

Рабочая программа профессионального модулясоставлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской федерации от 22.04.2014 г. №384. Зарегистрирован в Минюсте 23 июля 2014 года. Регистрационный №33234

**Организация - составитель:**

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

**«АЛЕЙСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**Составители:**

**Глухих Елена Петровна** – Преподаватель МДК, высшая квалификационная категория

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **СОДЕРЖАНИЕ** |  |
|  |  | **стр.** |
| **1.** | **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **4** |
| **2.** | **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО** | **7** |
| **МОДУЛЯ** |  |
| **3.** | **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО** | **8** |
| **МОДУЛЯ** |  |
| **4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **18** |
| **5.** | **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ** | **24** |

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

3

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ01.Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО **19.02.10Технология продукции общественногопитания** (базовый уровень)в части освоения основного видапрофессиональной деятельности (ВПД):

**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов**

**для сложной кулинарной продукции** и соответствующихпрофессиональных компетенций (ПК):

ПК1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК1.3. Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована по дополнительному профессиональному образованию и профессиональной подготовке работников в сфере общественного питания

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

* + - * целью овладения указанным видом профессиональной деятельности
	+ соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Базовая часть

**иметь практический опыт:**

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

4

**уметь:**

* органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
* принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
* проводить расчеты по формулам;
* выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и

технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

* выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
* обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

**знать:**

* ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
* правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
* виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
* основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и 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;
* способырасчета 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;

5

* 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.

Вариативная часть

С целью реализации требований работодателей и ориентации профессиональной подготовки под конкретное рабочее место, обучающийся

* рамках овладения указанным видом профессиональной деятельности должен:

**иметь практический опыт:**

* + анализировать и оценивать имеющиеся остатки продуктов;
	+ определять ассортимент и тип предварительной обработки необходимых продуктов;
	+ рассчитывать необходимое количество продуктов при оформлении заказа;
	+ составлять заказ в письменном виде;
	+ планировать время доставки продуктов;
	+ передавать заказ на продукты по телефону;
	+ уточнять исполнение заказа по телефону;
	+ проверять документацию на поступившие продукты;
	+ проверять количество и качество поступивших продуктов, их соответствие заказу;
	+ разрешать проблемы при выявлении отклонений в поставках

**уметь:**

* рассчитывать необходимое количество продуктов с учетом вида их предварительной обработки и фасовки/упаковки продуктов.
* оформлять документы на заказ продуктов.
* заказывать продукты по телефону.
* принимать продукты по количеству и качеству в соответствии с заказом и сопроводительными документами.
* принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях

**знать:**

* Правила оформления заказа на продукты со склада предприятия питания и от поставщиков.
* Возможные организационные требования к процессу оформления заказа на предприятиях питания

6

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **435** часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **194** часов; самостоятельной работы обучающегося**–97** часов;

 учебной практики – 36 ч

 производственной практики – **108** часов.

1. **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |  |
|  |  |  |
| ПК 1.1 | Организовывать подготовку мяса и приготовление |  |
|  | полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.2 | Организовывать подготовку рыбы и приготовление |
|  | полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.3 | Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление |
|  | полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей |
|  | профессии. Проявлять к ней устойчивый интерес. |  |
| ОК 2. | Организовывать | собственную | деятельность, | определять |
|  | типовые методы решения 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 |
|  | (подчиненых), за результат выполненных заданий. |  |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального |
|  | личностного развития, заниматься самообразованием, |
|  | осознанно планировать повышение квалификации. |  |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в |
|  |  |  | 7 |  |  |

профессиональной деятельности

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

8

1. **СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  | **Объем времени, отведенный на освоение** |  | **Практика** |  |
|  |  |  |  |  | **междисциплинарного курса (курсов)** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | **Всего** |  | **Обязательная аудиторная учебная** | **Самостоятельная** |  |  |  |  |
|  |  |  | **работа** |  |  | **Производственная** |  |
| **Коды** |  | **часов** |  | **нагрузка обучающегося** |  |  |  |
|  |  | **обучающегося** |  |  | **(по профилю** |  |
| **Наименования разделов** | *(макс.* |  |  |  |  |  |  |  |
| **профессиональных** |  |  | **в т.ч.** |  |  |  |  |  |  | **специальности),** |  |
| **профессионального модуля** | *учебная* |  |  | **в т.ч.,** |  |  | **в т.ч.,** | **Учебная,** |  |  |
| **компетенций** |  |  | **лабораторные** |  |  |  | часов |  |
|  | *нагрузка и* |  |  | **курсовая** |  |  | **курсовая** | часов |  |  |
|  |  |  | **Всего,** | **работы и** | **Всего,** |  |  | *если предусмотрена* |  |
|  |  | *практики)* |  | **работа** |  | **работа** |  |  |  |
|  |  |  | часов | **практические** | часов |  |  |  | *рассредоточенная* |  |
|  |  |  |  | **(проект),** |  | **(проект),** |  |  |  |
|  |  |  |  |  | **занятия,** |  |  |  |  | *практика)* |  |
|  |  |  |  |  | часов |  |  | часов |  |  |  |
|  |  |  |  |  | часов |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |  | **8** | **9** |  | **10** |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПК 1.1-1.3** | **Раздел 1.Организация процесса** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **приготовления и приготовление** |  |  |  | **97** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **полуфабрикатов для сложной** | **291** | **97** | - | **97** |  | - |  |  |  |  |
|  | **кулинарной продукции** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Производственная и учебная практика (по** | **144** |  |  |  |  |  |  |  | **36** |  | **108** |  |
|  | **профилю специальности)**,часов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Всего:** | **435** | **97** | **97** | **-** | **97** |  | **-** | **36** |  | **108** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

