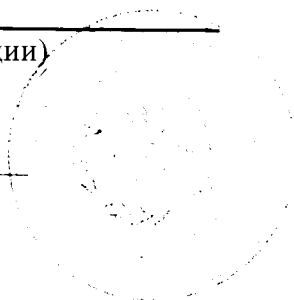


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГБОУ СПО «ВОЛГОГРАДСКИЙ КОЛЛЕДЖ РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА И  
ТОРГОВЛИ»

СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ

\_\_\_\_\_  
(наименование организации)

\_\_\_\_\_  
(должность, Ф.И.О.)



УТВЕРЖДАЮ

ДИРЕКТОР КОЛЛЕДЖА

 ЧАЙКОВСКИЙ В.А.  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2014 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Волгоград 2014г.

**ОДОБРЕНА**

Кафедрой Профессионального цикла для обучающихся  
по специальности **260807 «Технология продукции  
общественного питания»**

Протокол № 2 от 27.09.2014

Заведующая кафедрой Л.В. Веденеева

**СОГЛАСОВАНО**

Заместитель директора по Учебной  
работе

А.М. Тазов  
«  »    2014 г.

Разработчик:

Преподаватель

ГБОУ «Волгоградского колледжа ресторанного сервиса и торговли»:

Чубарева Т.Ф.

Шефер Н. А.

**Эксперты:**

**Внутренняя экспертиза**

Руководитель методической службы ГБОУ ВКРС и Т: Ясавнина С.В.

Содержательная экспертиза:                      ГБОУ ВКРС и Т:                     

( должность )

( подпись )

(ИОФ)

**Внешняя экспертиза**

Содержательная экспертиза:                                                               

( подпись )

(ИОФ)

( должность )

<b>СОДЕРЖАНИЕ</b>	<b>стр.</b>
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>32</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>36</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

## Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **260807 Технология продукции общественного питания** и Профессиональных стандартов по профессиям ресторанной индустрии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания по профессии НПО 260807.01 Повар, кондитер, при интегрированном обучении СПО 260807 Технология продукции общественного питания. Опыт работы не требуется.

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

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

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

- владеть принципами организации хранения сырья на предприятиях питания;
- определять качество и количество сырья;
- контролировать соблюдение правил и режима хранения сырья и полуфабрикатов;
- контролировать способы и приемы обработки различных видов и пород промысловой рыбы;
- контролировать способы и приемы обработки мяса различных видов животных;
- контролировать способы и приемы обработки различных видов домашней птицы;
- обрабатывать мяса животных, в том числе поросят, мяса диких животных и определять кулинарное использование частей мяса для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- обрабатывать и определять кулинарное использование частей птицы, кролика для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- контролировать утилизацию отходов;

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

**знать:**

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей 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 – **342** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося	– <b>270</b> часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки	– <b>180</b> часов;
самостоятельной работы	– <b>90</b> часов;
производственной практики	– <b>72</b> часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	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. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ01

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося			Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия	в т.ч. лабораторные занятия	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. Основы технологии приготовления полуфабрикатов на предприятиях питания.	8	8	-	-		8		-	-
ПК 1-3	Раздел 2. Организация приема и хранения сырья.	26	20	10	6		12			6
ПК 1	Раздел 3. Приготовление полуфабрикатов из мяса.	94	64	34	18		20			30
ПК 2	Раздел 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	66	42	20	12		20			24
ПК 3	Раздел 5. Приготовление полуфабрикатов из птицы.	42	30	18	12		18		-	12
ПК 1-3	Раздел 6. Основы организации технологического процесса по производству полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы.	16	16	8	-		12			
	Производственная практика (по профилю специальности), часов									
	Всего:	342	180	42	48		90			72

### 3.2. Содержание профессионального модуля ПМ01

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p>ПМ 01.</p> <p><b>Раздел 1. Основы технологии приготовления полуфабрикатов на предприятиях питания.</b></p> <p>МДК 01.01.</p> <p><b>Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b></p>		8	
<p><b>Тема 1.1. Основы и технологические принципы производства полуфабрикатов.</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Миссия, цели, задачи, профессиональные компетенции при изучении ПМ01.</p> <p>Квалификационная характеристика профессии «повар», «ст. повар» в соответствии с Профессиональными стандартами.</p> <p>Нормативная документация, действующая в индустрии питания, ее регламентирующее значение и использование.</p> <p>Технологические принципы производства кулинарной продукции, в том числе полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Характеристика предприятий питания, предназначенных для производства полуфабрикатов (фабрика - заготовочная, комбинат полуфабрикатов, фабрика - кухня, комбинат питания, специализированные цехи, столовые заготовочные, рестораны).</p> <p>Требования к персоналу заготовочных цехов (личная гигиена персонала: мед. осмотр, санитарная одежда, содержание в чистоте кожи тела, и т.д.).</p>	342	
	1.	2	2
	2.	2	2
<p><b>Тема 1.2. Классификация способов обработки сырья и полуфабрикатов.</b></p>	<p>1.</p> <p>Классификация способов обработки сырья для приготовления полуфабрикатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-механические способы обработки сырья, их характеристика;</li> <li>- гидромеханические способы обработки сырья, их характеристика;</li> <li>-химические, биохимические, микробиологические способы обработки сырья, их характеристика.</li> </ul>	2	2



