

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю
зам. директора по УПР
_____ Ю.А. Юшкова
« _____ » _____ 2013 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Рассмотрена и одобрена на заседании
методического объединения спецдисциплин
протокол № _____ от « _____ » _____ 2013г
Председатель МО _____ Т.П. Лямченко

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее-ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее-СПО) 260807 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: ГБОУ СПО «Комаричский механико-технологический техникум»

Разработчик: Зайцева Н.В.-преподаватель спецдисциплин ГБОУ СПО КМТТ

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному образованию ГАУ ДПО(ПК)С Брянского института повышения квалификации работников образования.
Заключение Экспертного совета № ____ от « ____ » _____ 2013 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ4 стр.
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 6 стр.
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ 7 стр.
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ 13 стр.
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) 15 стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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 **260807 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 углубленной профессиональной подготовке специалистов, способных успешно решать задачи связанной с организацией розничной торговли в рыночных условиях, в дополнительном профессиональном образовании, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

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 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, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

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

Всего 568 часа;

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 344 часа, включая:
- самостоятельной работы обучающегося – 116 часов;
- учебной практики – 36 часа.
- производственной практики-72 часа

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

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ 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	126	86	50	40		
ПК 1.2	Раздел 2. ПМ.01 Технологические процессы кулинарной обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	110	72	40	38		
ПК 1.3	Раздел 3. ПМ.01 Технологические процессы кулинарной обработки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	108	70	42	38		
	Учебная практика	36				36	
	Производственная практика(по профилю специальности)	72					72
	Всего:	452	228	132	116	36	72

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

* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний

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	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		452	
МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
МДК 01.01 Раздел 1. ПМ.01 Технологические процессы кулинарной обработки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		126	
Тема 1.1 Технологические свойства мяса	Содержание	3	
	1 Основные характеристики и пищевая ценность тушек ягнят		2
	2 Основные характеристики и пищевая ценность молочных поросят		2
	3 Основные характеристики и пищевая ценность свиных голов		2
Тема 1.2. Производственный инвентарь и оборудование для обработки мяса	Содержание	4	
	1 Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при обработке тушек ягнят		2
	2 Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при обработке молочных поросят		2
	3 Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при обработке свиных голов		2
	4 Правила безопасного использования оборудования и инвентаря		2
Тема 1.3. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса для сложных блюд	Содержание	29	
	1 Ассортимент ,характеристика полуфабрикатов из тушек ягнят		2
	2 Ассортимент ,характеристика полуфабрикатов из свинины поросят		2
	3 Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из свиной головы		2
	4 Требования к качеству тушек ягнят		2
	5 Требования к качеству молочных попросят,		2
	6 Требования к качеству свиных голов		2

7	Подготовка мяса тушек ягнят		2
8	Подготовка молочных поросят		2
9	Подготовка свиных голов		2
11	Приготовление полуфабрикатов из тушек ягнят для сложной кулинарной продукции.		2
12	Приготовление полуфабрикатов из молочных поросят для сложной кулинарной продукции.		2
13	Приготовление полуфабрикатов из свиной головы для сложной кулинарной продукции.		2
14	Требования к качеству полуфабрикатов из тушек ягнят . Режимы хранения, реализации и транспортировки полуфабрикатов из мяса		2
15	Требования к качеству полуфабрикатов из молочных поросят . Режимы хранения, реализации и транспортировки полуфабрикатов из мяса		2
16	Требования к качеству полуфабрикатов из свиных голов . Режимы хранения, реализации и транспортировки полуфабрикатов из мяса		2
17	Ассортимент и технология приготовления начинок для мяса		2
18	Ассортимент и технология приготовления фаршей для мяса		2
19	Варианты подбора пряностей и специй при приготовлении полуфабрикатов из мяса		2
20	Взаимозаменяемость специй и пряностей при приготовлении полуфабрикатов из мяса		2
21	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из тушек ягнят		2
22	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из свиных голов		2
23	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из молочных поросят		2
24	Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из тушек ягнят		2
25	Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из молочных поросят		2
26	Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из свиных поросят		2
27	Режимы хранения, реализации и транспортировки полуфабрикатов из молочных поросят		2
28	Режимы хранения, реализации и транспортировки полуфабрикатов из тушек ягнят		2
29	Режимы хранения, реализации и транспортировки полуфабрикатов из свиных голов		2

