

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ, НАУКИ И ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 01. «Организация процесса приготовления полуфабрикатов для
сложной кулинарной продукции»

МДК 01.01. «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной
кулинарной продукции»

*по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
Квалификация – Техник-технолог*

Срок обучения на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев

Количество часов:
Максимальная нагрузка – 249
Самостоятельная работа – 83
Обязательная учебная нагрузка - 166
Теоретическое обучение – 106
Лабораторно-практические занятия – 60
Курс изучения – 2
Семестр - 3,4

Нальчик, 2021 г.

Рабочая программа ЦМ 01. «Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессионально образовательное учреждение «Кабардино-Балкарский торговый технологический колледж».

Разработчик: Дамбетова С.Р. – преподаватель ГБПОУ «КБТТК».

Рабочая программа рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии профессиональных дисциплин.

Рабочая программа соответствует требованиям к содержанию, структуре оформлению.

Протокол № 905

Председатель ЦМК  Курашинова З.С.

Программа одобрена на заседании методического совета колледжа и рекомендована к использованию в учебном процессе.

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	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	23

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1 Область применения программы.

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в соответствии с ФГОС СПО в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления 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.

Рабочая программа входит в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы и может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников общественного питания и пищевой промышленности, а также для профессиональной подготовки по профессиям повара в рамках специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Требование к уровню образования: среднее (полное) общее или начальное профессиональное образование по профилю специальности. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

ПО1. Разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

ПО2. Расчета массы мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов;

ПО3. Организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

ПО4. Подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

ПО5. Контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

уметь:

- У1. Органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- У2. Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- У3. Проводить расчеты по формулам;
- У4. Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- У5. Выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- У6. Обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

- З1. Ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- З2. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- З3. Виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- З4. Основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, гусиной и утиной печени;
- З5. Требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, гусиной и утиной печени;
- З6. Требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, гусиной и утиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- З7. Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- З8. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- З9. Методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- З10. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы, птицы;
- З11. Технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- З12. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- З13. Способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

314. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
 315. Правила замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса ;
 316. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля.

- Максимальная нагрузка – 249
 Самостоятельная работа – 83
 Обязательная учебная нагрузка - 166
 Теоретическое обучение – 106
 Лабораторно-практические занятия – 60
 Курс изучения – 2
 Семестр - 3,4

3. Результаты освоения профессионального модуля ПМ О1. «Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общим(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, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10.	Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

4.1. Тематический план и содержание профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Максимальная нагрузка	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			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 1.1-1.3	Раздел 1. Приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы для сложной кулинарной продукции.	249	166	60	--	83	--		--
	Производственная практика (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</i>	--							--
	Всего:	249	166	60	--	83	--		--

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 01. «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	
ПМ 01. «Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»					
МДК 01.01 Технологический процесс обработки мяса, рыбы и птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции					
Раздел 1. Приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы для сложной кулинарной продукции.		166			
Тема 1.1. Общие понятия о производстве полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Содержание	4			
	1.	Классификация, ассортимент и кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	1		2
	2.	Принципы производства и сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1		
	3.	Документальное оформление поступления сырья на производство,	1		
	4.	Нормативно-технологические документы (накладная, сертификат качества, ветеринарное свидетельство)	1		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		-		
	Практические занятия №1, №2		4		
	Решение ситуационных задач с заполнением технологических документов по поступлению сырья на производство		2		
Оформление документов на поступление сырья на производство, нормативно-технологические документы (накладная, сертификат качества, ветеринарное свид-во)		2			

Тема 1.2 Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Содержание		12		
	1.	Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности. Понятия о передачах.	2		2,3
	2.	Организация работы мясного цеха. Виды технологического оборудования, инвентаря, инструмента и способы их безопасной эксплуатации	2		
	3.	Организация работы рыбного цеха. Виды технологического оборудования, инвентаря, инструмента и способы их безопасной эксплуатации	2		
	4.	Организация работы птицебельного цеха. Виды технологического оборудования, инвентаря, инструмента и способы их безопасной эксплуатации	2		
	5.	Организация работы мясо-рыбного цеха и общие правила их организации. Виды технологического оборудования, инвентаря, инструмента и способы их безопасной эксплуатации	2		
	6	Характеристика методов кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. Контроль качества и безопасности подготовленного сырья и полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	2		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		-		
	Практические занятия №3, №4		4		
	1.	Составление плана-схемы: рыбного, мясного, птицебельного цехов. Размещения оборудования с учетом технологических операций.	2		
2.	Изучение устройства и принципа действия машин, способы безопасной эксплуатации.	2			