9

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов** |  | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические** | **Объем часов** | **Уровень** |
| **профессионального модуля** | **занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** |  | **освоения** |
| **(ПМ), междисциплинарных** |  |  |  |  |  |
| **курсов (МДК) и тем** |  |  |  |  |  |
| **1** |  | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1. ПМ 01. Организация** |  |  |  |  |  |
| **процесса приготовления и** |  |  |  |  |  |
| **приготовление полуфабрикатов** |  |  |  |  |  |
| **для сложной кулинарной** |  |  |  |  |  |
| **продукции** |  |  |  |  |  |
| **МДК 01.01.** |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** |  |  |  |  |  |
| **полуфабрикатов для сложной** |  |  |  |  |  |
| **кулинарной продукции** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Тема 1.1** | **Содержание** |  |  |
| Организация процесса и | 1. |  | Основные характеристики, и пищевая ценность мяса говядины, телятины, | 3 | 2 |
| приготовление полуфабрикатов из |  |  | свинины, баранины для приготовления сложной кулинарной продукции. |  |  |
| мяса для сложной кулинарной |  |  | Организация работы повара в мясном цехе для приготовления сложной |  |  |
| продукции |  |  | кулинарной продукции. Виды технологического оборудования и |  |  |
|  |  |  | производственного инвентаря, используемые при подготовке мяса для |  |  |
|  |  |  | приготовления сложных блюд. |  |  |
|  | 2. |  | Использование необходимого производственного инвентаря и | 3 |  |
|  |  |  | технологического оборудования при подготовке мяса для приготовления |  |  |
|  |  |  | сложных блюд с учетом требований техники безопасности при: |  |  |
|  |  |  | размораживании, обработке, удалении костей, снятии мякоти с костей, |  |  |
|  |  |  | мариновании, сворачивании рулетом, фаршировании, шпиговании, |  |  |
|  |  |  | панировании, перевязывании, измельчении мяса, взбивании и отсаживании |  |  |
|  |  |  | кнельной массы из кондитерского мешка. |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 3 |  | Организация разделки туши баранины, ягненка для приготовления сложной | 3 |  |
|  |  |  | кулинарной продукции. Процессы приготовления полуфабрикатов для |  |  |
|  |  |  | сложной кулинарной продукции. |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 4 |  | Требования к качеству, условия хранения, сроки реализации | 2 |  |
|  |  |  | полуфабрикатов из баранины , ягненка |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 5 |  | Организация разделки туши говядины для приготовления сложной | 4 |  |
|  |  |  | кулинарной продукции. Процессы приготовления полуфабрикатов для |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

10

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | сложной кулинарной продукции. |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 6 | Требования к качеству, условия хранения, сроки реализации | 2 |  |
|  |  | полуфабрикатов из мяса говядины, телятины для сложной кулинарной |  |  |
|  |  | продукции. |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 7 | Организация разделки туши свинины, молочных поросят, поросячьей | 3 |  |
|  |  | головы для приготовления сложной кулинарной продукции. |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 8 | Процессы приготовления полуфабрикатов дляиз молочных поросят и | 3 |  |
|  |  | поросячьих голов для сложной кулинарной продукции. |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 9 | Подготовка крупнокусковых полуфабрикатов из мяса диких животных для | 4 |  |
|  |  | приготовления сложных блюд: шпигование, маринование. |  |  |
|  | 10 | Способы подготовки мяса. Приготовление полуфабрикатов | 3 |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 11 | Правила охлаждения и замораживания, полуфабрикатов для сложной | 2 |  |
|  |  | кулинарной продукции. Требования к качеству, условия хранения, сроки |  |  |
|  |  | реализации полуфабрикатов из мяса |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 12 | Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со | 2 |  |
|  |  | склада и от поставщиков |  |  |
|  |  | Правила и условия хранения готовых полуфабрикатов сложной кулинарной |  |  |
|  |  | продукции. Основные критерии оценки качества готовых полуфабрикатов. |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | **Практические занятия1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13** | 29 |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 1. | Расчет массы мяса для полуфабрикатов, в зависимости от вида и категории |  |  |
|  |  | упитанности. |  |  |
|  | 2. | Решение ситуационных задач для приготовления сложной кулинарной |  |  |
|  |  | продукции. |  |  |
|  | 3. | Расчета необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от |  |  |
|  |  | массы мяса, для сложной кулинарной продукции |  |  |
|  | 4. | Разделка туши говядины для приготовления полуфабрикатов для сложной |  |  |
|  |  | кулинарной продукции.(передняя полутуша) |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 5 | Разделка туши говядины для приготовления полуфабрикатов для сложной |  |  |
|  |  | кулинарной продукции.(задняя полутуша) |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 6 | Приготовление крупнокусковых телячьи ножки, рулька телячья |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 7 | Разделка туши ягненка для приготовления полуфабрикатов для сложной |  |  |
|  |  | кулинарной продукции. (передняя) |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 8 | Разделка туши ягненка для приготовления полуфабрикатов для сложной |  |  |
|  |  | кулинарной продукции. (задняя) |  |  |