	Практические занятия		50	
	1	Органолептическая оценка качества мяса .приготовление блюд из котлетной массы (рулеты, тельное)		
	2	Механическая кулинарная обработка тушек ягнят и приготовление лопатки запеченой		
	3	Приготовление каре ягненка		
	4	Механическая кулинарная обработка молочных поросят приготовление жареного поросенка из них		
	5	Приготовление фашированного поросенка		
	6	Приготовление заливного поросенка		
	7	Механическая кулинарная обработка свиных голов, приготовление блюд из них		
	8	Приготовление фаршей для мясных п/ф		
	9	Приготовление начинок для мясных п/ф		
Самостоятельная работа Составление технико-технологических схем блюд из мяса Составление технологических карт Решение количественных и качественных задач Отработка навыков приготовления полуфабрикатов из мяса Работа с нормативными документами (сборник рецептов)			40	
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся Составление слайдовых презентаций по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Систематическая проработка конспектов занятий по теме. Подготовка рефератов на тему «Новое в общественном питании» Подготовка творческих заданий ,учебных проектов				
Раздел 2. МДК 01.01 Технологические процессы кулинарной обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			110	
Тема 2.1.	Содержание		9	

Технологические свойства рыбы	1	Основные характеристики и пищевая ценность рыбы		2
	2	Классификация рыбы по видам .		2
	3	Классификация рыбы по строению		2
	4	Основные характеристики и пищевая ценность рыбы с костным скелетом		2
	5	Основные характеристики и пищевая ценность рыбы с хрящевым скелетом		2
	6	Пищевая ценность и основные характеристики морепродуктов		2
	7	Требования к качеству и органолептическая оценка ,поступающей на ПОП рыбы с костным скелетом		2
	8	Требования к качеству и органолептическая оценка ,поступающей на ПОП рыбы с хрящевым скелетом		2
	9	Требования к качеству и органолептическая оценка ,поступающих на ПОП морепродуктов		2
Тема 2.2. Производственный инвентарь и оборудование для обработки рыбы	Содержание		4	
	1	Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при обработке рыбы с костным скелетом		2
	2	Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при обработке рыбы с костным скелетом		2
	3	Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при обработке морепродуктов		2
	4	Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.		2
Тема 2.3. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы для сложных	Содержание		19	
	1	Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом		2
	2	Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом		2

блюды	3	Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из морепродуктов		2	
	4	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом		2	
	5	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом		2	
	6	Подготовка рыбы к фаршированию		2	
	7	Ассортимент и технология приготовления фаршей для рыбы		2	
	8	Приготовление полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом для сложной кулинарной продукции		2	
	9	Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для сложной кулинарной продукции		2	
	10	Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы		2	
	11	Режимы хранения, реализации и транспортировки полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом ,с костным скелетом		2	
	12	Варианты подбора пряностей и специй для рыбных полуфабрикатов Правила охлаждения , заморозки рыбных полуфабрикатов.		2 2	
	13			2	
	14	Технология приготовления рыбы припущенной		2	
	15	Технология приготовления рыбы отварной		2	
	16	Технология приготовления рыбы жареной .из котлетной массы		2	
	17	Технология приготовления запеченной рыбы		2	
	18	Технология приготовления блюд из морепродуктов		2	
	19	Актуальные направления в производстве рыбных полуфабрикатов		2	
	Практические занятия			40	
	1	Органолептическая оценка качества рыбы Расчеты массы рыбы для изготовления полуфабрикатов и отходов			
2	Приготовление блюд из отварной рыбы				
3	Приготовление блюд из жареной рыбы				
4	Приготовление блюд из припущенной рыбы				
5	Приготовление блюд из котлетной рыбной массы				
6	Приготовление блюд и запеченной рыбы				
7	Подготовка фарша и фарширование рыбы				
Самостоятельная работа		38			