Тема 1.3 Значение мяса в питании	Содержание		4		
	1.	Значение и химический состав мяса домашних животных,	1		2
	2.	Виды тканей, характеристика	1		
	3.	Классификация по упитанности, по кулинарному использованию, по термическому состоянию.	1		
	4.	Ветеринарная и товароведная маркировка мяса	1		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		-		
Практические занятия (не предусмотрены)		-			
Тема 1.4 Первичная обработка мяса	Содержание		4		
	1.	Схема механической кулинарной обработки мяса.	1		2
	2.	Способы дефростации мяса, органолептическая оценка качества мяса.	1		
	3.	Охлаждение, замораживание и хранение мяса.	1		
	4.	Безопасное использование производственного инвентаря и оборудования при П/О.	1		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		-		
	Практические занятия №5		2		
	3.	Составление нормативно-технологической документации.	1		
4.	Проведение расчетов массы мяса для приготовления полуфабрикатов.	1			
Тема 1.5 Разруб говяжьей туши.	Содержание		4		
	1.	Схема разделки говяжьей туши, обвалка, зачистка, жиловка мяса.	1		2
	2.	Разделка передней четвертины	1		
	3.	Разделка задней четвертины	1		
	2.	Кулинарное использование отдельных частей, деление по сортам.	1		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		-		
Практические занятия (не предусмотрены)		-			

Тема 1.6 Разруб баранины и свинины.	Содержание		4		
	1.	Схема разделки туши баранины, обвалка, зачистка, жиловка мяса.	1		2
	2.	Кулинарное использование отдельных частей, деление по сортам.	1		
	3.	Схема разделки туши свинины, обвалка, зачистка, жиловка мяса.	1		
	4.	Кулинарное использование отдельных частей, деление по сортам.	1		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		-		
	Практические занятия (не предусмотрены)		-		
Тема 1.7 Крупнокусковые полуфабрикаты из мяса для приготовления сложных блюд.	Содержание		4		
	1.	Подготовка крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины для приготовления сложных блюд.	1		2
	2.	Приемы, используемые для приготовления полуфабрикатов – панирование, маринование, шпигование, отбивание и т.д.	1		
	3.	Подготовка крупнокусковых полуфабрикатов из мяса свинины. баранины для приготовления сложных блюд.	1		
	4.	Требования к качеству и хранению крупнокусковых полуфабрикатов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мясных полуфабрикатов.	1		
	Лабораторные работы №1		6		
	1.	Приготовление полуфабриката «Рулет из лопатки».			
	2.	Приготовление полуфабриката «Мясо шпигованное».			
	3.	Обработка тушки ягненка для жарения на вертеле.			
	4.	Приготовление полуфабриката «Стейк из говядины».			
Практические занятия (не предусмотрены)		-			
Тема 1.8 Порционные полуфабрикаты из говядины для приготовления сложных блюд.	Содержание		2		
	1.	Подготовка ассортимента порционных полуфабрикатов из говядины для приготовления сложных блюд. Приемы, используемые для приготовления полуфабрикатов – панирование, маринование, шпигование и др.	1		2

	2.	Требования к качеству и хранению порционных полуфабрикатов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мясных полуфабрикатов. Актуальные направления приготовления полуфабрикатов из мяса.	1		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		-		
	Практические занятия №6				
	1.	Проведение расчета количества необходимых основных ингредиентов для приготовления сложных полуфабрикатов.	1		
	2.	Решение задач.	1		
Тема 1.9 Порционные полуфабрикаты из баранины и свинины для приготовления сложных блюд.	Содержание		2		
	1.	Подготовка ассортимента порционных полуфабрикатов из баранины и свинины для приготовления сложных блюд. Приемы, используемые для приготовления полуфабрикатов – панирование, маринование, шпигование и др.	1		2
	2.	Требования к качеству и хранению порционных полуфабрикатов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мясных полуфабрикатов. Актуальные направления полуфабрикатов из мяса.	1		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		-		
	Практические занятия (не предусмотрены)		-		
Тема 1.10 Мелкокусковые полуфабрикаты из мяса для приготовления сложных блюд.	Содержание		4		
	1.	Подготовка ассортимента мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины для приготовления сложных блюд.	1		2
	2	Приемы, используемые для приготовления полуфабрикатов – панирование, маринование, шпигование и др	1		
	3	Подготовка ассортимента мелкокусковых полуфабрикатов из мяса баранины и свинины для приготовления сложных блюд.	1		
	4	Требования к качеству и хранению мелкокусковых полуфабрикатов.. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов.	1		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		-		