		Рекомендации по выбору способа кулинарной обработки сырья, подготовки его в зависимости от вида сырья и кулинарного назначения полуфабрикатов.		
	2.	Методы, объекты и признаки классификации полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Процессы, формирующие качество полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1				
Самостоятельная работа при изучении раздела 1. ПМ 01				
1.		Изучение требований к персоналу, оказывающих услуги общественного питания в соответствии с ГОСТ Р 50935-2007 (конспект). Требования к персоналу заготовочных цехов (личная гигиена персонала: мед. осмотр, санитарная одежда, содержание в чистоте кожи тела, рук и т. д.)	8	
2.		Изучение нормативной документации, действующая в индустрии, ее регламентирующее значение и использование.		
3.		Изучение квалификационных требований к профессии «повар», «ст. повар» в соответствии с Профессиональными стандартами в индустрии питания (конспект).		
4.		Составить рекомендации по выбору способа кулинарной обработки сырья, подготовки его в зависимости от вида сырья и кулинарного назначения полуфабрикатов.		
		Примерная тематика домашних заданий		
1.		Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на контрольные вопросы.	20	
2.		Составить алгоритм полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		
3.		Составить таблицу «Характеристика современных способов обработки сырья».		
4.		Составить рекомендации по способам кулинарной обработки сырья. Оформить в таблице.		
5.		Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Оформление тетрадей для практических занятий, отчетов и подготовке к их защите.		
ПМ 01.				
Раздел 2. Организация приема и хранения сырья на предприятиях питания		20		
МДК 01.01.		342		
Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				

Содержание		
Тема 2.1. Организация приема сырья	Характеристика поступающего сырья в предприятия питания: - мяса и мясопродуктов (из говядины, баранины, свинины, мяса диких животных); - рыбы и рыбопродуктов (с костным, с костно-хрящевым, с хрящевым скелетом промысловых семейств, нерыбное водное сырье (безпозвоночные и морские водоросли); - птицы (домашней (куры, бройлеры - цыплята, индейки, гуси, утки), пернатой дичи (рябчики, куропатки, тетерева, фазаны, глухари), кролики); Критерии оценки качества сырья и его пищевая ценность.	2
	Порядок приема сырья (мяса, рыбы, птицы) на предприятиях питания.	
	Этапы приемки, их характеристика.	
	Органолептические способы оценки качества сырья (замороженного, охлажденного). Товарные запасы, нормы товарных запасов.	2
	Виды складских помещений. Требования к планировке складских помещений. Оснащение складских помещений (оборудованием, инвентарем). Порядок определения состава и площади складских помещений	2
Тема 2.2. Организация хранения и отпуска сырья на производство	Характеристика охлаждаемых камер (для мяса, рыбы, птицы). Санитарно – гигиенические требования к складским помещениям.	2
	Содержание	
	Требования к хранению сырья (мяса, рыбы, птицы) на предприятиях питания. Способы укладки сырья и хранения. Правила охлаждения, замораживания и условия безопасного хранения сырья. Товарные потери при хранении (нормируемые и ненормируемые). Порядок получения продукции от поставщика и отпуска продукции со склада на производство.	2
	Лабораторно-практические занятия	
	Подбор и расчет оборудования для хранения сырья. Определение площади охлаждаемых камер для хранения мяса и мясопродуктов. Планировочные решения по размещению складских помещений. Составление технологической документации: актов списания естественной убыли, ненормируемых потерь, накладных на отпуск сырья на производство.	2
	Подбор и расчет оборудования для хранения сырья.	
	Определение площади охлаждаемых камер для хранения рыбы и птицы.	3

	Планировочные решения по размещению складских помещений. Составление технологической документации: актов списания естественной убыли, ненормируемых потерь, накладных на отпуск сырья на производство.		
4.	Лабораторное занятие №1 (в складских помещениях предприятия питания): - знакомство с планировкой складских помещений (на конкретном предприятии общественного питания); - изучение ассортимента сырья (мясо, рыба, птица) на складе; - знакомство с оснащением складских помещений (оборудование, инвентарь); - участие в приемке продукции и органолептическая оценка качества поступающего сырья; - участие в укладке сырья в кладовые и обоснования способа укладки сырья; - обоснование выбора режимов хранения сырья; - составление технологической документации: акты списания естественной убыли, ненормируемых потерь, накладных на отпуск сырья на производство. - определение площади складских помещений и сравнение ее с фактической. - составление отчета по лабораторному занятию. - задание на дом.	6	3
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ 01</b> 1. Работа с конспектами, учебной и специальной технологической литературой по заданным вопросам. 2. Составьте критерии оценки качества сырья и его пищевой ценности. Дайте характеристику специй, пряностей, используемых для приготовления полуфабрикатов (классические и местные). 3. Дайте характеристику товарным запасам, нормы товарных запасов. 4. Составьте кроссворд по теме: «Оснащение складских помещений оборудованием, инвентарем». 5. Перечислите санитарно – гигиенические требования к складским помещениям. 6. Заполнить технологическую документацию: акты списания естественной убыли, ненормируемых потерь, накладных на отпуск сырья на производство. 7. Изучить требования хранения сырья (мяса, рыбы, птицы) в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»		12	3
<b>Примерная тематика домашних заданий</b> 1. Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на контрольные вопросы. 2. Оформить в таблице характеристику по товарным запасам. Нормы товарных запасов. 3. Составить таблицу: «Режимы хранения (время, температура, условия) сырья на предприятиях питания» (по заданию преподавателя).			