11

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | 9 | Приготовление рулет для карпаччо. |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | 10 | Выполнение органолептической оценки качества продуктов и готовых |  |  |  |  |
|  |  |  | полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции |  |  |  |  |
|  |  | 12 | Технология приготовления начинок для фарширования мяса. Варианты |  |  |  |  |
|  |  |  | подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, |  |  |  |
|  |  | 13 | Приготовление рубленной и кнельной массы из мяса, полуфабрикатов для |  |  |  |
|  |  |  | сложной кулинарной продукции |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | **Контрольная работа** |  |  |  |  |  |  | 1 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Тема 1.2.** |  | **Содержание** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Подготовки свежей рыбы | для |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. | Основные характеристики | видов | рыб. Пищевая ценность рыбы | для |  |  |
| приготовления сложных блюд |  |  |
|  |  | приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | 2 |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | Организация работы повара в рыбном цехе для приготовления сложной |  |  |  |
|  |  |  | кулинарной продукции из рыбы. |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | 2. | Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, |  | 3 |  |  |
|  |  |  | используемые при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | 3 | Техника выполнения действий в соответствии с типом рыбы: потрошения | 3 |  |  |
|  |  |  | без разрезания брюшка, снятия кожи, фарширования, начинки, |  |  |  |  |
|  |  |  | сворачивания рулетом, маринования, перевязывания, измельчения мякоти |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | 4 | Использование | необходимого | производственного | инвентаря | и | 3 |  |  |
|  |  |  | технологического оборудования при подготовке рыбы для приготовления |  |  |  |
|  |  |  | сложных блюд с учетом требований техники безопасности при: |  |  |  |
|  |  |  | размораживании, потрошении без разрезания брюшка, снятии кожи, |  |  |  |
|  |  |  | фаршировании, | начинке, | сворачивании | рулетом, | мариновании, |  |  |  |
|  |  |  | перевязывании, измельчении мякоти, протирании через сито, взбивании и |  |  |  |
|  |  |  | отсаживании кнельной массы из кондитерского мешка. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | 5 | Методы обработки и подготовки рыбы для сложных блюд: размораживание, |  |  |  |
|  |  |  | потрошение без разрезания брюшка, снимание кожи, фарширование, |  | 3 |  |  |
|  |  |  | начинка, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание, измельчение |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | мякоти, протирание через сито, взбивание и отсаживание кнельной массы из |  |  |  |
|  |  |  | кондитерского мешка |  |  |  |  |  |  |  |  |

1. Техника выполнения действий в соответствии с типом рыбы: протирания через сито, взбивания и отсаживания кнельной массы из кондитерского

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| мешка. Последовательность и правила подготовки рыбы для приготовления |  |  |
|  |  |
| сложных блюд: крупной рыбы фаршированной и нефаршированной в целом | 3 |  |
| виде; фаршированной щуки; фаршированного судака; |  |  |

12

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 7 | Последовательность и правила подготовки рыбы для приготовления | 3 |  |
|  |  | сложных блюд:фаршированного карпа; фаршированных порционных кусков |  |  |
|  |  | рыбы; рулета из филе рыбы фаршированного и нефаршированного; рулета |  |  |
|  |  | из лосося для карпаччо; кнельной массы, тельного. |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 8 | Технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Варианты | 3 |  |
|  |  | подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. |  |  |
|  |  | Технология приготовления маринадов для экзотических видов рыб. |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 9 | Способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления | 3 |  |
|  |  | сложных блюд. Последовательность и правила подготовки и приготовления |  |  |
|  |  | полуфабрикатов из рыб экзотических видов: хвостовой части целиком; филе |  |  |
|  |  | без кожи и костей; рулета из мякоти и кнельной массы; рыбы, нарезанной |  |  |
|  |  | для суши и сашими |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 10 | Последовательность и правила обработки и подготовки улиток, кламсов, | 3 |  |
|  |  | лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; рулетов из гребешков |  |  |
|  |  | и осминогов для карпаччо; вскрытых раковин устриц. |  |  |
|  |  | Способы минимизации отходов при обработке моллюсков и ракообразных. |  |  |
|  |  | Правила охлаждения и замораживания рыбы, подготовленной для |  |  |
|  |  | приготовления сложной кулинарной продукции. Требования к качеству |  |  |
|  |  | живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к |  |  |
|  |  | безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и |  |  |
|  |  | замороженном виде |  |  |
|  | **Практические занятия 14,15,16,17,18,19,20,21,22,23,24,25** | 27 |  |
|  | 1. | Расчет массы рыбы для полуфабрикатов в зависимости от вида и категории |  |  |
|  |  | упитанности.Решение ситуационных задач. |  |  |
|  | 2**.** | Расчет необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы |  |  |
|  |  | рыбы, для сложной кулинарной продукции |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 3. | Разделка рыбы для приготовления полуфабрикатов для сложной |  |  |
|  |  | кулинарной продукции. |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 4 | Приготовление рыбы фаршированной, |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 5 | Приготовление рыбы судак заливной |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 6 | Составление технологических схем и карт |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 7 | Приготовление рулет из лосося для карпаччо, |  |  |
|  |  |  |  |  |