	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		-		
Тема 1.11 Обработка туш диких животных. Обработка молочных поросят, козлятины.	Содержание		4		
	1.	Значение, химический состав и пищевая ценность туш диких животных.	1		3
	2.	Особенности разделки и обработки туш диких животных. Значение маринования мяса, приготовление маринада. Приемы приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных для приготовления сложных блюд.	1		
	3.	Обработка козлятины, молочных поросят для приготовления сложных блюд.	1		
	4.	Требования к качеству мяса диких животных, тушек ягнят и молочных поросят. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мясных полуфабрикатов.	1		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		-		
Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		-			
Тема 1.12 Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы для сложных блюд.	Содержание		4		
	1.	Кулинарное использование мяса II и III сорта, приемы приготовления натуральной рубленой массы для приготовления сложных блюд;	1		2
	2.	Значение панирования, маринования, выбивания массы; формование полуфабрикатов для сложных блюд.	1		
	3.	Приготовление котлетной массы из мяса.	1		
	4..	Требования к качеству мяса. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рубленых мясных полуфабрикатов.	1		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		-		
	Практические занятия №7				
	1.	Составление нормативно-технологической документации.	1		
2.	Составление критериев и методов оценки качества пищевых продуктов.	1			
Тема 1.13 Обработка субпродуктов, костей и свиной головы.	Содержание		2		
	1.	Значение, химический состав и пищевая ценность субпродуктов. Особенности обработки субпродуктов, кулинарное использование. Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд.	1		2

	2.	Требования к качеству субпродуктов и хранению. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мясных полуфабрикатов.	1		
	Лабораторные работы		6		
	1.	Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы: бифштекс, филе, лангет.			
	2.	Приготовление полуфабриката «Язык, жареный во фритюре».			
3.	Приготовление полуфабриката «Бефстроганов из печени».				
4.	Обработка бараньей головы.				
Практические занятия (не предусмотрены)		-			
Тема 1.14 Значение рыбы и нерыбного водного сырья в питании.	Содержание		4		
	1.	Строение тела рыбы	1		
	2.	Значение, химический состав рыбы и морепродуктов, их пищевая ценность. Характеристика сырья.	1		2
	3.	Основные семейства промысловых рыб	1		
	4.	Классификация рыбы по размеру, по характеру кожного покрова . Строение тканей рыбы. Требования к качеству.	1		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		-		
	Практические занятия (не предусмотрены)		-		
Тема 1.15 Механическая кулинарная обработка рыбы.	Содержание		2		
	1.	Механическая кулинарная обработка рыбы. Способы оттаивания мороженой рыбы. Органолептическая оценка качества рыбного сырья.	1		2
	2.	Способы вымачивания соленой рыбы. Вымачивание сельди после разделки.	1		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		-		
	Практические занятия(не предусмотрены)		-		
Тема 1.16 Обработка рыбы с костным скелетом.	Содержание		2		
	1.	Обработка рыбы с костным скелетом. Разделка рыбы, используемой целиком, для приготовления сложных блюд. Разделка рыбы на различные виды филе для приготовления сложных блюд.	1		2
	2.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его	1		2

		безопасное использование при подготовке рыбных полуфабрикатов. Требования к качеству, температурный и временной режим хранения готовых п\ф.			
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		-		
	Практические занятия №8				
	1.	Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.	1		
	2.	Решение задач.	1		
Тема 1.17 Подготовка рыбы для фарширования, для приготовления сложных блюд	Содержание		2		
	1.	Разделка рыбы для фарширования. Фарширование рыбы целиком и порционными кусками.	1		2
	4.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбных полуфабрикатов. Требования к качеству, температурный и временной режим хранения готовых п\ф.	1		
	Лабораторные работы №2		6		
	1.	Приготовление чистого филе для сложных блюд.			
	2.	Подготовка судака для фарширования.			
3.	Фарширование рыбы порционными кусками.				
4.	Приготовление полуфабрикатов из чистого филе для жарения во фритюре (восьмерки, бантики, брусочки)				
	Практические занятия (не предусмотрены)		-		
Тема 1.18 Особенности разделки некоторых видов рыб.	Содержание		2		
	1.	Особенности разделки некоторых видов рыб: налима, угря, пеленгаса, наваги, сома, миноги, морского языка, камбалы и др. для приготовления сложных блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбных полуфабрикатов.	1		2
	2.	Требования к качеству, температурный и временной режим хранения готовых п\ф. Органолептическая оценка сырья и п\ф. Использование пищевых отходов. Способы минимизации отходов.	1		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		-		
	Практические занятия(не предусмотрены)		-		

