

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Троицкий технологический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ «ТТТ»

_____ Ю.Н. Пророченко

«_____» _____ 2020 г.

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

г. Троицк
2020г.

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

разработана на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 г., № 384 и Примерной основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» утвержденной Советом Министерства образования и науки Челябинской области по Примерным ОПОП 26 апреля 2011 года рег.№1

Организация – разработчик:
ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

Разработчики:
Исанбердина Р.М. – преподаватель профессионального цикла, высшей квалификационной категории

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии преподавателей и мастеров п/о по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих социально – экономического и естественно – научного профиля

Протокол № от «__»_____ 20 г.

Председатель комиссии _____

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	21

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО Троицкого технологического техникума по ППКРС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

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

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд,
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и 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 туши 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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего –244 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 190 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 130 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 60 часов;
- учебной и производственной практики – 54 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 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).

3.1. Тематический план профессионального модуля

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Коды профессиональ- ных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственна я (по профилю специальности), часов
			Всего Часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, Часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1-3	Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	28	20	8		8			-
ПК 2	Раздел 2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	56	34	12		16		6	-
ПК 1	Раздел 3. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	74	46	26		22		6	-
ПК 3	Раздел 4. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	50	30	19		14		6	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	36							36
	Всего:	244	130	65	0	60	0	18	36

2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

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
МДК01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				
Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.				
Тема 1.1. Организация рабочего места в заготовочном цехе.	Содержание		2	2
	1.	Организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		
Тема 1.2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря	Содержание		10	
	1.	Универсальные приводы с комплектами сменных механизмов;		
	2.	Машины для обработки и нарезки сырых овощей и картофеля; производственный инвентарь		
	3	Машины для обработки рыбы, приготовления рыбных полуфабрикатов, производственный инвентарь.		
	4	Машины для обработки мяса, птицы и приготовления полуфабрикатов, производственный инвентарь.		
	5	Эксплуатация весоизмерительного оборудования.		
	6	Эксплуатация холодильного оборудования.		
	7.	Техника безопасности при эксплуатации оборудования		
	Лабораторные работы		8	
	1.	Изучение устройства и принципа действия машин; сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации.		

Самостоятельная внеаудиторная работа Работа с технико-эксплуатационной документацией Оценка эксплуатационных характеристик различных типов машин.		8	
Примерная тематика самостоятельной работы Подготовка сообщений и рефератов по новому оборудованию; Решение ситуационных задач: оценка эксплуатационных характеристик различных типов машин. Составление схемы размещения оборудования в заготовочном цехе.			
Раздел 2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
Тема 2.1. Подготовка рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд	Содержание	8	
	1. Характеристика сырья, пищевая ценность. Ассортимент рыбы для приготовления сложных блюд Виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;		2
	2. Методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд		
Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	Содержание	14	3
	1. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции		
	2. Технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;		
	3. Способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд.		
	4. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы		
	Практические занятия	6	
	1. Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы. Разработка ассортимента.		
	2. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы		

	3	Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья.		
	Лабораторные работы		6	
	1	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для приготовления сложной кулинарной продукции; оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов.		
Самостоятельная внеаудиторная работа Работа со сборником рецептов, справочной литературой; Составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач			16	
Примерная тематика самостоятельной работы Составление таблиц «Сравнительный анализ пищевой ценности различных сортов рыб» Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы; сроки реализации»; Расчет сырья, определение количества порций; Составление алгоритмов, схем по приготовлению и использованию полуфабрикатов из рыбы; Разработка новых видов полуфабрикатов из рыбы.				
Раздел 3 Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.				
Тема 3.1 Подготовка мяса	Содержание		6	2
	1.	Основные характеристики и пищевая ценность туш говядины, свинины, молочных поросят и поросячьей головы, телятины, баранины, ягнят.		
	2.	Методы обработки и подготовки мяса туш говядины для приготовления сложной кулинарной продукции. Ассортимент полуфабрикатов из говядины		
	3	Методы обработки и подготовки мяса туш свинины, молочных поросят, поросячьей головы для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Ассортимент полуфабрикатов из свинины, молочных поросят, поросячьей головы.		

	4	Методы обработки и подготовки мяса туш баранины, козлятины, телятины, ягнят для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Ассортимент полуфабрикатов из баранины, козлятины, телятины, ягнят.		
	5	Методы обработки и подготовки мяса туш диких животных, кроликов для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки субпродуктов и костей.		
Тема 3.2. Приготовление полуфабрикатов из мяса.	Содержание		14	2
	1.	Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рубленого мяса. Технология приготовления начинок для фарширования мяса.		
	2.	Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины; из мяса телят, ягнят, молочных поросят, поросячьей головы. Основные критерии оценки качества.		
	3	Требования к безопасности хранения туш свинины, говядины, ягнят, молочных поросят и поросячьей головы в охлажденном и мороженом виде. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса.		
	Лабораторные работы		18	
	1.	Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, хранение, требования к качеству. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.		
	2.	Приготовление полуфабрикатов из мяса свинины, молочных поросят, поросячьей головы, хранение, контроль качества, требования к качеству. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.		
	3.	Приготовление полуфабрикатов из мяса ягнят, телят, хранение, требования к качеству. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.		
	Практические занятия		8	
	1.	Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса. Разработка ассортимента.		