13

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 8 |  | Приготовление рулет из филе рыбы фаршированный и нефаршированный |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | 9 |  | Оценка качества и органолептическая оценка готовых полуфабрикатов |  |  |  |
|  | 10 |  | Приготовление начинок для фарширования рыбы. Варианты подбора |  |  |  |
|  |  |  | пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. |  |  |  |
|  | 11 |  | Приготовления маринадов для экзотических видов рыб. |  |  |  |  |
|  | 12 |  | Приготовление моллюсков и ракообразных |  |  |  |  |
|  | **Контрольная работа** |  |  |  |  |  |  |
| **Тема 1.3.** | **Содержание** |  |  |  |  | 1 |  |
| Подготовка домашней птицы для | 1. |  | Основные характеристики и пищевая ценность, мяса птицы, | утиной гусиной | 3 | 2-3 |
| приготовления сложных блюд |  |  | печени, дичи. Организация работы повара в мясном цехе для приготовления |  |  |
|  |  |  | сложной кулинарной продукции из птицы, утиной, гусиной печени. Виды |  |  |  |
|  |  |  | технологического оборудования и производственного инвентаря, |  |  |  |
|  |  |  | используемые при подготовке домашней птицы для приготовления сложных |  |  |
|  |  |  | блюд. |  |  |  |  |  |  |
|  | 2. |  | Использование необходимого производственного инвентаря и |  | 3 |  |
|  |  |  | технологического оборудования для подготовки домашней птицы для |  |  |  |
|  |  |  | приготовления сложных блюд с учетом требований техники безопасности |  |  |  |
|  |  |  | при: размораживании, фаршировании филе и тушек, заправке под кожу |  |  |  |
|  |  |  | воздуха и сливочного масла, сворачивании рулетом, перевязывании |  |  |  |
|  | 3. |  | Организация разделки птицы и обработки для приготовления сложной | 3 |  |
|  |  |  | кулинарной продукции. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 4 |  | Использование | необходимого | производственного | инвентаря | и | 3 |  |
|  |  |  | технологического оборудования для подготовки домашней птицы для |  |  |
|  |  |  | приготовления сложных блюд с учетом требований техники безопасности |  |  |
|  |  |  | при: мариновании, измельчении мякоти, взбивании и отсаживании кнельной |  |  |
|  |  |  | массы из кондитерского мешка, обработке печени |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | 5. |  | Последовательность и правила подготовки домашней птицы для |  | 3 |  |
|  |  |  | приготовления сложных блюд: фаршированных куриных ножек; |  |  |  |
|  |  |  | фаршированных тушек домашней птицы целиком; домашней птицы с |  |  |  |
|  |  |  | заправленным под кожу воздухом; домашней птицы с заправленным под |  |  |  |
|  |  |  | кожу сливочным маслом; |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | 6 |  | Последовательность и правила подготовки домашней птицы для |  | 3 |  |
|  |  |  | приготовления сложных блюд:подготовленной домашней птицы для |  |  |  |
|  |  |  | галантина; фаршированного рулета из мякоти птицы; нефаршированного |  |  |  |
|  |  |  | рулета из мякоти птицы; кнельной массы и изделий из нее; стейков из фуа- |  |  |  |
|  |  |  | гра; фуа-гра для паштета. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