Тема 1.19 Обработка осетровых рыб.	Содержание		2		
	1.	Обработка осетровых рыб - осетра, белуги , севрюги. Использование звеньев для приготовления сложных блюд. Стерлядь колечком. Виды технологического оборудования.	1		2
	2.	Виды производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбных полуфабрикатов. Требования к качеству, температурный и временной режим хранения готовых п\ф.	1		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		-		
	Практические занятия (не предусмотрены)		-		
Тема 1.20 Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы.	Содержание		2		
	1.	Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. Приемы, используемые для приготовления полуфабрикатов – нарезка, панирование, маринование. Полуфабрикаты для варки, припускания, жарения. Стейки. Требования к качеству и хранению рыбных полуфабрикатов.	1		2
	2.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбных полуфабрикатов. Контроль качества. Обеспечение безопасности при охлаждении и замораживании рыбных полуфабрикатов. Способы минимизации отходов.	1		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		-		
	Практические занятия №9		2		
	1	Произведение расчетов по формулам.	1		
	2..	Заполнение бланков для оформления заказа на продукты со склада, приема продуктов со склада и от поставщиков.	1		
Тема 1.21 Технология приготовления рубленой массы из рыбы и полуфабрикатов для сложных блюд.	Содержание		2		
	1.	Приготовление чистого филе для котлетной массы из рыбы. Технологический процесс приготовления котлетной массы, кнельной массы. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы.	1		2
	2.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбных полуфабрикатов. Контроль качества. Обеспечение безопасности при охлаждении и замораживании рыбных полуфабрикатов. Способы минимизации отходов.	1		
	Лабораторные работы №3		6		

	1. Тельное из рыбы. 2. Стерлядь колечком. 3. Приготовление кнельной массы из рыбы. 4. Рулет рыбный.			
	Практические занятия (не предусмотрены)		-	
Тема 1.22 Обработка нерыбного водного сырья для приготовления сложных блюд.	Содержание		2	
	1.	Виды и классификация морепродуктов, их пищевая ценность, химический состав. Способы обработки двухстворчатых моллюсков – устриц, мидий, морского гребешка. Обработка ракообразных для сложных блюд. Обработка головоногих моллюсков, иглокожих, водорослей для сложных блюд.	1	2
	2.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке полуфабрикатов. Контроль качества. Обеспечение безопасности при охлаждении и замораживании полуфабрикатов. Способы минимизации отходов.	1	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		-	
	Практические занятия №10			
	1.	Проведение технологических расчетов сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных блюд.	1	
	2.	Проведение работы со сборником рецептур.	1	
	Контрольная работа		2	
Тема 1.23 Значение, химический состав и пищевая ценность птицы.	Содержание		2	
	1.	Организация и подготовка птицы для приготовления сложных блюд. Значение, хим. состав и пищевая ценность мяса птицы; характеристика сырья.	1	2
			1	
	2.	Классификация: кулинарное использование.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		-	
Практические занятия (не предусмотрены)		-		
Тема 1.24 Механическая кулинарная обработка птицы для приготовления сложных блюд.	Содержание		2	
	1.	Механическая кулинарная обработка птицы: приемы механической кулинарной обработки домашней птицы: виды заправки птицы; контроль качества и безопасности.	1	2

	2.	Обеспечение безопасности при охлаждении и замораживании и хранении птицы; органолептическая оценка качества домашней птицы.	1		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		-		
	Практические занятия (не предусмотрены)		-		
Тема 1.25 Приготовление полуфабрикатов из птицы для сложных блюд.	Содержание		2		
	1.	Снятие филе с тушки птицы; приготовление п/ф из филе для сложных блюд; актуальные направления в приготовлении п/ф из птицы; подготовка дополнительных ингредиентов для приготовления п/ф из филе;	1		3
	2.	Приготовление п/ф для сложных блюд; безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении п/ф для сложных блюд; органолептическая оценка качества п/ф из птицы и обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении п/ф.	1		
	Лабораторные работы №4		6		
	1.	Заправка птицы без иглы.			
	2.	Приготовление п/ф «цыплята табака».			
	3.	Приготовление п/ф «котлеты по-киевски».			
	4.	Приготовление п/ф «шницель по-столичному».			
	Практические занятия №11		2		
1	Проведение расчета массы сырья и п/ф для сложных блюд из птицы.	1			
2..	Заполнение и оформление заказа на продукты со склада и прием продуктов со склада и от поставщиков.	1			
Тема 1.26 Приготовление п/ф из рубленой массы	Содержание		2		
	1.	Приемы приготовления котлетной и кнельной массы из мяса птицы, дичи; приготовление п/ф из котлетной массы для сложных блюд; минимизация отходов;	1		2
	2.	Органолептическая оценка качества п/ф из птицы и обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении п/ф.	1		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		-		
	Практические занятия (не предусмотрены)		-		
Тема 1.27	Содержание		4		