	2	Определение массы отходов, нетто и брутто при механической обработке мяса		
	3	Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья с учетом вида и кондиции мяса.		
Самостоятельная внеаудиторная работа Работа со сборником рецептур, справочной литературой; Составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач			22	
Примерная тематика самостоятельной работы Составление таблиц «Сравнительный анализ пищевой ценности туш говядины, свинины, баранины, ягнят, поросят, поросячьей головы». Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из рубленного мяса; сроки реализации»; Расчет сырья, определение количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья; Составление алгоритмов, схем по приготовлению и использованию полуфабрикатов из рубленного мяса; Разработка новых видов полуфабрикатов из рубленного мяса.				
Раздел 4. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции				
Тема 4.1. Подготовка домашней птицы, утиной, гусиной печени.	Содержание		2	2
	1.	Основная характеристика и пищевая ценность домашней птицы, утиной и гусиной печени. Методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд.		
	2.	Способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы		
	3.	Требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени.		
Тема 4.2. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.	Содержание		9	2
	1.	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса домашней птицы. Ассортимент полуфабрикатов из мяса домашней птицы, гусиной и утиной печени.		

	2.	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы.		
	3.	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из птицы, утиной, гусиной печени; требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.		
	4.	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной, утиной печени;		
	Практические занятия		7	
	1.	Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса домашней птицы. Разработка ассортимента.		
	2.	Определение количества отходов, массы нетто, брутто; количества порций из заданного количества сырья; расчет массы пищевых отходов по формулам.		
	Лабораторные работы		12	
	1.	Оценка качества сырья. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.		
	2.	Приготовление начинок для фарширования домашней птицы. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.		
	3.	Приготовление полуфабрикатов из гусиной, утиной печени. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.		
Самостоятельная внеаудиторная работа Работа со сборником рецептов, справочной литературой; Составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач			14	
Примерная тематика самостоятельной работы Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы; сроки реализации»; Расчет сырья, определение количества порций из заданного количества сырья; Составление алгоритмов, схем по приготовлению и использованию полуфабрикатов из домашней птицы; Разработка новых видов полуфабрикатов из домашней птицы.				
Учебная практика			18	

<p>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;</p>		
<p>Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ Разработка ассортимента полуфабрикатов; проверка качества продуктов для приготовления полуфабрикатов; организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов, используя различные технологии; безопасное использование оборудования и инвентаря; проведение контроля качества и безопасности полуфабрикатов органолептическим и другими методами. Хранение подготовленного мяса, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.</p>	36	
Всего	244	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля осуществляется в учебном кабинете: «Технология кулинарного и кондитерского производства»; в кулинарной лаборатории.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

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

Оборудование кулинарной лаборатории на 15 рабочих мест:

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

Технические средства обучения: автоматизированное рабочее место преподавателя.

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

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г.

- Лугошкнна, Ж.С. Анохнна. – 1-е нзд. – М. : нздательскнй центр «Академнна», 2016. – 240 с.
2. Ларнонна Н. М. Техннческое оснащение органнназнь общенственного пнтанна н охрана труда. - М. : «Академнна», 2016. – 201 с.
 3. Гайворонскнй К. Я. , Щеглов Н. Г. Техноложеское оборудование предприятий общенственного пнтанна н торгovelн . М: нзд»Форум» ннформанна – М , 2013 – 480
 4. н. П. Самородова. Органнназацня процесса прнготовленнч н прнготовленне полуфабрыкатов для сложной кулннарной продукуцн учебннк для студ . учрежденнь спо М:»Академнна» , 2016 – 192 с
 5. Здобнов А. н. Цыганенко В. А Сборннк рецептур блюд н кулннарных нздельнй для предприятий общенственного пнтанна – К. : ООО «нздательство Арнь», М ; нКТЦ «Лада», 2008 – 680 с (нТД)
 6. Голунова Л. Е. Сборннк рецептур блюд н кулннарных нздельнй для предприятий общенственного пнтанна нздательство «Профнкс» Санкт – Петербург, 2003 – 550 с.(Электронный варнант)
 7. Анфнмова, Н.А. Кулннарнна: учебннк / Н.А. Анфнмова, Л.Л.Татарская. – М. : нздательскнй центр «Академнна», 2013. – 352 с.
 8. Харченко Н. Э. Сборннк рецептур блюд н кулннарных нздельнй: учеб. пособие для нач. проф. образованна/ Н. Э. Харченко. – М. : нздательскнй центр «Академнна», 2014. – 512 с.