<p>4. Составить таблицу: «Характеристика пряностей и специй, используемых при приготовлении полуфабрикатов».</p> <p>5. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Оформление тетрадей для практических занятий, отчетов и подготовке к их защите.</p>		
<p><b>Производственная практика – (по профилю специальности)</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. участвовать в приемке сырья от поставщиков;</li> <li>2. органолептическими способами определять качество поступающего сырья;</li> <li>3. читать документы: сертификаты качества, ветеринарные свидетельства, удостоверения качества, товарно-транспортные накладные, счета фактуры;</li> <li>4. определять количество сырья;</li> <li>5. отбирать среднюю пробу на лабораторный анализ;</li> <li>6. составлять акты на списания продуктов, в укладке сырья в кладовые и обоснования способа укладки сырья;</li> <li>7. уметь выбирать и соблюдать режим охлаждения, замораживания и хранения сырья, соблюдать товарное соседство, способы укладки сырья, подбирать и рассчитывать оборудование, инвентарь;</li> <li>8. определять площади складских помещений;</li> <li>9. составлять технологическую документацию (акты списания естественной убыли, ненормируемых потерь, накладных на отпуск сырья на производство).</li> </ol>		6
<p><b>Раздел 3. Приготовление полуфабрикатов из мяса</b></p> <p><b>ПМ 01.</b></p>		64
<p><b>МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b></p>		342
<p><b>Тема 3.1.</b></p> <p><b>Общие требования к производству полуфабрикатов из мяса</b></p>	<b>Содержание</b>	
	1.	<p>Технологическая схема обработки мяса.</p> <p>Характеристика операций (размораживание, зачистка от клеев и загрязнений, обмывание, обсушивание, деление на отруба, обвалка, жиловка и зачистка).</p> <p>Классификация мясных полуфабрикатов с учетом современных тенденций.</p> <p>Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов.</p>
	2.	<p>Приемы по подготовке полуфабрикатов из мяса к тепловой обработке в ресторанной кухне (шпигование, обертывание, маринование, панирование, фарширование, глазирование, вымачивание, измельчение мяса), их назначение и характеристика.</p>

Тема 3.2. Технологический процесс производства полуфабрикатов из говядины.	3	Измельчение мяса, его назначение. Способы измельчения (3 способа) и их характеристика. Приемы улучшения структуры и вкуса фарша.	2	2
	4.	Режимы охлаждения, замораживания, хранения и реализации полуфабрикатов. Требования к качеству полуфабрикатов (органолептические, физико-химические, микробиологические). Органолептические способы оценки качества полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложной кулинарной продукции.	2	2
	1.	Последовательность разделки, обвалки и зачистки говяжьих туш, четвертин и отрубов: - лопаточной части; - шейной части; - спинно-реберной части; - тазобедренной части; - поясничной части. Формирование крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса. Определение норм выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса из говядины на предприятиях питания.	2	2
	2.	Кулинарное использование частей говядины. Ассортимент полуфабрикатов из говядины (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые) и их характеристика. Техника выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из говядины.	2	2
	3.	Состав маринадов для приготовления полуфабрикатов из говядины. Состав панировок для приготовления полуфабрикатов из говядины. Состав фаршей для приготовления полуфабрикатов из говядины (для кармашков, рулетов и т.д.) Состав глазурей для приготовления полуфабрикатов из говядины.	2	
	<b>Лабораторно-практические занятия</b>			
	4.	Практическое занятие №1 Решение задач по определению количества полуфабрикатов из говядины (замороженной, охлажденной) с заданным выходом. Составление акта разруба говяжьей туши и определение выхода крупнокусковых полуфабрикатов. Составление акта по определению потерь при размораживании туш, отрубов из говядины.	2	3
	5.	Практическое занятие №2 Решение задач по определению количества сырья для приготовления полуфабрикатов из говядины (замороженной, охлажденной) с заданным количеством и выходом полуфабрикатов Составление требований накладных на получение сырья из склада.	2	3
	6.	Практическое занятие №3		

	Решение задач по определению количества сырья для приготовления полуфабрикатов из фарша говядины (замороженной, охлажденной) с заданным количеством и выходом полуфабрикатов Составление требований накладных на получение сырья из склада.	2	
7.	Лабораторное занятие №1 (в мясном цехе предприятия питания): - знакомство с ассортиментом полуфабрикатов из говядины (на конкретном предприятии общественного питания); - органолептическая оценка качества сырья; - знакомство с оснащением мясного цеха (оборудование, инвентарь); - подбор инвентаря и эксплуатация оборудования; - подготовка сырья к обработке (защитка, обмывание, срезание клейм); - приготовление полуфабрикатов из мясопродуктов (говядина); - обоснование выбора режимов хранения полуфабрикатов (условия, температура, время); - проведение технологических расчетов; - составление технологической документации на заданное количество полуфабрикатов; - участие в проведении бракеража с органолептической оценкой качества полуфабрикатов из говядины; - составление отчета по лабораторной работе. - защита отчета; - задание на дом.	6	3 3
<b>Содержание</b>			
1.	Последовательность разделки и зачистки туш баранины, козлятины, телятины: - передней части туши; - задней части туши. Формирование крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса. Определение норм выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса из баранины, козлятины, телятины на предприятии питания.	2	2
2.	Кулинарное использование частей туш баранины, козлятины, телятины. Ассортимент полуфабрикатов из баранины, козлятины, телятины (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые) и их характеристика. Техника выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из баранины, козлятины, телятины.	2	2
3.	Состав маринадов для приготовления полуфабрикатов из баранины, козлятины, телятины. Состав панировок для приготовления полуфабрикатов из баранины, козлятины, телятины. Состав глазурей для приготовления полуфабрикатов из баранины, козлятины, телятины.	2	2