Обработка мяса дичи и субпродуктов, утиной, гусиной печени для приготовления сложных блюд.	1.	Значение, хим. состав и пищевая ценность мяса дичи и кролика; особенности обработки тушек дичи в зависимости от размеров;	1		2,3	
	2.	Значение, хим. состав и пищевая ценность мяса кролика;	1			
	3.	Обработка кролика; минимизация отходов; безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении п/ф для сложных блюд.	1			
	4..	Основные характеристики и пищевая ценность субпродуктов из домашней птицы, утиной, гусиной печени; особенности обработки субпродуктов; минимизация отходов; безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении п/ф для сложных блюд	1			
	Лабораторные работы			6		
	1.	Приготовление кнельной массы из птицы. Обработка гусиной печени для сложных блюд. Котлеты гатчинские. Котлеты пожарские.				
	Практические занятия №12			2		
	1.	Заполнение и оформление заказа на продукты со склада и прием продуктов со склада и от поставщиков.	1			
	2.	Разработка ассортимента п/ф из птицы для сложных блюд.				
	Контрольная работа			2		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 01.			83			
1. Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. 2. Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов «рулет из лопатки», «бифштекс натуральный рубленый», «бефстроганов». 3. Выбор и обоснование дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мясных полуфабрикатов. 4. Решение задач на определение расчета норм закладки, выхода готовых п/ф. 5. Разработка таблицы «Ассортимент сложных порционных п/ф из мяса.» 6. Составление таблицы « Условия и сроки хранения мясных п/ф.» 7. Подготовка реферата « Значение мяса в питании» 8. Составление технологической схемы приготовления сложных полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины. 9. Написание реферата «Использование рыбы и нерыбного водного сырья в ПОП г. Нальчика» 10. Написание реферата «Классификация морепродуктов» 11. Составление технологической схемы обработки рыбы с костным скелетом. 12. Заполнение таблицы «Ассортимент сложных п/ф из рыбы»						

<p>13. Составление таблицы «Условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы»</p> <p>14. Подготовка сообщения «Обработка и использование рыбных пищевых отходов»</p> <p>15. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.</p> <p>16. Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p> <p>17. Написание реферата «Использование блюд из домашней птицы и куриного филе в ПОП г. Нальчика»</p> <p>18. Написание реферата «Пищевая ценность мяса домашней птицы и дичи»</p> <p>19. Разработка технологической схемы снятия филе с тушки курицы.</p> <p>20. Составление таблицы «Ассортимент сложных п/ф из домашней птицы, дичи и кролика»</p> <p>21. Составление таблицы «Условия и сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи»</p> <p>22. Подготовка сообщения «Обработка и использование пищевых отходов из домашней птицы»</p> <p>23. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.</p> <p>24. Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите</p> <p>25. Составление технологических схем приготовления сложных полуфабрикатов из мяса птицы, дичи и кролика</p>				
<p style="text-align: center;">Тематика домашних заданий:</p> <p>1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий).</p> <p>2. Решение технологических задач по теме «Приготовление полуфабрикатов из мяса»</p> <p>3. Решение ситуационных задач по теме «Использование пищевых рыбных отходов»</p> <p>4. Составление технологических схем по теме «Разделка говядины, баранины, свинины»</p> <p>5. Составление таблицы по теме «Приготовление сложных полуфабрикатов из мяса говядины»</p> <p>6. Заполнение таблицы по теме «Условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы»</p> <p>7. Подготовка сообщения по теме «Мраморное мясо и полуфабрикаты из него»</p> <p>8. Подготовка сообщения по теме «Обработка и использование экзотических рыб»</p> <p>9. Решение технологических задач по теме «Обработка рыбы с костным скелетом»</p> <p>10. Решение технологических задач по теме «Обработка домашней птицы»</p>				
Всего:	Максимальная учебная нагрузка (всего)	249		
	Обязательная аудиторная нагрузка	166		
	Самостоятельная работа (всего)	83		

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ О1. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

5.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология приготовления пищи», Лаборатории Вкуса и учебной столовой.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология приготовления пищи»:

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (планшеты по технологии приготовления сложных холодных и горячих десертов).

