Министерство образования Нижегородской области
Краснобаковский филиал

ГБПОУ «Варнавинский технолого-экономический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**кулинарной продукции»**

Специальность: **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

(заочная форма обучения)

**2015г.**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация – разработчик: Краснобаковский филиал ГБПОУ «Варнавинский технолого-экономический техникум»

|  |
| --- |
|  |

**Разработчик:**

**Кропотова В.И. – преподаватель спец. дисциплин**

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4**

 **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7**

**3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 8

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 16**

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

 **( ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) 17**

**1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

* 1. **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1.Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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 и 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 360 часов, в том числе:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 216 часов;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

 из них лабораторных и практических работ - 13часов;

самостоятельной работы обучающегося – 180часов;

учебная практика 72 часа;

производственная практика 72 часа.

**2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ПМ.01 **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 1.1  | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.2 | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.3 | Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

**3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

 **3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессио- нальных компетенций** | **Наименования разделов** **профессионального модуля** | **Всего часов** *(макс. учебная нагрузка и прак- тики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | ***Практика*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | **Самостоятел.****работа****обучающегося,** **часов** | **Учебная,**часов | ***Производствен-ная,****часов* |
| **Всего,**часов | **лабораторные работы и практические занятия,**часов |  |  |  |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | ***8*** |
| ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3 | **Раздел 1. Обработка сырья для приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** | **72** | **8** | **4** | **40** | **24** |  |
| ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3 |  **Раздел 2.Приготовление полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложной кулинарной продукции.** | **94** | **12** | **4** | **58** | **24** |  |
| ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3 | **Раздел 3. Контроль качества полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.** | **48** | **8** | **3** | **40** |  |  |
| ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3 | **Раздел 4.Организация процесса производства полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложной кулинарной продукции.** | **74** | **8** | **2** | **42** | **24** |  |
|  | **Производственная практика** | **72** |  |  |  |  | **72** |
|  | **Всего:** | ***360*** | ***36*** | ***13*** | ***180*** | ***72*** | ***72*** |