Составление алгоритмов деятельности по приготовлению полуфабрикатов из рыбы Работа с конспектом-задачником Решение ситуационных задач Отработка навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы Систематическая проработка конспектов занятий по теме Работа с нормативными документами (сборник рецептов)			
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся Составление слайдовых презентаций по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Систематическая проработка конспектов занятий по теме. Подготовка рефератов на тему» Новое в общественном питании» Подготовка творческих заданий ,учебных проектов Разработка рецептов рыбных блюд Работа с базами данных сети »интернет»			
Раздел 3. МДК 01.01 Технологические процессы кулинарной обработки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		108	
Тема 3.1. Технологические свойства домашней птицы	Содержание	6	
	1 Основные характеристики и пищевая ценность кур и цыплят		2
	2 Основные характеристики и пищевая ценность уток,индеек		2
	3 Основные характеристики и пищевая ценность гусей		2
	4 Основные характеристики и пищевая ценность гусяной печени		2
	5 Основные характеристики и пищевая ценность утиной печени		2
	6 Характеристика и пищевая ценность дичи		2
Тема 3.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки домашней птицы для сложных блюд	Содержание	22	
	1 Температура ,условия хранения птицы.Требования к сырью Температура ,условия хранения гусяной и утиной печени,требования к сырью.		2
	2 Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при обработке тушек птицы		2

	3	Правила безопасного использования оборудования и инвентаря		2
	4	Правила безопасного использования оборудования и инвентаря Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при обработке печени		2
	5	Правила безопасного использования оборудования и инвентаря		2
	6	Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из домашней птицы		2
	7	Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из печени		2
	8	Подготовка тушек домашней птицы		2
	9	Подготовка печени		2
	10	Приготовление полуфабрикатов из курицы		2
	11	Приготовление полуфабрикатов из уток		2
	12	Приготовление полуфабрикатов из гусей, индеек		2
	13	Технология приготовления блюд из печени		2
	14	Требования к качеству полуфабрикатов из тушек домашней птицы.		2
	15	Правила хранения, реализации.		2
	16	Требования к качеству полуфабрикатов из печени		2
	17	Хранения реализации и транспортировки полуфабрикатов из печени		2
	18	Ассортимент начинок и фаршей для домашней птицы		2
	19	Варианты подбора специй и пряностей для приготовления сложных кулинарных блюд из птицы		2
	20	Варианты подбора специй и пряностей для приготовления сложных кулинарных блюд из печени Правила охлаждения, замораживания и размораживания полуфабрикатов и печени		2
	21	Варианты оформления и подачи блюд из печени		2
	22	Актуальные направления в производстве полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из птицы		2
	Практические занятия		42	
	1	Органолептическая оценка качества домашней птицы Расчеты массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов и отходов		
	2	Приготовление цыплят табака		
	3	Приготовление курицы фаршированной		
	4	Приготовление котлет столичных		
	5	Приготовление суфле из кур		
	6	Приготовление куриных рулетов		
	7	Приготовление котлет по -киевски		
Самостоятельная работа			38	

<p>Составление алгоритмов деятельности по приготовлению полуфабрикатов из птицы</p> <p>Работа с конспектом задачника</p> <p>Решение ситуационных задач</p> <p>Отработка навыков приготовления полуфабрикатов из домашней птицы</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий по теме</p> <p>Работа с нормативными документами (сборник рецептов)</p>		
<p>Внеаудиторная самостоятельная работа</p> <p>Составление слайдовых презентаций по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий по теме.</p> <p>Подготовка рефератов на тему «Новое в общественном питании»</p> <p>Подготовка творческих заданий ,учебных проектов</p> <p>Разработка технологических схем обработки домашней птицы</p>		
<p>Учебная практика (по профилю специальности)</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> -обработка и разделка тушки ягнят, приготовление блюд из них -обработка и разделка молочных поросят и приготовление блюд из них -обработка и разделка свиных голов ,приготовление блюд из них -обработка и разделка гусей,уток,цыплят, и гусиной печени, приготовление блюд из них -приготовление полуфабрикатов из птицы -приготовление полуфабрикатов из рыбы 	36	
<p>Производственная практика (по профилю специальности)</p>	72	