Оборудование Лаборатории Вкуса и рабочих мест лаборатории:

1. Технологического оборудования и оснастки:

- электромеханическое оборудование (блендер МК505, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм, тестомесильная машина МТ-15М, тестораскаточная машина МРТ-1, миксер планетарный БЕАР5Л, машина протирочная МПО-1-01, мясорубка Сирма ТС-12, овощерезка СЛ-52, пресс для цитрусовых, картофелечистка), тепловое оборудование (плита электрическая Ф6 ЖТЛПДЭ, аппарат контактной обработки Абат АКО-90, пароконвектомат Комби мастер СМ101+, жарочный шкаф Абат ШЖЭ32-01, кипятильник КНЭ-100-01, тепловая линия Абат-700), холодильное оборудование (холодильник бытовой, морозильник ПО106-2, шкаф холодильный).

- наборы шаблонов, форм, производственного инвентаря, инструментов, приспособлений, фондюшница;

- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

1. Информационных технологий в профессиональной деятельности:

- компьютеры, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, плоттер;

- программное обеспечение общего и профессионального назначения;
- комплект учебно-методической документации

3. Автоматизированного проектирования технологических процессов: автоматизированное рабочее место преподавателя; интерактивная доска.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

рабочие места по количеству обучающихся;

- технологическое оборудование;
- наборы инструментов;
- приспособления, инвентарь, посуда, тара;

- заготовки, шаблоны, формы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено.

5.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. В.П, Андросов Альбом Кулинария, учебное пособие 2018г. - 112с.
2. В.П, Андросов Плакаты Кулинария, 2019г. - 286с.
3. В.П, Андросов Производственное обучение профессии «Повар», часть 1,2,3,4 -2019г.- 165с.
- 4.Н.А. Анфимова, Л.А. Татарская, «Кулинария», учебник, М.: Издательский центр «Академия», 2018 г.-298с.
5. Т.С.Голубкина Торговые вычисления, учебное пособие М.: Издательский центр «Академия», 2018г.- 210с.
6. С.В. Долгполова «Новые кулинарные технологии», Ресторанные ведомости, 2018г.- 272с.
7. Т.А.Качурина Кулинария, учебное пособие 2019г. - 278с.
8. Н.П. Ковалев, «Русская кухня», М.: Издательский центр «Академия», 2018 г. - 307с.
9. С. Н. Козлова Кулинарная характеристика блюд, учебное пособие, М.: Издательский центр «Академия», 2019г. - 218с.
10. М.П. Могильный «Технология продукции в общественном питании Справочное пособие», ДеЛи, 2018 - 320с.
11. М.П.Могильный., Т.В.Шленская «Справочник работника общественного питания» -2 изд., ДеЛи, 2019г.- 656с.
12. В.А Тутельян, М.П.Могильный «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов, ДеЛи, 2019г. - 544с.
13. М.П.Могильный «Сборник технических нормативов Сборник рецептов на продукцию общественного питания», ДеЛи,2019г. - 1008с.
14. И.И. Потапова Калькуляция и учет , рабочая тетрадь, М.: Издательский центр «Академия», 2019г. -157 с.
15. Л.Л. Татарская Лабораторно-практические работы для поваров, учебное пособие, М.: Издательский центр «Академия», 2018г. - 106с.
- 16.В.В, Усов, «Русская кухня», учебное пособие, М.: Издательский центр

«Академия», 2018 г. - 175с.

17.В.В, Усов, «Рыбная кухня», учебное пособие, М.: Издательский центр «Академия», 2018 г. - 190с.

18 В.В, Усов, «Мясные и рыбные блюда», учебное пособие, М.: Издательский центр «Академия»,
2018 г. - 212с .

19. Н.Э. Харченко, «Технология приготовления пищи», практикум, уч. пособие, М.: Издательский центр «Академия», 2019 г.

20. Н.Э. Харченко, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, учебное пособие М.: Издательский центр «Академия», 2018г. - 698с.

21. Л.Г.Шатун Кулинария , учебное пособие, М.: Издательский центр «Академия», 2019г. - 324с.

22. Н.Е.Эрганова Методика профессионального обучения, учебное пособие, М.: Издательский центр «Академия», 2018г. - 233с.

Справочники:

Дополнительные источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие [Текст]. – М.: Мастерство, 2019г. - 287с.

2. «Технология приготовления пищи: справочник технолога» /Под ред. В.В. Усова – М.: Издательский центр «Академия», 2008г. - 309с.