	Состав фаршей для приготовления полуфабрикатов из баранины, козлятины, телятины (кармашков, рулетов и т.д.).		
<b>Лабораторно-практические занятия</b>			
	Практическое занятие №1		
4.	Решение задач по определению количества полуфабрикатов из баранины, козлятины, телятины (замороженной, охлажденной) с заданным выходом. Составление акта разуба туш баранины, козлятины, телятины и определение выхода крупнокусковых полуфабрикатов. Составление акта по определению потерь при размораживании туш, отрубов из баранины, козлятины, телятины.	2	3
5.	Практическое занятие №2 Решение задач по определению количества сырья для приготовления полуфабрикатов из баранины, козлятины, телятины (замороженной, охлажденной) с заданным количеством и выходом полуфабрикатов Составление требований накладных на получение сырья из склада.	2	3
6.	Лабораторное занятие №2 (в мясном цехе предприятия питания): - знакомство с ассортиментом полуфабрикатов из баранины, козлятины, телятины (на конкретном предприятии общественного питания); - органолептическая оценка качества сырья; - знакомство с оснащением мясного цеха (оборудование, инвентарь); - подбор инвентаря и эксплуатация оборудования; - подготовка сырья к обработке (защипка, обмывание, срезание клейм); - приготовление полуфабрикатов из мясопродуктов (баранины, козлятины, телятины); - обоснование выбора режимов хранения полуфабрикатов (условия, температура, время); - проведение технологических расчетов; - составление технологической документации на заданное количество полуфабрикатов; - участие в проведении бракеража с органолептической оценкой качества полуфабрикатов из баранины, козлятины, телятины; - составление отчета по лабораторной работе. - защита отчета; - задание на дом.	6	3
<b>Содержание</b>			
Тема 3.4.	Последовательность разделки, обвалки и зачистки туш свинины: - отделение вырезки; - передней части туши;	2	2

Технологический процесс производства полуфабрикатов из свинины.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- задней части туши;</li> <li>- обработка поросят.</li> </ul> <p>Формирование крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса.</p> <p>Определение норм выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса из свинины на предприятиях питания.</p>		
	2.	Кулинарное использование частей туши свинины. Ассортимент полуфабрикатов из свинины (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые) и их характеристика. Техника выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из свинины.	2
	3.	Состав маринадов для приготовления полуфабрикатов из свинины. Состав панировок для приготовления полуфабрикатов из свинины. Состав фаршей для приготовления полуфабрикатов из свинины (кармашков, рулетов и т.д.) Состав глазурей для приготовления полуфабрикатов из свинины.	2
	<b>Лабораторно-практические занятия</b>		
	4.	<p>Практическое занятие №1</p> <p>Решение задач по определению количества полуфабрикатов из свинины (замороженной, охлажденной) с заданным выходом.</p> <p>Составление актов разуба туш свинины, отделение шпика у мясной свинины и определение выхода крупнокусковых полуфабрикатов.</p> <p>Составление акта по определению потерь при размораживании туш, отрубов из свинины.</p> <p>Расчет массы нетто, брутто, отходов при обработке туш свинины.</p>	2
	5.	<p>Практическое занятие №2</p> <p>Решение задач по определению количества сырья для приготовления полуфабрикатов из свинины (замороженной, охлажденной) с заданным количеством и выходом полуфабрикатов</p> <p>Решение задач по определению количества сырья для приготовления рубленых полуфабрикатов из свинины (замороженной, охлажденной) с заданным количеством и выходом полуфабрикатов. Составление требований- накладных на получение сырья из склада.</p>	2
	6.	<p>Лабораторное занятие №3 (в мясном цехе предприятия питания):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знакомство с ассортиментом полуфабрикатов из свинины (обрезной, мясной) (на конкретном предприятии общественного питания);</li> <li>- органолептическая оценка качества сырья;</li> <li>- знакомство с оснащением мясного цеха (оборудование, инвентарь);</li> <li>- подбор инвентаря и эксплуатация оборудования;</li> <li>- подготовка сырья к обработке (защипка, обмывание, срезание клейм);</li> <li>- приготовление полуфабрикатов из мясопродуктов (свинина);</li> <li>- обоснование выбора режимов хранения полуфабрикатов (условия, температура,</li> </ul>	6



	<p>время);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение технологических расчетов;</li> <li>- составление технологической документации на заданное количество полуфабрикатов;</li> <li>- участие в проведении бракеража с органолептической оценкой качества полуфабрикатов из свинины;</li> <li>- составление отчета по лабораторной работе.</li> <li>- защита отчета;</li> <li>- задание на дом.</li> </ul>		
<b>Тема 3.5. Технологический процесс производства из мяса диких животных и субпродуктов.</b>	<b>Содержание</b>		
	Последовательность обработки туш, отрубов диких животных (кабана, медведя, лося, оленя, дикой козы).	2	2
	1. Кулинарное использование частей туш диких животных. Способы маринования, шпигования, обвертывания мяса диких животных. Полуфабрикаты из мяса диких животных и их характеристика.		
	2. Последовательность обработки субпродуктов (печень, языки, сердце, мозги, почки и др.)	2	2
	Кулинарное использование субпродуктов. Полуфабрикаты из субпродуктов и их характеристика.		
	<b>Практическое занятие</b>		
	Решение задач по определению количества сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных, субпродуктов (замороженного, охлажденного) с заданным количеством и выходом полуфабрикатов.	2	3
	3. Составление требований - накладных на получение сырья из склада. Решение задач по определению количества порций полуфабрикатов из замороженных, охлажденных субпродуктов, из мяса диких животных.		
	Проверка домашних и самостоятельных работ.		
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 3 ПМ 1.</b>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовить сообщение по теме: «Приемы улучшения структуры и вкуса фарша».</li> <li>2. Подготовить кроссворд по теме: «Органолептические способы оценки качества полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для приготовления сложной кулинарной продукции».</li> <li>3. Составить технологическую документацию и схемы разделки туш животных.</li> <li>4. Составить алгоритмы приготовления полуфабрикатов из мяса животных.</li> <li>5. Составить акт по определению потерь при размораживании туш, отрубов из говядины.</li> <li>6. Заполнить накладную на получение сырья из склада.</li> </ol>	20	3