14

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 7 | Организация разделки и обработки печени для приготовления сложной | 3 |  |
|  |  | кулинарной продукции. Процессы приготовления утиной и гусиной печени. |  |  |
|  |  | Требования к качеству, условия хранения, сроки реализации. |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 8 | Методы подготовки кроликов и зайцев для приготовления сложных блюд: | 3 |  |
|  |  | удаление костей, зачистка окорока и лопатки, маринование, шпигование. |  |  |
|  | 9 | Методы подготовки пернатой дичи для приготовления сложных блюд: | 3 |  |
|  |  | выделение и зачистка филе, снятие пленки с филе, формование котлет, |  |  |
|  |  | маринование, начинение и фарширование в целом виде, снятие кожи |  |  |
|  |  | чулком, измельчение мяса дичи для кнельной массы. |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 10 | Требования к безопасности хранения утиной и гусиной печени в | 3 |  |
|  |  | охлажденном и мороженом виде. Основные кретерии оценки качества |  |  |
|  |  | подготовленных п/ф из мяса птицы, утиной гусиной печени. Технология |  |  |
|  |  | приготовления начинок для фарширования домашней птицы. Варианты |  |  |
|  |  | подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из птицы |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  | **Практические занятия** | 41 |  |
|  |  | **26,27,28,29,30,31,32,33,34,35,36,37,38,39,40,41,42,43,44,45,46,47,48,49,50,51** |  |  |
|  | 1 | Расчет массы птицы в зависимости от вида и категории упитанности; |  |  |
|  |  | решение ситуационных задач. |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 2 | Определение веса домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ней |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 3 | Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в |  |  |
|  |  | зависимости от веса дичи |  |  |
|  | 4 | Составление технологической карты и заявки на продукты на полуфабрикат- |  |  |
|  |  | тушка дичи целиком |  |  |
|  | 5 | Приготовление полуфабрикатов из кролика для сложных блюд: |  |  |
|  |  | фаршированные тушки дичи целиком |  |  |
|  | 6 | Составление технологической карты и заявки на продукты на полуфабрикат- |  |  |
|  |  | фаршированный рулет. |  |  |
|  | 7 | Приготовление полуфабрикатов из птицы для сложных блюд |  |  |
|  |  | фаршированного рулет. |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 8 | Приготовление полуфабрикатов из птицы для сложных блюд |  |  |
|  |  | нефаршированного рулета из мякоти птицы. |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 9 | Приготовление начинок для фарширования дичи |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 10 | Приготовление кнельной массы из домашней птицы |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 11 | Приготовление окорока и лопатки кролика или зайца без костей; зайца |  |  |
|  |  | шпигованного, маринованной дичи |  |  |

15

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 12 | Приготовление шпигованного крупнокускового мяса диких животных; |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 13 | Приготовление фаршированных тушек пернатой дичи целиком |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 14 | Приготовление натуральных (фаршированных и нефаршированных) котлет |  |  |
|  |  | из филе пернатой дичи |  |  |
|  | 15 | Приготовление окорока и лопатки кролика или зайца без костей |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 16 | Приготовление зайца шпигованного, маринованной дичи. |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 17 | Приготовление шо-фруа из дичи |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 18 | Приготовление утиной и гусиной печени. Требования к качеству, условия |  |  |
|  |  | хранения, сроки реализации. |  |  |
|  | 20 | Приготовление сложных блюд: фаршированных куриных ножек домашней |  |  |
|  |  | птицы с заправленным под кожу сливочным маслом; |  |  |
|  | 21 | Приготовление фаршированных тушек домашней птицы целиком |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 22 | Приготовление домашней птицы с заправленным под кожу воздухом |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 23 | Приготовление сложных блюд: фаршированных куриных ножек домашней |  |  |
|  |  | птицы с заправленным под кожу сливочным маслом; |  |  |
|  | 24 | Составление технико-технологической карты на фирменное блюдо |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 25 | Составление технологической карты на кнельную массу |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 26 | Приготовление сложных блюд:кнельной массы и изделий из нее; окорока и |  |  |
|  |  | лопатки кролика или зайца без костей; зайца шпигованного, маринованной |  |  |
|  |  | дичи, шо-фруа из дичи. |  |  |
|  | **Контрольная работа** | 2 |  |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ01.** | **97** |  |
| **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы** |  |  |

1. Составление инструкционной карты «Приготовление кнельной массы»
2. Составление таблицы «Требования к качеству и сроки реализации полуфабрикатов».
3. Презентация «Новые технологии в приготовление сложных полуфабрикатов из дичи».
4. Составление инструкционной карты **«**Обработка утиной или гусиной печени».
5. Составление инструкционной карты «Приготовление полуфабриката карпаччо из баранины»
6. Презентация на тему «Приготовление чучела из перьев дичи».
7. Составление инструкционной карты «Обработка крупной пернатой дичи»
8. Презентация на тему «Снятие с пернатой дичи кожи с перьями чулком »
9. Составление инструкционной карты «Приготовление начинок для фарширования рыбы».

16

1. Презентация «Начинки для фарширования птицы».
2. Презентация на тему «Современные способы обработки мяса»
3. Презентация на тему «Новые виды сырья. Богатые незнакомцы».
4. Составление инструкционных карт «Приготовление сложных полуфабрикатов из рыбы».
5. Презентация на тему «Современные способы обработки рыбы».
6. Составление инструкционной карты «Приготовление сложных полуфабрикатов из экзотических видов рыб»
7. Презентация на тему: «Современные способы обработки птицы».
8. Составление инструкционной карты :«Обработка ракообразных».
9. Составление инструкционной карты «Обработка моллюсков».
10. Составление инструкционной карты «Обработка рыб осетровых пород»
11. Составление инструкционной карты «Обработка кролика»

|  |  |
| --- | --- |
| **Учебная практика****Виды работ**Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента полуфабрикатов; оценка качества сырья органолептическим методом;Определение последовательности технологических операций подготовки рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы;оценка качества продукции органолептическим методом, хранение в охлажденном и замороженном виде; | **36** |
| **Производственная практика(по профилю специальности)** | **108** |
| **Виды работ** |  |
| **Технология приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции** |  |

1. Подготовка мяса для приготовления полуфабрикатов. Подготовка мяса тушек ягнят и молочных поросят
2. Последовательность и правила обработки мяса говядины и телятины для сложных блюд
3. Последовательность и правила обработки мяса баранины и свинины для сложных блюд. Приготовление кнельной массы из мяса: баранины, говядины, телятины, свинины и полуфабрикатов из нее
4. Подготовка домашней птицы для приготовления сложных блюд .Обработка утиной/гусиной печени для приготовления сложных блюд
5. Подготовка домашней птицы для приготовления сложных блюд. Приготовление кнельной массы из домашней птицы и полуфабрикатов из нее
6. Подготовка дичи для приготовления сложных блюд
7. Подготовка рыбы для приготовления сложных блюд
8. Обработка моллюсков и ракообразных
9. Обработка и подготовка экзотических видов рыб
10. Подготовка мяса для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд. Подготовка мяса тушек ягнят и

молочных поросят

**11.** .Последовательность и правила обработки мяса говядины и телятины для полуфабрикатов

1. Последовательность и правила обработки мяса баранины и свинины для сложных блюд Приготовление кнельной массы из мяса: баранины, говядины, телятины, свинины и полуфабрикатов из нее
2. Подготовка домашней птицы для приготовления сложных блюд Обработка утиной/гусиной печени для приготовления сложных блюд
3. Подготовка домашней птицы для приготовления сложных блюд Обработка утиной/гусиной печени для приготовления сложных блюд
4. Подготовка домашней птицы для приготовления сложных блюд Обработка утиной/гусиной печени для приготовления сложных блюд
5. Подготовка домашней птицы для приготовления сложных блюд Обработка утиной/гусиной печени для приготовления сложных блюд
6. Подготовка домашней птицы для приготовления сложных блюд Обработка утиной/гусиной печени для приготовления сложных блюд

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 17**18.** | Подготовка домашней птицы для приготовления сложных блюд Приготовление кнельной массы из домашней |  |  |
|  | птицы и полуфабрикатов из нее |  |  |
| **19.** | Подготовка дичи для приготовления сложных блюд |  |  |
| **20.** | Подготовка рыбы для приготовления сложных блюд |  |  |
| **21.** | Обработка и подготовка экзотических видов рыб |  |  |
| **22.** | Обработка моллюсков и ракообразных |  |  |
|  | **Всего** | **435** |  |
|  |  |  |  |

18

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

* технологии продукции общественного питания;
* оборудования предприятий общественного питания;
* товароведение продукции общественного питания;
* организации и обслуживания ПОП;

лабораторий:

* кулинарного производства;

залы:

* библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
* актовый зал

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

* посадочные места по количеству обучающихся;
* рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

* ноутбук с лицензионным программным обеспечением;
* мультимедиапроектор;
* колонки;
* экран;
* интерактивная доска.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

* посадочные места по количеству обучающихся;
* автоматизированное рабочее место преподавателя
* автоматизированные рабочие места по числу обучающихся. Технические средства обучения:
* ПК с лицензионным программным обеспечением;
* локальная сеть с выходом в Internet;
* принтеры;
* сканеры;
* мультимедиапроектор;
* интерактивная доска;

19

* копировальная техника;

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную, производственную практику по профилю специальности, которую рекомендуется проводить концентрированно.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Нормативно-правовые акты:

1. Федеральный Закон от 7 января 1991 г. 3 2300-1 О защите прав потребителей. С доп. И изм. От 9 января 1993 г. № 2-ФЗ.
2. Федеральный закон ФЗ-29 Российской Федерации О качестве и безопасности пищевых продуктов. Утв. 02.01.2000г. (с последующими изменениями и дополнениями).
3. Федеральный закон от 9 января 1996 г. № 2-ФЗ О внесении изменений и дополнений в Закон РФ О защите прав потребителей и Кодекс РСФСР Об административных правонарушениях (с последующими изменениями и дополнениями).
4. Положение о государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г. № 987 (с последующими изменениями и дополнениями). Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97. № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
5. Федеральный закон от 30 марта 2001 г. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения
6. ГОСТ 50647-94 Общественное питание. Термины и определения
7. ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий
8. ГОСТ Р 50935 – 96 Общественное питание, требования к обслуживающему

персоналу

9. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия

10. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования

11. ГОСТ53106 – 2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

12. СанПиН2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

13. СанПиН42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов

14. СанПин 2.3.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к

организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

20

15. СанПин2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

16. Справочник технолога общественного питания. М.: Колос, 2014

17. Сборникрецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- Киев, «А.С.К.», 2013.

18. Сборникрецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанов.-АстрейковаА.А., Матвеев П.Д., Ананич Т.П.- Минск: Харвест, 2014.

19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ под ред. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. – К.: ООО ИЗД. Арий,2013

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. Образования/ Н.Э. Харченко.- 6-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2013

Основные источники:

* 1. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. - М.: Издательский центр «Академия», 2018
2. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
4. Зайко Г.М., Джун Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Магистр, 2018.
5. Кирпичников В.П., Ботов М.И. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2018.
6. Кшикель Е.Н. Социология и психология управления. – М.: Высшая школа,

2018.

1. Ковалев Н.И., Куткина М.И., Кравцова В.А. Технология приготовления пиши. М.: ИД Деловая литература, 2012.
2. Липатова Л.П. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум. – М.:ФОРУМ, 2012.

10. ПавловаЛ.В., Смирнова В.А., Практические занятия по технологии приготовления пищи.- М. ,Экономика, 2013.

11. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из мяса. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.

12. ПотаповаИ.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. – М.: Издательский центр «Академия», 2011.

13. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из рыбы и морепродуктов. – М.:

Издательский центр «Академия», 2012.

14. ПотаповаИ.И., Корнеева Н.В.Соусы. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.

21

15. Потапова И.И., Корнеева Н.В.Супы. – М.: Издательский центр «Академия»,

2013.

16. Профессиональныестандарты индустрии питания. -.М.:ЗАО Изд.дом «Ресторанные ведомости», 2013.

17. СтрельцовА.Н., Шишов В.В. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2013.

18. ТерентьеваА.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания», М. ОЦИКРТ, 2012.

19. Усов В.В. Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка.

М.: Издательский центр «Академия».2014.

20. УсовВ.В. Основы кулинарного мастерства. –М.: Издательский центр «Академия», 2014.

21. Харченко Н..Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи.

Практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.

22.Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. – М. Издательский центр «Академия», 2013.

1. Шипулов В.Г. Основы управленческой деятельности. – М.: Высшая

школа, 2014.

Дополнительные источники:

1. Гастрономъ. – М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь»
2. Школа гастрнома. М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь»
3. РесторановедЪ. – СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса»
4. Торговое оборудование. - СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса

Интернет – ресурсы:

1. Сайт Министерства Образования
2. Сайт НГГТК
3. www.consultant.ru
4. www.gastromag.ru
5. www.culinar-russia.ru
6. www.restoran-business.ru
7. www.restoved.ru
8. www.catalog.honeca.ru

10. www.arsenal-moscow.ru

11. www.restoranoved.ru

**4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Программа профессионального модуля организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции имеет три раздела, по формированию профессиональных компетенций

ОП 01. Микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

ОП 02. Физиология питания

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья

ОП 05. Метрология, стандартизация и подтверждение качества

ОП 08. Охрана труда

ОП 09. Безопасность жизнедеятельности

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

**Требования к** **квалификации педагогических** **(инженерно-**

**педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам:**

Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля **Организация процессаприготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной горячей кулинарной продукции** и специальности **Технология продукции общественного питания.**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты,

преподаватели междисциплинарных курсов, мастера профессионального

обучения должны иметь рабочую квалификацию повар 5 разряда, 1 раз в 3

года проходить стажировку на предприятиях общественного питания. Опыт

деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы

является обязательным

Заместитель руководителя образовательного учреждения осуществляет общее руководство практикой студентов и назначает руководителей практики от учреждения.

Руководители практики от предприятия:

* осуществляет подбор непосредственных руководителей практики от предприятия;
* согласовывают с руководителями практики от учебного заведения

графики прохождения практики;

* несут личную ответственность за проведение практики;
* представляют в соответствии с программой производственной (профессиональной) практики места практик;
* организуют инструктаж и проверку знаний по правилам и нормам охраны труда, технике безопасности и противопожарной защиты;
* представляют студентам-практикантам возможность пользоваться имеющейся литературой, технической и другой документацией;
* обеспечивают студентов на время прохождения практики защитной одеждой, обувью и другими индивидуальными средствами защиты по нормам, установленным для соответствующих работников данного предприятия, учреждения, организации.

Непосредственное руководство практикой на местах (в отделах) возлагается на постоянно работающих в них квалифицированных специалистов, в обязанности которых входит:

* распределить практикантов по рабочим местам в соответствии с графиком прохождении практики;
* проводить инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на рабочем месте при выполнении конкретных обязанностей;
* знакомить практикантов с организацией работ на рабочем месте;
* осуществлять постоянный контроль за работой практикантов, обеспечивая выполнение студентами программы практики, знакомить их с передовыми методами труда;
* оценивать качество работы практикантов, составлять производственную характеристику с отражением в ней выполнения программы практики, качества профессиональных знаний и умений, нестандартного, оригинального подхода к решению производственных вопросов, организаторских способностей