3.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. М.; М.: Издательский центр «Академия», 2019г. - 664с.

4. Н.Э. Харченко Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. М.; 2018г. - 715с.

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

Интернет-ресурсы:

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru.](http://www.kulina.ru),

2. [http:// povary.ru.](http://povary.ru), [http:// vkus.by.](http://vkus.by)

3. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

5.3. Общие требования к организации образовательного процесса

В целях реализации компетентностного подхода следует использовать в образовательном процессе активные и интерактивные формы проведения занятий (моделирование производственных ситуаций, деловые и ролевые

игры, разбор конкретной ситуации, тренинги, групповые дискуссии) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающегося. При реализации профессионального модуля предусматривается учебная практика.

Учебная практика предусматривается по окончании изучения профессионального модуля.

Цели, задачи, программы практик определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Аттестация по итогам учебной практики проводится по результатам выполненных заданий (зачет).

Итоговая аттестация по профессиональному модулю проводится в первом семестре в виде экзамена после окончания изучения профессионального модуля. Итоговая аттестация предполагает обязательное наличие положительной аттестации по междисциплинарному курсу МДК. 01.01 Технологический процесс обработки мяса, птицы и рыбы для сложной кулинарной продукции и зачёта по учебной практике.

Консультации для обучающихся проводятся на основе графиков на протяжении всего процесса освоения профессионального модуля (индивидуальные, групповые, письменные, устные).

5.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля **«Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»** и специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты:

- преподаватели дисциплин: «товароведение продовольственных товаров», «оборудование предприятий общественного питания», «технология продукции общественного питания», «организация производства в предприятиях общественного питания»;
- преподаватели общепрофессиональных дисциплин: «Охрана труда», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов сырья»;
- преподаватель дисциплины «Математика».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Мастера производственного обучения: дипломированные специалисты, имеющие среднее профессиональное и/или высшее профильное образование. Обязательным требованием является стажировка

по профилю специальности в передовых предприятиях общественного питания не реже 1-го раза в 3 года.

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ О1. «Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе: проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

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"> - демонстрировать умения по разработке ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции - осуществлять расчет массы мяса для сложных блюд; - организовать технологический процесс подготовки мяса для сложных блюд - подготовить мясо, тушки ягнят и молочных поросят для сложных блюд - демонстрировать умения и навыки, используя различные методы обработки мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса с применением современного оборудования и инвентаря - осуществлять контроль качества подготовленного мяса - осуществлять органолептическую оценку качества готовых продуктов, полуфабрикатов 	<p><i>Защита практических занятий</i></p> <p><i>Защита лабораторных занятий</i></p> <p><i>Наблюдение в ходе выполнения практических занятий</i></p> <p><i>оценка выполнения</i></p>

	<p>приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса</p> <ul style="list-style-type: none"> -осуществлять способы минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд -осуществлять актуальные направления приготовления полуфабрикатов из мяса -демонстрировать правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса 	
<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать умения по разработке ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции - осуществлять расчет массы рыбы для сложных блюд; - демонстрировать основные характеристики и пищевую ценность утиной и гусиной печени; -организовать технологический процесс подготовки рыбы для сложных блюд -подготовить рыбу для сложных блюд -демонстрировать умения и навыки, используя различные методы обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы с применением современного оборудования и инвентаря; -осуществлять контроль качества подготовленного рыбы -осуществлять органолептическую оценку качества готовых продуктов, 	<p><i>оценка на практическом занятии</i></p> <p><i>оценка выполнения лабораторной работы</i></p> <p><i>оценка Точности приготовления сложных п/ф</i></p>

	<p>полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать умения по определению видов рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; - демонстрировать умения и навыки по организации процессов подготовки полуфабрикатов и готовой продукции - демонстрировать умения расчетов по формулам; - демонстрировать навыки безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; - демонстрировать и выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд; - использовать способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы; - обеспечить безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы; - осуществлять правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада от поставщиков, и методы определения их качества; - демонстрировать умения 	<p><i>Защита практического занятия</i></p>
--	---	--

	основных характеристик и пищевую ценность рыбы;	
ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	<p>демонстрировать умения по разработке ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять расчет массы птицы для приготовления полуфабрикатов; - организовать технологический процесс подготовки птицы для сложных блюд - подготовить птицу, утиную и гусиную печень для сложных блюд - демонстрировать умения и навыки, используя различные методы обработки птицы и приготовление полуфабрикатов из птицы с применением современного оборудования и инвентаря - осуществлять контроль качества подготовленной птицы - осуществлять органолептическую оценку качества готовых продуктов, полуфабрикатов - демонстрировать умения и навыки по организации процессов подготовки полуфабрикатов и готовой продукции - демонстрировать умения расчетов по формулам - демонстрировать навыки безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим 	<p><i>оценка на практическом занятии</i></p> <p><i>оценка выполнения лабораторной работы</i></p> <p><i>Защита контрольной работы</i></p>