<p>7. Составить алгоритмы приготовления полуфабрикатов их мяса животных (по заданию преподавателя).</p> <p>8. Составить кроссворд по теме: «Характеристика маринадов, фаршей, пряностей и специй, используемых при приготовлении полуфабрикатов из мяса».</p> <p>9. Изучить и составить конспект «Гребований к безопасности и пищевой ценности продуктов в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01 и СанПиН 2.3.2. 1153-02 от 20.08 02».</p> <p>10. Подготовить компьютерную презентацию по результатам освоения ПК 1 (по приготовлению полуфабрикатов из мяса).</p>	<p><b>Примерная тематика домашних заданий</b></p> <p>1. Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на контрольные вопросы.</p> <p>2. Выполнить кроссворд по теме: «Органолептические способы оценки качества полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для приготовления сложной кулинарной продукции».</p> <p>3. Составить алгоритмы приготовления полуфабрикатов их мяса животных (по заданию преподавателя).</p> <p>4. Составить таблицу: «Характеристика маринадов, фаршей, пряностей и специй, используемых при приготовлении полуфабрикатов из мяса».</p> <p>5. Составить технологическую документацию и схемы разделки туш животных (по заданию преподавателя).</p> <p>6. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Оформление тетрадей для практических занятий, отчетов и подготовке к их защите.</p> <p>7. Составить компьютерную презентацию по результатам освоения компетенции ПК 1 (по приготовлению полуфабрикатов из мяса).</p>	30	3
<b>Производственная практика</b>			
<b>Виды работ</b>			
<p>1. Участвовать в приемке сырья из склада, органолептическими способами определять качество поступающего сырья.</p> <p>2. Читать документы: сертификаты качества, ветеринарные свидетельства, удостоверения качества.</p>	<p>1. Определять количество сырья, готовить полуфабрикаты из мяса различных видов животных для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>2. Подбирать маринады, фарши, пряности, специи, готовить различными способами фарши и полуфабрикаты из них, глазировать.</p>	6	6
<p>1. Обвертывать полуфабрикаты из мяса.</p> <p>2. Составлять акты разуба, списания продуктов, требования –накладные на получения сырья из склада и отпуск полуфабрикатов на производство.</p>	<p>1. Уметь выбирать и соблюдать режим охлаждения, замораживания и хранения сырья, полуфабрикатов,</p>	6	6

2. Соблюдать товарное соседство.			
3. Соблюдать последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд.			
1. Составлять технологическую документацию (акты списания естественной убыли, ненормируемых потерь, накладных на отпуск сырья на производство).	6		
ПМ 0.1.			
Раздел 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	42		
МДК 01.01.			
Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	342		
Тема 4.1 Общие требования к производству полуфабрикатов из рыбы.	Содержание		
	1	Характеристика операций при предварительной обработке рыбы: - оттаивание мороженой рыбы (дефростация); - вымачивание соленой рыбы.	2
	2	Классификация полуфабрикатов из рыбы: - по способу разделки; - по виду используемой тепловой обработки; - по назначению (для индивидуального блюда, для банкета). Общие приемы по подготовке полуфабрикатов из рыбы к тепловой обработке, их назначение и характеристика (панирование, маринование, фарширование ). Виды панировок. Виды маринадов. Виды фаршей	2
	3.	Приемы по подготовке полуфабрикатов из рыбы к тепловой обработке в ресторанной кухне (вандейкирование, нарезка стейков (дарн, тронгон, эскалопов, гужон), косички, для фарширования (конвертики, подушечки, рулетики, фарширование в формочках), обвертывание и др.) и их характеристика.	2
	4.	Измельчение рыбы, назначение. Способы измельчения и виды рыбной массы (котлетная масса, фарш - муслин). Приемы улучшения структуры и вкуса фарша. Приготовление полуфабрикатов из рыбного фарша в ресторанной кухне: - из котлетной массы, - из кнельной массы, - из фарша - муслина.	2