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 01. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов ПМ, междисциплинарных курсов (МДК) ПМ, тем, учебная и производственная практика** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)* | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** |  | **360** |  |
| **Раздел 1. ПМ.01 Обработка сырья для приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.** |  | **72** |  |
| **Тема 1.1. Обработка мяса для приготовления и приготовление полуфабрикатов сложной кулинарной продукции в том числе детском питании** | **Содержание** | **2** |  |
| 1. | Основные характеристики, пищевая ценность, ассортимент полуфабрикатов, методы обработки и подготовки мяса, домашней птицы, гусиной и утиной печени для приготовления сложных блюд. | 2 | 2 |
| **Лабораторные** **работы** | **2** | 3 |
| 1. | Расчет выхода частей туши, массы нетто мяса и мясопродуктов при механической кулинарной обработке. | 1 |
| 2. | Расчет массы сырья нетто, выхода мякоти и пищевых обработанных субпродуктов. | 1 |
| **Тема 1.2 Обработка рыбы для приготовления и приготовление полуфабрикатов сложной кулинарной продукции в том числе детском питании****.** | **Содержание** | **2** | 2 |
| 1. | Виды рыб, ассортимент полуфабрикатов, методы обработки и технология приготовления начинок для фарширования, из рыбы для приготовления сложных блюд.  | 2 |
| **Лабораторные** **работы** | **2** |
| 1. | Расчет массы сырья брутто при механической кулинарной обработке рыбы. | 1 | 3 |
| 2. | Расчет массы сырья нетто при механической кулинарной обработке рыбы. Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы. | 1 |  |
| **Самостоятельная работа при изучении 1 раздела ПМ. 01 40**  |
| 1 | Ассортимент пряностей и приправ. | 4 | 2 |
| 2 | Ассортимент полуфабрикатов из мяса. домашней птицы, гусиной и утиной печени. | 4 |
| 3. | Ассортимент полуфабрикатов из рыбы. | 4 |
| 4. | Ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени. | 4 |
| 5. | Составление таблиц кулинарное использование п\ф из гусиной, утиной печени. | 4 |
| 6. | Составление таблиц кулинарное использование п/ф из мяса. | 4 |
| 7. | Составление таблиц кулинарное использование п/ф из рыбы. | 4 |
| 8. | Составить технологическую схему начинок для фарширования рыбы. | 4 |
| 9. | Составление таблицы требование к качеству рыбных п\ф и сроки реализации. | 4 |
| 10. | Составить технологическую схему разделки птицы. | 2 |
| 11. | Составить технологическую схему разделка рыбы с костным скелетом. | 2 |
| **Раздел 2. Приготовление полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложной кулинарной продукции.** |  | **94** |  |
| **Тема 2.1 Приготовление полуфабрикатов из мяса , птицы для сложной кулинарной продукции.** | **Содержание** | **4** | 3 |
| 1. | Ассортимент полуфабрикатов, приготовление полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд. | 2 |
| 2. | Технология приготовления начинок для фарширования мяса и домашней птицы, фарширование и приготовление полуфабрикатов из филе птицы. | 2 |
| **Лабораторные** **работы** | **2** |  |
| 1. | Расчет выхода частей мяса, массы нетто мяса и мясопродуктов при приготовлении полуфабрикатов. | 1 |
| 2. | Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины и птицы | 1 |
| **Тема 2.2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.** | **Содержание** | **4** | 2 |
| 1. | Ассортимент, приготовление полуфабрикатов , использование отходов, и подбор пряностей и приправ для приготовления сложных блюд из рыбы. | 2 |
| 2. | Приготовление полуфабрикатов из ценных пород рыб, морепродуктов, требования к качеству , сроки хранения и реализации. | 2 |
| **Лабораторные** **работы** | **2** | 3 |
| 1. | Расчет выхода частей рыбы, массы нетто рыбы при приготовлении полуфабрикатов. | 1 |
| 2. | Приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее, полуфабрикатов из морепродуктов. | 1 |
| **Самостоятельная работа при изучении 2 раздела ПМ. 01**  | **58** |  |
| 1. |  Кулинарное использование частей мяса говядины, телятины, свинины, баранины. | 4 |
|  2. | Кулинарное использование частей мяса птицы. | 4 |
| 3. | Заправка птицы разными способами. | 2 |
| 4. | Требования к качеству, сроки хранения полуфабрикатов из птицы. | 2 |
| 5. | Требования к качеству, сроки хранения полуфабрикатов из мяса. | 2 |
| 6. | Требования к качеству, сроки хранения полуфабрикатов из гусиной, утиной печени. | 2 |
| 7. | Продукты используемые для приготовления начинок. | 2 |
| 8. | Составить технологическую схему обработки мяса. | 4 |
| 9. | Приготовление рыбной котлетной массы. | 2 |
| 10. | Составить таблицу использование полуфабрикатов из котлетной массы в зависимости от тепловой обработки. | 4 |
| 11. | Кулинарное назначение частей мяса птицы. | 2 |
| 12. | «Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов». Работа со сборником рецептур. | 2 |
| 13. | Требования к качеству, сроки хранения полуфабрикатов из рыбы. | 4 |
| .14. | Санитарные требования к процессу приготовления полуфабрикатов из рыбы и их хранение, требования к качеству. | 4 |
| 15. | Санитарные требования к процессу приготовления полуфабрикатов из мяса и их хранение. | 4 |
| 16. | Санитарные требования к процессу приготовления полуфабрикатов из птицы и их хранение. | 4 |
| 17. | Санитарные требования к процессу приготовления полуфабрикатов из гусиной, утиной печени и их хранение. | 4 |
| 18. | Составить таблицу использование полуфабрикатов из рыбы в зависимости от тепловой обработки. | 2 |
| 19. | Составить таблицу использование полуфабрикатов из мяса в зависимости от тепловой обработки. | 2 |
| 20. | Работа со сборником рецептур. Составление технологических схем. | 2 |
| **Раздел 3. ПМ.01****Контроль качества полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** |  | **48** |  |
| **Тема 3.1 Контроль качества полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложной кулинарной продукции**  | **Содержание** | **5** |  **2** |
| 1. | Методы определения качества продуктов питания. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде и требования к безопасности хранения тешек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов, основные критерии оценки. | 2 |
| 2. | Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов утиной и гусиной печени. | 2 |
| 3. | Требования к качеству и безопасное хранение подготовленного мяса, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени в охлажденном и замороженном виде. | 1 |
| **Лабораторные** **работы** | **3** |  3 |
| 1. | Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и нерыбного сырья, домашней птицы и утиной и гусиной печени.  | 2 |
| 2. | Контроль качества и безопасность при размораживании, охлаждении и замораживании мяса, рыбы, домашней птицы, утиной и гусиной печени. | 1 |
| **Самостоятельная работа при изучении 3 раздела ПМ. 01**  | **40** |  |
| 1 | Изучение видов контроля применяемые на ПОП. | 4 |
| 2 | Методы контроля качества. | 4 |
| 3 | Правила проведения бракеража. | 4 |
| 4 | Контроль осуществляемый на предприятии. | 4 |
| 5 | Лабораторный контроль. | 4 |
| 6 | Отбор проб продукции общественного питания. | 2 |
| 7 | Критерии и оценки продукции общественного питания. | 2 |
| 8 | Органолептический анализ пищи. | 4 |
| 9 | Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса. | 4 |
| 10 | Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы. | 4 |
| 11 | Безопасность пищевых продуктов. | 4 |
| **Раздел 4. ПМ.01 Организация процесса производства полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложной кулинарной продукции.** |  | **74** |  |
| **Тема 4.1 Организация процесса производства полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложной кулинарной продукции.**  |  |  |  |
| **Содержание** | **6** |  2 |
| 1. | Производственная структура, ее характеристики, организация рабочих мест и организация цехов. | 2 |
| 2. | Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков. | 2 |  |
| 3. | Составление технологических карт и схем для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и утиной и гусиной печени. | 2 |
| **Лабораторные** **работы** | **2** |  3 |
| 1. | Определение массы сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и утиной и гусиной печени в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья. | 1 |
| 2. | Составление технологических карт для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы , утиной и гусиной печени. | 1 |
| **Самостоятельная работа при изучении 4 раздела ПМ. 01**  | **42** |  |
| 1. | Изучение нормативной документации ПОП. | 4 |
| 2. | Составление технологических карт для приготовления полуфабрикатов из мяса. | 4 |
| 3. | Оперативный контроль и планирование на предприятии с полным циклом производства | 4 |
| 4. | Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. | 4 |
| 5. | Составление технологических карт для приготовления полуфабрикатов из рыбы. | 4 |
| 6. | Примерный расчет количества продуктов для комплексного обеда на 150 человек. | 4 |
| 7. | Изучение пищевой ценности тушек ягнят и молочных поросят и поросячьей головы. | 2 |
| 8. | Организация работы вспомогательных производственных помещений. | 2 |
| 9. | Составление технологических карт для приготовления полуфабрикатов из птицы и из гусиной и утиной печени. | 4 |
| 10. | Изучение пищевой ценности утиной и гусиной печени. | 2 |
| 11. | Разбор и решение производственных ситуаций связанных с организацией производственных цехов. | 4 |
| 12. | Подбор оборудования и производственного инвентаря для различных цехов. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов. | 4 |
| **УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА****Виды работ**1.Знакомство с учебной базой учебной практики2. Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из овощей3. Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря4. Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из мяса5. Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и дичи 6. Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из утиной и гусиной печени.**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА****Виды работ**1.Ознакомление с предприятием. Первичная обработка овощей, организация технологического процесса, изготовление ассортимента полуфабрикатов для сложных блюд используя различные методы, оборудование и инвентарь, контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов.2.Первичная обработка плодов, организация технологического процесса, изготовление ассортимента полуфабрикатов для сложных блюд используя различные методы, оборудование и инвентарь, контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов.3.Первичная обработка грибов, организация технологического процесса, изготовление ассортимента полуфабрикатов для сложных блюд используя различные методы, оборудование и инвентарь, контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов.4.Первичная обработка мяса, тушек ягнят, молочных поросят, организация технологического процесса, изготовление ассортимента полуфабрикатов для сложных блюд используя различные методы, оборудование и инвентарь, контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов5.Первичная обработка рыбы, организация технологического процесса, изготовление ассортимента полуфабрикатов для сложных блюд используя различные методы, оборудование и инвентарь, контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов.6.Первичная обработка домашней птицы, утиной и гусиной печени организация технологического процесса, изготовление ассортимента полуфабрикатов для сложных блюд используя различные методы, оборудование и инвентарь, контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов. | **72** |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| **72** |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**4. условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

Стенд «Материально-техническое оснащение цехов предприятий общественного питания»

Стенд «Схемы расположения оборудования в цехах»

 Стенд «Виды полуфабрикатов сложной кулинарной продукции»

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

* производственные рабочие столы
* холодильник
* весы электронные
* электрическая мясорубка
* водонагреватель
* жарочный шкаф
* микроволновая печь
* миксер
* электроплита
* ванны
* бытовые раковины
* производственный инвентарь и инструменты
* наплитная и столовая посуда

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

1.Самородова И.П. « Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник – М.: Изд. Центр «Академия», 2015 – 193 с .

2.Самородова И.П. « Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник – М.: Изд. Центр «Академия», 2015 – 193 с .www. Biblioclub. ru

3.Пичугина О.В., Алхасова Д.Р. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»: учебное пособие-Ростов н/Д: Феникс, 2016- 222 с.

4.Алхасова Д.Р., Богачева А.А., Пичугина О.В. « Приготовление блюд из рыбы»: учебное пособие – Ростов н/Д: Феникс, 2016 – 173 с .

 5. М.А. Горенбургов, Г.С. Сологубова «Технология и организация услуг питания» - М.: Изд. центр «Академия»,2012 – 240 с.

6. В.П. Андросов «Производственное обучение по профессии «повар» ч.1 – М.: Изд. центр «Академия»,2013 – 112 с.

7.В.П. Андросов «Производственное обучение по профессии «повар» ч.2 – М.: Изд. центр «Академия»,2013 – 160 с.

8. Усов В.В. Технология производства продукции общественного питания» - М.: Изд. Центр « Академия», 2016 – 320 с.

9.А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова «Технология продуктов общественного питания» / сборник задач – М.: Изд. Магистр ИНФРА-М,

 2018 – 256 с.

10.И.А. Самулевия «Правила пользования сборником рецептур блюд и кулинарных изделий» - М.: Изд. система Ridero,2017-84с.

11. Голунова Л.Е. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» - Санкт-Петербург.:Изд. «Профикс», 2014 – 688 с.

 12.Либзина М.Т. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» - М.: Изд. центр «Академия»,2014- 512с. Biblioclub.ru

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

Освоению данного модуля предшествует изучение дисциплин общеобразовательного цикла и общепрофессиональных дисциплин. Освоение данного модуля имеет практическую направленность. Учебная практика проводится по итогам изучения междисциплинарных курсов в учебном кулинарном цехе или на производстве.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля. Руководство учебной практикой осуществляется руководителем практики от техникума.

**5. Контроль и оценка результатов освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты****(освоенные профессиональные компетенции)** |  **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |  **Уметь:****-**органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса;- принимать решения по организации процессовподготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса;- 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 для сложных блюд;- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса.**Знать:**-ассортимент полуфабрикатов из мяса;- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;-способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса;-основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса;-методы обработки и подготовки мяса;-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса;-технологию приготовления начинок для фарширования мяса;-варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса;-способы минимизации отходов при подготовке мяса 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. |  Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ Контрольная работаТестирование.Контроль выполнения самостоятельной работы |
| ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции | **Уметь:****-**органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы;- принимать решения по организации процессовподготовки и приготовления полуфабрикатов из 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 птицы для сложных блюд;- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы.**Знать:**-ассортимент полуфабрикатов из птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;-основные характеристики и пищевую ценность гусиной и утиной печени;-требования к качеству обработанной домашней птицы, гусиной и утиной печени;-требования к безопасности хранения гусиной и утиной печени в охлажденном и мороженом виде;-способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы;-основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы и печени;-методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке домашней птицы;-технологию приготовления начинок для фарширования домашней птицы;-варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы;-способы минимизации отходов при подготовке 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; | Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ Контрольная работаТестирование.Контроль выполнения самостоятельной работы |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные профессиональные компетенции** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | -положительная динамика результатов учебной деятельности- качество выполненных заданий-активное участие в мероприятиях | Результаты обучения по периодам,Участие в общетехникумовских мероприятиях  |
| ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | -соответствие выполненных заданий заданным условиям и рекомендациям по их выполнению-дисциплинированность | Выполнение рекомендаций и требований преподавателей,Оценка по поведению отсутствия замечанию |
| ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  | **-**коррекция результатов работы в процессе самостоятельной деятельности,-ответственность за результаты своей работы | **С**воевременность коррекцииСоответствие коррекции требованиям, рекомендациям,Своевременность выполнение заданий по срокам,Качество выполненных заданий в соответствии с требованиями |
| ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | -результативность поиска информации в области профессиональной деятельности, | Доклад, сообщение (текст на диске или бумажном носителе)Презентация. |
| ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | **-**результативность использования информационных технологий в процессе обучения,-освоение программ необходимых для профессиональной деятельности | Результаты выполнения заданий (представленная информация на диске)Презентация. |
| ОК6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | **-**соблюдение принципов толерантного соотношения при взаимодействии с обучающимся и преподавателями, | Соблюдение норм деловой культуры, Речевой этикет,Конструктивное сотрудничество,Соблюдение эстетических норм: уважение, вежливость. |
| ОК 7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | -проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий | Экспертная оценка эффективности работы обучающегося в команде. |
| ОК 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | -планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня | Экспертная оценка участия в семинарах, диспутах, производственных играх и т.д. |
| ОК 9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | -проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности | Экспертная оценка участия в семинарах по производственной тематике |