	<p>оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из птицы для сложных блюд</p> <ul style="list-style-type: none"> -демонстрировать и выбирать различные способы и приемы подготовки птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд -использовать способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы птицы -обеспечить безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени; -осуществлять правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада от поставщиков, и методы определения их качества -осуществлять способы минимализации отходов при подготовке птицы для приготовления сложных блюд -осуществлять актуальные направления полуфабрикатов из птицы; -демонстрировать правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из птицы: 	<p><i>Квалификационный экзамен по профессиональному модулю</i></p>
--	--	--

<p>Результаты (освоенные общие компетенции)</p>	<p>Основные показатели оценки результата</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки</p>
--	---	--

<p>ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация интереса к будущей профессии • аргументация важности приобретения своей будущей профессии в современных условиях. 	<p><i>Квалификационный экзамен по завершению МДК</i></p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p>	<ul style="list-style-type: none"> • выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии приготовления пищи; • оценка эффективности и качества выполнения; 	<p><i>наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i></p>
<p>ОК3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p>	<ul style="list-style-type: none"> • организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; • самоанализ и коррекция результатов собственной работы 	<p><i>наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i></p>
<p>ОК 4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<ul style="list-style-type: none"> • эффективный поиск необходимой информации; • использование различных источников, включая электронные ресурсы 	<p><i>Защита контрольной работы</i></p>
<p>ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной</p>	<ul style="list-style-type: none"> • анализ инноваций в области разработки новых приемов и способов кулинарной обработки сырья, оборудования; 	<p><i>наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по</i></p>

деятельности	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. 	<i>учебной и производственной практике</i>
ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> • взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; • самоанализ и коррекция результатов собственной работы 	<i>наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	<ul style="list-style-type: none"> • соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил организации и работы в производственных помещениях 	<i>наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<ul style="list-style-type: none"> • планирование обучающимися повышение личностного и квалификационного уровня 	<i>наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной	<ul style="list-style-type: none"> • проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности 	<i>наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по</i>

деятельности		<i>учебной и производственной практике</i>
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 	<i>наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: У1. Органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы	Устный опрос (фронтальный и индивидуальный), практическая проверка (лабораторные занятия)
У2. Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд	Практическая проверка (лабораторные занятия)
У3. Проводить расчеты по формулам	Практическая проверка (практические занятия)
У4. Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд	Практическая проверка (лабораторные занятия)
У5. Выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд	Устный опрос (фронтальный), практическая проверка (лабораторные занятия)

У6.Обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени	Устный опрос (фронтальный и индивидуальный)
Знания 31.Ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд	Устный опрос (фронтальный и индивидуальный)
32.Правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества	Устный опрос (фронтальный)
33.Видов рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд	Устный опрос (комбинированный)
34.Основных характеристик и пищевой ценности тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, гусиной и утиной печени	Устный опрос (фронтальный)
35.Требований к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, гусиной и утиной печени	Устный опрос (комбинированный)
36.Требований к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, гусиной и утиной печени в охлажденном и мороженом виде	Устный опрос (фронтальный)
37.Способов расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы	Практическая проверка (практические занятия)
38.Основных критерий оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени	Устный опрос (фронтальный)
39.Методов обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд	Устный опрос (фронтальный)
310.Видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы	Устный опрос (комбинированный)
311.Технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы	Устный опрос (комбинированный)
312.Вариантов подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы	Практическая проверка (лабораторные занятия)
313.Способов минимизации отходов при	Практическая проверка

подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд	(лабораторные занятия)
314.Актуальных направлений в приготовлении полуфабрикатов из мяса	Устный опрос (комбинированный)
315.Правил охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса	Устный опрос (комбинированный)
316.Требований к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде	Устный опрос (фронтальный)
Практический опыт	Практическая проверка
ПО1.Разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд	
ПО2.Расчета массы мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов	Практическая проверка
ПО3.Организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд	Практическая проверка (практические занятия)
ПО 3.Подготовка мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;	Устный опрос (фронтальный), практическая проверка (лабораторные занятия)
ПО4.Контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.	Практическая проверка (практические занятия)