Тема 4.2. Технологический процесс производства полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	5	Обработка и использование рыбных отходов. Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы. Правила охлаждения и замораживания рыбных полуфабрикатов. Режимы безопасного хранения рыбных полуфабрикатов	2	2
	<b>Содержание</b>			
	1	Технологическая схема обработки рыбы с костным скелетом и характеристика операций. Разделка рыбы с костным скелетом: - целиком (с головой, без головы), - непластованной (кругляш, для фарширования), - пластованной (с кожей и реберными костями, с кожей без реберных костей, без кожи и реберных костей (чистое филе); - для фарширования (с головой, тушка, порционные куски). Особенности обработки некоторых видов рыб (камбалы, хека, наваги, сома, и др.)	2	2
Лабораторно-практические занятия	2.	Общие приемы по приготовлению полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом: - для варки (в целом виде, порционные куски из тушки (кругляш), из пластованной рыбы); - для припускания (в целом виде (для банкетов), порционные куски из пластованной рыбы); - для жарки основным способом (в целом виде, порционные куски из тушки (кругляш), из пластованной рыбы); - для жарки во фритюре (в целом виде (мелкая рыба), порционные куски из пластованной рыбы); - для жарки на решетке (из пластованной рыбы); - для запекания (в целом виде, порционные куски из пластованной рыбы).	2	22
	<b>Лабораторно-практические занятия</b>			
	3.	Практическое занятие №1 Решение задач по определению количества полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом (замороженной, охлажденной, крупной, мелкой, средней) с заданным выходом. Составление акта разделки крупной рыбы и определение выхода полуфабрикатов. Составление акта по определению потерь при размораживании рыбы, полуфабрикатов из нее. Расчет массы нетто, брутто, отходов при разделке рыбы.	2	3
	4	Практическое занятие №2 Решение задач по определению количества сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом (замороженной, охлажденной) с заданным количеством и выходом полуфабрикатов. Решение задач по определению количества сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбного фарша с заданным количеством и выходом полуфабрикатов. Составление требований накладных на получение сырья из склада.	2	3
	5.	Лабораторное занятие №1 (в рыбном цехе предприятия питания):		3

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- знакомство с ассортиментом полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом (замороженной, охлажденной) (на конкретном предприятии общественного питания);</li> <li>- органолептическая оценка качества сырья;</li> <li>- знакомство с оснащением рыбного цеха (оборудование, инвентарь);</li> <li>- подбор инвентаря и эксплуатация оборудования;</li> <li>- подготовка сырья к обработке;</li> <li>- приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;</li> <li>- обоснование выбора режимов хранения полуфабрикатов (условия, температура, время);</li> <li>- проведение технологических расчетов;</li> <li>- составление технологической документации на заданное количество полуфабрикатов;</li> <li>- участие в проведении бракеража с органолептической оценкой качества полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;</li> <li>- составление отчета по лабораторной работе.</li> <li>- защита отчета;</li> <li>- задание на дом.</li> </ul>	6	
Тема 4.3. Технологический процесс производства полуфабрикатов из рыбы с костно- хрящевым и хрящевым скелетами.	<b>Содержание</b>			
	1.	Технологическая схема обработки рыбы с костно – хрящевым и хрящевым скелетами и характеристика операций. Обработка рыбы с костно – хрящевым и хрящевым скелетами: - потрошенной; - не потрошенной (стерляди).	2	2
	2.	Общие приемы по приготовлению полуфабрикатов из рыбы с костно – хрящевым и хрящевым скелетами: - для варки (в целом виде (для банкетов), звеньями); - для припускания (в целом виде (для банкетов), звеньями, порционными кусками); - для жарки основным способом (в целом виде, звеньями); - для жарки во фритюре (порционными кусками без кожи из опшаренных звеньев без хрящей); - для жарки на решетке и вертеле (порционными кусками без кожи из опшаренных звеньев без хрящей); - для запекания (в целом виде (для банкетов), звеньями, порционными кусками).	2	2
	<b>Лабораторно-практические занятия</b>			
3.	Практическое занятие №1 Решение задач по определению количества полуфабрикатов из рыбы с костно -		2	3

	хрящевым скелетом (замороженной, охлажденной, крупной, средней) с заданным выходом. Составление акта разделки крупной рыбы и определение выхода полуфабрикатов. Составление акта по определению потерь при размораживании рыбы, полуфабрикатов из нее. Расчет массы нетто, брутто, отходов при разделке рыбы.		
4.	Практическое занятие №2 Решение задач по определению количества сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы с костно- хрящевым скелетом (замороженной, охлажденной) с заданным количеством и выходом полуфабрикатов. Составление требований накладных на получение сырья из склада. Проверка домашних и самостоятельных работ.	2	3
5.	Лабораторное занятие №1 (в рыбном цехе предприятия питания): - знакомство с ассортиментом полуфабрикатов из рыбы с костно - хрящевым скелетом (замороженной, охлажденной) (на конкретном предприятии общественного питания); - органолептическая оценка качества сырья; - знакомство с оснащением рыбного цеха (оборудование, инвентарь); - подбор инвентаря и эксплуатация оборудования; - подготовка сырья к обработке; - приготовление полуфабрикатов из рыбы с костно- хрящевым скелетом; - обоснование выбора режимов хранения полуфабрикатов (условия, температура, время); - проведение технологических расчетов; - составление технологической документации на заданное количество полуфабрикатов; - участие в проведении бракеража с органолептической оценкой качества полуфабрикатов из рыбы с костно- хрящевым скелетом; - составление отчета по лабораторной работе. - защита отчета; - задание на дом.	6	3
<b>Тема 4.4. Технологический процесс производства полуфабрикатов из не рыбных продуктов моря.</b>			
Содержание			
1.	Последовательность обработки не рыбных продуктов моря: -морских безпозвоночных (моллюсков (мидий, устриц, морских гребешков в раковинах), ракообразных (креветок, крабов, омаров, лангустов); головоногих, иглокожих) - морской капуста.	2	2
2.	Полуфабрикаты из не рыбных продуктов моря, их характеристика:		2