Перноднческне нзданнна:

Журналы «Гурман», «Ресторатор», «Общенственное пнтанне» Журналы: «Пнтанне н общество», «Стандарты н качесство» «Ресторанный бнзнес, «Гастроном»

ннтернет-ресурсы:

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>
- 2.Стандарты нз классифнкатора государственных стандартов нз разделов для пнщевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

4.3. Общие требования к органнназацнн образовательного процесса

Продолжнтельность учебной недели 6 дней. Учебные заннтя проходят парамн с урокамн по 45 минут с перерывамн по 5 минут между урокамн н по 10 минут между парамн.

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный опрос, контрольные работы. Промежуточная аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Консультации проводятся согласно графику проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

Производственная практика проводится концентрированно в специально выделенный период в соответствии с запросом работодателей.

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

- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- Физиология питания;
- Организация хранения и контроль запасов и сырья;
- Профессиональный модуль «Выполнение работ по профессии «Повар».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Обеспечивает обучение по междисциплинарному курсу МДК 01
Преподаватель высшей категории: Исанбердина Расима Музафаровна
имеет высшее профессиональное образование, в 1992 г. окончила
Свердловский институт народного хозяйства по специальности: Технология
и организация общественного питания, стаж работы преподавателем 14 лет.

руководство практикой

Мастерп/о _____

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

Результаты (освоенные профессиональ- ные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none"> -рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептов; -правильный расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы в соответствии с алгоритмом; -качественная подготовка рыбы и полуфабрикатов из нее, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -эффективный контроль качества и безопасности подготовленной рыбы в соответствии со стандартом. 	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> тестирования; - устного опроса; -защиты выполненных внеаудиторных самостоятельных работ (рефератов, презентаций) - защиты лабораторно – практических работ; <p>Анализа решения ситуативных задач; Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе лабораторно-практических работ в период учебной практики;</p> <p><i>Промежуточная аттестация в форме:</i> ДифЗачета по учебной и производственной практике Экзамена по МДК Экзамена квалификационного по ПМ</p>
Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none"> -рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептов; -правильный расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов из мяса в соответствии с алгоритмом; -качественная подготовка мяса и полуфабрикатов из нее, используя 	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> тестирования; - устного опроса; -защиты выполненных внеаудиторных самостоятельных работ (рефератов, презентаций) - защиты лабораторно – практических работ; <p>Анализа решения ситуативных задач; Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью</p>

	<p>различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности подготовленного мяса в соответствии со стандартом.</p>	<p>обучающегося в процессе лабораторно-практических работ в период учебной практики;</p> <p><i>Промежуточная аттестация в форме:</i></p> <p>ДифЗачета по учебной и производственной практике</p> <p>Экзамена по МДК</p> <p>Экзамена квалификационного по ПМ</p>
<p>Организовывать подготовку домашней птицы для сложной кулинарной продукции</p>	<p>- рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы, дичи для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки птицы и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с алгоритмом;</p> <p>-качественная подготовка птицы для сложной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности подготовленной продукции</p>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <p>тестирования;</p> <p>- устного опроса;</p> <p>-защиты выполненных внеаудиторных самостоятельных работ (рефератов, презентаций)</p> <p>- защиты лабораторно – практических работ;</p> <p>Анализа решения ситуативных задач;</p> <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе лабораторно-практических работ в период учебной практики;</p> <p><i>Промежуточная аттестация в форме:</i></p> <p>ДифЗачета по учебной и производственной практике</p> <p>Экзамена по МДК</p> <p>Экзамена квалификационного по ПМ</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-активная демонстрация интереса к будущей профессии через конкурсы профессионального мастерства, фестивали, тематические дни, уроки спецдисциплин.	Наблюдение и оценка достижений деятельности обучающихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Организация собственной деятельность, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценивание их эффективности и качества	- обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - самооценка эффективности и качества выполнения работ;	Наблюдение и оценка достижений деятельности обучающихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и быть за них ответственным.	-рациональное принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области производства полуфабрикатов	Наблюдение и оценка достижений деятельности обучающихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Осуществление поиска и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-эффективный поиск необходимой информации; -эффективное использование различных источников, включая электронные	Наблюдение и оценка достижений деятельности обучающихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	-рациональное и эффективное использование различных технических средств в профессиональной деятельности для обмена информацией; -умение грамотно пользоваться интернет-ресурсами.	Наблюдение на практических занятиях по дисциплине «Информационные технологии»
Работа в коллективе и команде, эффективно общение с коллегами, руководством, потребителями.	-эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения	Наблюдение и оценка достижений деятельности обучающихся на практических занятиях,

		на учебной и производственных практиках
Быть ответственным за работу членов команды (подчиненных) и иметь результат выполнения заданий.	-качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы - проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности;	наблюдение, отчет по выполнению командных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах
Самостоятельное определение задач профессионального и личностного развития, самообразования, осознанное планирование повышения квалификации.	-оптимальная организация самостоятельных работ при изучении профессионального модуля - планирование обучающимися квалификационного и личностного уровня	-отчет по выполненным рефератам, отчет по поиску необходимой информации
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-качественный анализ инноваций в сфере общественного питания	-отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	-эффективное получение специальности, навыков, которые могут быть использованы при прохождении военной службы	Наблюдение и оценка достижений деятельности обучающихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках