями СТН и ТБ	Тестирование, Оценка выполнения лабораторно-практических работ; Наблюдение и оценка освоения компетенции в ходе прохождения обучающимися производственного обучения.
	Выполнение механической кулинарной обработки в соответствии с требованиями СТН и ТБ	
	Разделка птицы в соответствии с требованиями СТН и ТБ	
	Приготовление полуфабрикатов для варки, жарки	
	Умение работать на оборудовании мясного цеха: мясорубка, фаршемешалка, котлетоформовочная (знание назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе)	

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 компетенции)	Общие	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.		Демонстрация интереса к будущей профессии	Текущий контроль в форме: лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам МДК. Промежуточная аттестация дифференцированный зачет по МДК. Итоговая аттестация – квалификационный экзамен.
ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.		Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач; Оценка эффективности и качества выполнения;	
ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.		Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач, осуществление коррекции собственной деятельности и ответственности за свою работу	
ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.		Эффективный поиск необходимой информации; Использование различных источников, включая электронные	
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	в	Демонстрация умений использования информационно-коммуникативных технологий профессиональной деятельности	
ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.		Демонстрация навыков работы в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством	

ОК7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Демонстрация готовности организовывать рабочее место с соблюдением требований охраны труда и производственной санитарии	
ОК8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Умение правильно и четко организовать самостоятельные занятия при изучении профессионального модуля; Умение выбирать критерии оценки своей производственной деятельности и объективно оценивать ее результаты	Текущий контроль в форме: лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам МДК.
ОК9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Проявление интереса и систематический анализ инноваций в области профессиональной деятельности; Организация собственной деятельности и адаптация к часто изменяющимся технологиям в профессиональной деятельности.	Промежуточная аттестация дифференцированный зачет по МДК. Итоговая аттестация – квалификационный экзамен.