	- для варки, - жарки различными способами, - запекания, - фарширования.	2	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 4 ПМ 1.</b> 1. Перечислите и составьте конспект: «Общие приемы по подготовке полуфабрикатов из рыбы к тепловой обработке, их назначение и характеристика (панирование, маринование, фарширование)». 2. Перечислите приемы улучшения структуры и вкуса фарша. Подготовить сообщение на тему: «Приготовление полуфабрикатов из рыбного фарша в ресторанной кухне: <ul style="list-style-type: none"> <li>• из котлетной массы,</li> <li>• из кнельной массы,</li> <li>• из фарша- муслина».</li> </ul> 3. Составить кроссворд по теме: «Правила охлаждения и замораживания рыбных полуфабрикатов». 4. Составить алгоритмы приготовления полуфабрикатов их рыбы различных промысловых видов (по заданию преподавателя). 5. Составление акта разделки крупной рыбы и определение выхода полуфабрикатов. 6. Расчет массы нетто, брутто, отходов при разделке рыбы. 7. Составление акта по определению потерь при размораживании рыбы, и приготовление из полуфабрикатов из нее. 8. Составление требований накладных на получение сырья из склада. 9. Составить акт разделки крупной рыбы и определение выхода полуфабрикатов. 10. Подготовить компьютерную презентацию по результатам освоения ПК 2 (по приготовлению полуфабрикатов из мяса).	20	3	
<b>Примерная тематика домашних заданий</b> 1. Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на контрольные вопросы. 2. Подготовиться к опросу по теме: Приемы по подготовке п/ф из рыбы к тепловой обработке. 3. Составить алгоритмы приготовления полуфабрикатов из рыбы различных промысловых видов (по заданию преподавателя). 4. Составить требование накладную на получение сырья из склада. 5. Составить технологические схемы разуба крупных рыб (по заданию преподавателя). 6. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Оформление тетрадей для практических занятий. отчетов и подготовке к их защите. 7. Составить компьютерную презентацию по результатам освоения компетенции ПК 2 (по приготовлению полуфабрикатов из рыбы).			

Производственная практика		24	3
Виды работ			
1. Участвовать в приемке сырья со склада, органолептическими способами определять качество поступающего сырья, читать документы: сертификаты качества, ветеринарные свидетельства, удостоверения качества, определять количество сырья.		6	
1. Готовить полуфабрикаты из рыбы различных промысловых пород для приготовления сложной кулинарной продукции; подбирать маринады, фарши, пряности, специи, готовить различными способами фарши и полуфабрикаты из них, обертывать полуфабрикаты из рыбы, составлять акты разуба крупных рыб, списания продуктов, требования –накладные на получения сырья из склада и отпуск полуфабрикатов на производство;		6	
1. Уметь выбирать и соблюдать режим охлаждения, замораживания и хранения сырья, полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, соблюдать последовательность и правила обработки рыбы для сложных блюд.		6	
1. Составлять технологическую документацию (акты списания естественной убыли, ненормируемых потерь, накладных на отпуск сырья на производство).		6	
<b>ПМ01</b> <b>Раздел 5.</b> <b>Приготовление</b> <b>полуфабрикатов из птицы</b>		30	
<b>МДК 01.01.</b> <b>Технология приготовления</b> <b>полуфабрикатов для</b> <b>сложной кулинарной</b> <b>продукции</b>		342	
<b>Тема 5.1.</b> <b>Общие требования к</b> <b>производству</b> <b>полуфабрикатов из птицы</b>	<b>Содержание</b>		
		Технологическая схема обработки птицы. Характеристика операций (размораживание, ощипывание, опаливание, удаление головы, шеи, крыльев, потрошение, мытье, обсушивание). Классификация полуфабрикатов из птицы: - из целой тушки (cote); - из чистого мяса (разделка для болотина, натуральных, панированных, фаршированных котлет).	
	1.	2	
		Общие приемы по подготовке полуфабрикатов из птицы к тепловой обработке, их назначение и характеристика (заправка, натирание, освобождение от костей, разделка на филе с зачищенной косточкой, панирование, маринование, фарширование). Смеси для натирания. Виды панировок.	
		2	2



Тема 5.2. Технологический процесс производства полуфабрикатов из домашней птицы.	Виды маринадов. Виды фаршей (для целых тушек (внутрь и под кожу), отдельных частей), начинок для рулетов и правила фарширования.		
	Измельчение мяса птицы, назначение. Способы измельчения и виды массы (котлетная масса, кнельная масса, фарш - муслин). Приемы улучшения структуры и вкуса фарша. Приготовление полуфабрикатов из фарша из птицы в ресторанной кухне: - из котлетной массы, - из кнельной массы, - из фарша - муслина.	2	2
	4. Обработка и использование пищевых отходов. Требования к качеству полуфабрикатов из птицы. Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из птицы. Режимы хранения (условия, температура, время) полуфабрикатов из птицы.	2	2
	<b>Содержание</b>		
	Кулинарное использование частей тушки домашней птицы (кур, цыплят-бройлеров, уток, гусей, индеек). Ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы (целые тушки, порционные, мелкокусковые, рубленые) и их характеристика. 1. Особенности и последовательность обработки и подготовки утиной и гусиной печени для приготовления полуфабрикатов из них. Правила охлаждения, замораживания и условия безопасного хранения полуфабрикатов из домашней птицы.	2	2
<b>Лабораторно - практические занятия</b>			
	Практическое занятие №1 Решение задач по определению количества полуфабрикатов из домашней птицы. (замороженной, охлажденной) с заданным выходом. Составление акта разуба туши домашней птицы и определение выхода полуфабрикатов.	2	3
	Практическое занятие №2 Решение задач по расчету сырья, необходимого количества дополнительных ингредиентов, выхода п/ф из заданного количества сырья при приготовлении полуфабрикатов из птицы для сложных блюд. Составление требований – накладных, заборных листов.	2	3