<p>Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса домашних животных для сложных блюд</p> <p>Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов для сложных блюд</p> <p>Разработка ассортимента полуфабрикатов из птицы и дичи для сложных блюд</p> <p>Расчет массы овощей, мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов</p> <p>Организация технологического процесса подготовки овощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд</p> <p>Подготовка мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь</p> <p>Контроль качества и безопасности подготовленных мяса, рыбы и домашней птицы</p>		
Всего	452	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации профессионального модуля имеется кабинет «Технология кулинарного производства» и лаборатория «Повар кондитер».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия.

Оборудование лаборатории:

1. стандартный набор инвентаря для механической кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, домашней птицы,
2. электромеханическое оборудование (мясорубка),
3. холодильное оборудование.
4. жарочный шкаф
5. электрическая плита

Реализация программы профессионального модуля заканчивается обязательной производственной практикой в объеме 72 часа. Производственная практика (по профилю специальности) реализуется концентрированно ГБОУ СПО КМТТ при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля .

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Ковалёв Н. И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.- М.: Деловая литература,2005
2. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи.- М., Экономика,2002

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 Ф3-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.:Хлебпродинформ, 1996,1997.Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 1981
5. Сборник рецептур блюд диетического питания.- Киев, Техника, 1988
6. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
7. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
9. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
10. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
11. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых

продуктов и продовольственного сырья.

12. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
13. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

Дополнительные источники:

1. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня.- М.: Деловая литература,2000
2. Справочник технолога общественного питания.- М.: Колос,2000
3. Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания»- М.: ОЦПКРТ, 2002
4. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «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 практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования обеспечивается преподавателем, имеющим высшее профессиональное образование, вторую квалификационную категорию, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины (модуля). ,имеет опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы .Преподаватель проходит стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

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

Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; • умение работать с товаросопроводительными документами; • умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; • использование основных методов проверки качества сырья; • выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; • расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов; • осуществление точного и правильного взвешивания на весах; • организация технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд; • подготовка мяса для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; • контроль качества и безопасность подготовленного мяса. 	<p>Текущий контроль в форме: -защиты практических работ; -оценка выполнения заданий для самостоятельной работы; -тестирование по разделу МДК -зачет по учебной и производственной практике</p>
<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; • умение работать с товаросопроводительными документами; • умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; • использование основных методов проверки качества сырья; • выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; • расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов; • осуществление точного и правильного взвешивания на весах; • организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд; • подготовка рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; • контроль качества и безопасность подготовленной рыбы. 	<p>Текущий контроль в форме: -защиты практических работ; -оценка выполнения заданий для самостоятельной работы; -тестирование по разделу МДК • -зачет по учебной и производственной практике</p>
<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд; • умение работать с товаросопроводительными документами; • умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; • использование основных методов проверки качества 	<p>Текущий контроль в форме: -защиты практических работ; -оценка выполнения заданий для самостоятельной работы; -тестирование по разделу</p>

	сырьё; <ul style="list-style-type: none"> • выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; • расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов; • осуществление точного и правильного взвешивания на весах; • организация технологического процесса подготовки домашней птицы для сложных блюд; • подготовка домашней птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; • контроль качества и безопасность подготовленной домашней птицы. 	МДК <ul style="list-style-type: none"> • -зачет по учебной и производственной практике
--	---	--

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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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 и производственной практик
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> • обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; • демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. 	Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> • нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. 	Экспертное наблюдение
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. 	Экспертное наблюдение

профессиональной деятельности.		
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> • взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> • проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий. 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> • планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня. 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> • проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности. 	Экспертное наблюдение