24

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ**

**ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Результаты(освоенн** |  |  |  | **Формы и** |  |
|  | **ые** |  |  | **Основные показатели оценки** | **методы** |  |
| **профессиональные** |  | **результата** |  | **контроля и** |  |
| **компетенции)** |  |  |  |  | **оценки** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПК |  |  | 1.1 | Выполнять | технологический | Практическое |  |
| Организовывать |  | режим приготовления | п/ф для | задание |  |
| подготовку | мяса | и | сложной кулинарной продукции | Тест задание |  |
| приготовление |  |  |  |  |  |
| полуфабрикатов | для |  |  |  | Формализованн |  |
| сложной | кулинарной |  |  |  |  |
|  |  |  | ое наблюдение |  |
| продукции. |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | Сравнение с |  |
|  |  |  |  |  |  |  | эталоном |  |
|  |  |  |  |  |  |  | Экспертная |  |
|  |  |  |  |  |  |  | оценка |  |
| ПК |  |  | 1.2 | Выполнять | технологический | Текущий |  |
| Организовывать |  | режим приготовления | п/ф для | контроль |  |
| подготовку | рыбы | и | сложной кулинарной продукции | тестирование |  |
| приготовление |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| полуфабрикатов | для |  |  |  | экспертная |  |
| сложной | кулинарной |  |  |  |  |
|  |  |  | оценка |  |
| продукции. |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | практического |  |
|  |  |  |  |  |  |  | задания |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПК |  |  | 1.3 | Выполнять | технологический | Текущий |  |
| Организовывать |  | режим приготовления | п/ф для | контроль |  |
| подготовку домашней | сложной кулинарной продукции | тестирование |  |
| птицы |  |  | для |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| приготовления |  |  |  |  | экспертная |  |
| сложной | кулинарной |  |  |  | оценка |  |
| продукции. |  |  |  |  |  | практического |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | задания |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность

25

профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Результаты** | **Основные показатели оценки** | **Формы и** |  |
| **методы** |  |
| **(освоенные общие** |  |
| **результата** | **контроля и** |  |
| **компетенции)** |  |
|  | **оценки** |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |
| ОК 1. Понимать | Презентация (эссе, сочинение) на | Экспертная |  |
| сущность и | тему «Моя будущая профессия». | оценка. |  |
| социальную |  |  |  |
| значимость своей |  |  |  |
| будущей профессии, |  |  |  |
| проявлять к ней |  |  |  |
| устойчивый интерес. |  |  |  |
|  |  |  |  |
| ОК 2. Организовывать | Планирование и организация | Практическое |  |
| собственную | технологического процесса | задание. |  |
| деятельность, | приготовления полуфабрикатов |  |  |
| определять методы и | для сложной кулинарной | Практическое |  |
| способы выполнения | продукции |  |
| задание. |  |
| профессиональных | Выбор способа достижения цели |  |
|  |  |
| задач, оценивать их |  |  |
| в соответствии с критериями |  |  |
| эффективность и |  |  |
| качества и эффективности |  |  |
| качество. |  |  |
| приготовления блюд. |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |
| ОК 3. Принимать | Проводит анализ причин брака, | Практическое |  |
| решения в | дефектов и способов их | задание. |  |
| стандартных и | корректировки и устранения в |  |  |
| нестандартных | соответствии с критериями |  |  |
| ситуациях и нести за | качества. |  |  |
| них ответственность. |  |  |  |
|  |  |  |  |
| ОК 4. Осуществлять | Поиск информации в | Практическое |  |
| поиск и использование | нормативно- технологической, | задание. |  |
| информации, | справочной документации, а так |  |  |
| необходимой для | же использование интернет | Практическое |  |
| эффективного | ресурсов. |  |
| задание. |  |
| выполнения | Разработка нормативно- |  |
|  |  |
| профессиональных |  |  |
| технологической документации. |  |  |
| задач, |  |  |
|  |  |  |
| профессионального и |  |  |  |
| личностного развития |  |  |  |
|  |  |  |  |
| ОК 5. Использовать | Использование программного | Экспертная |  |
| информационно- | обеспечения. | оценка |  |
| коммуникационные |  | практического |  |
|  | 26 |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| технологии в | Работа со спец. программами. | задания. |
| профессиональной |  |  |
| деятельности. |  |  |
|  |  |  |
| ОК 6.Работать в | Создание продукта письменной | Анализ |
| коллективе и команде, | коммуникации сложной | производственн |
| эффективно общаться | структуры. | ой практики |
| с коллегами, |  | (отчет, дневник) |
| руководством, |  |  |
| потребителями. |  |  |
|  |  |  |
| ОК 7. Брать на себя | Демонстрация навыков | Интерпретация |
| ответственность за | организации технологического | результатов |
| работу членов | процесса членами | наблюдений за |
| команды | команды/бригады. | деятельностью |
| (подчиненых), за |  | обучающегося |
| результат |  | на |
| выполненных заданий. |  | производственн |
|  |  | ой практике |
|  |  |  |
| ОК 8. Самостоятельно | Проведение самоанализа и | Интерпретация |
| определять задачи | коррекции результатов | результатов |
| профессионального и | собственной работы. | наблюдений за |
| личностного развития, |  | деятельностью |
| заниматься |  | обучающегося в |
| самообразованием, |  | процессе |
| осознанно |  | освоения |
| планировать |  | профессиональн |
| повышение |  | ого модуля |
| квалификации. |  |  |
|  |  |  |
| ОК 9. | Корректировка технологического | Практическое |
| Ориентироваться в | процесса в соответствии с | задание |
| условиях частой | новыми технологиями. |  |
| смены технологий в |  |  |
| профессиональной |  |  |
| деятельности. |  |  |
|  |  |  |

27