	4.	<p>Лабораторное занятие №1 (в птице-гольевом (или мясном) цехе предприятия питания):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знакомство с ассортиментом полуфабрикатов из птицы (замороженной, охлажденной) (на конкретном предприятии общественного питания);</li> <li>- органолептическая оценка качества сырья;</li> <li>- знакомство с оснащением птице-гольевого (или мясного) цеха (оборудование, инвентарь);</li> <li>- подбор инвентаря и эксплуатация оборудования;</li> <li>- подготовка сырья к обработке;</li> <li>- приготовление полуфабрикатов из птицы (из целой тушки);</li> <li>- обоснование выбора режимов хранения полуфабрикатов (условия, температура, время);</li> <li>- проведение технологических расчетов;</li> <li>- составление технологической документации на заданное количество полуфабрикатов;</li> <li>- участие в проведении бракеража с органолептической оценкой качества полуфабрикатов из тушки птицы;</li> <li>- составление отчета по лабораторной работе.</li> <li>- защита отчета;</li> <li>- задание на дом.</li> </ul>	6	3
	5.	<p>Лабораторное занятие №2 (в птице-гольевом (или мясном) цехе предприятия питания):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знакомство с ассортиментом полуфабрикатов из филе птицы (замороженной, охлажденной) (на конкретном предприятии общественного питания);</li> <li>- органолептическая оценка качества сырья;</li> <li>- знакомство с оснащением птице-гольевого (или мясного) цеха (оборудование, инвентарь);</li> <li>- подбор инвентаря и эксплуатация оборудования;</li> <li>- подготовка сырья к обработке;</li> <li>- приготовление полуфабрикатов из филе птицы;</li> <li>- обоснование выбора режимов хранения полуфабрикатов (условия, температура, время);</li> <li>- проведение технологических расчетов;</li> <li>- составление технологической документации на заданное количество полуфабрикатов;</li> <li>- участие в проведении бракеража с органолептической оценкой качества полуфабрикатов из филе птицы;</li> <li>- составление отчета по лабораторной работе.</li> <li>- защита отчета;</li> </ul>	6	3

		- задание на дом.		
Тема 5.3. Технологический процесс производства полуфабрикатов из кроликов, дичи	<b>Содержание</b>			
	1.	Кулинарное использование частей тушки кролика, дичи. Ассортимент полуфабрикатов из кролика, дичи (целые тушки, порционные, мелкокусковые, рубленые) и их характеристика.	2	2
	<b>Практическое занятие</b>			
		Решение задач по расчету сырья, необходимого количества дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабрикатов из дичи, кролика для сложных блюд.		
	2.	Решение задач по расчету выхода п/ф из заданного количества сырья. Составление требований - накладных, заборных листов. Проверка домашних и самостоятельных работ.	2	3
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 5 ПМ 01.</b>				
1. Составьте классификацию полуфабрикатов из птицы: • из целой тушки (соте); • из чистого мяса (разделка для болотина, натуральных, панированных, фаршированных котлет). 2. Охарактеризуйте и классифицируйте виды фаршей (для целых тушек (внутрь и под кожу), отдельных частей), начинок для рулетов и правила фарширования. 3. Дайте характеристику приемам улучшения структуры и вкуса фарша. 4. Подготовить сообщение на тему: «Режимы хранения (условия, температура, время) полуфабрикатов из домашней птицы» 5. Подготовить сообщение на тему: «Правила охлаждения, замораживания и условия безопасного хранения полуфабрикатов из птицы». 6. Составить акт разруба туши домашней птицы и определить выход полуфабриката. 7. Составить заборные листы для п/ф из птицы. 8. Составить требования -накладные, заборные листы. 9. Подготовить компьютерную презентацию по результатам освоения ПК 3 (по приготовлению полуфабрикатов из мяса).				
<b>Примерная тематика домашних заданий</b>			18	3
1. Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на контрольные вопросы. 2. Составить таблицу: «Характеристика маринадов, фаршей, пряностей и специй, используемых при приготовлении полуфабрикатов из птицы». 3. Составить алгоритмы приготовления полуфабрикатов из птицы (по заданию преподавателя).				

4. Составить технологическую документацию и схемы разделки тушек птицы (по заданию преподавателя).			
5. Составить требования накладным, документы в экспедицию.			
6. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Оформление тетрадей для практических занятий, отчетов и подготовке к их защите.			
7. Составление компьютерных презентаций по результатам освоения компетенций ПКЗ по приготовлению полуфабрикатов птицы.			
<b>Производственная практика</b>	<b>12</b>	<b>3</b>	
<b>Виды работ</b>			
1. Участвовать в приемке сырья из склада, органолептическими способами определять качество поступающего сырья, читать документы: сертификаты качества, ветеринарные свидетельства, удостоверения качества, определять количество сырья, готовить полуфабрикаты из птицы различных видов и из субпродуктов птицы (печени, сердечек, шеек и т.д.) для приготовления сложной кулинарной продукции; подбирать маринады, фарши, пряности, специи, готовить различными способами фарши и полуфабрикаты из них, глазировать, обвертывать полуфабрикаты из птицы, составлять акты разуба,	<b>6</b>		
2. Составлять акты списания продуктов, требования –накладные на получения сырья из склада и отпуск полуфабрикатов на производство; уметь выбирать и соблюдать режим охлаждения, замораживания и хранения сырья, полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, соблюдать последовательность и правила обработки птицы для сложных блюд, составлять технологическую документацию (акты списания естественной убыли, ненормируемых потерь, накладных на отпуск сырья на производство).	<b>6</b>		
<b>МДК 01.01.</b> <b>Раздел 6. Основы организации технологического процесса по производству полуфабрикатов .</b>	<b>16</b>		
<b>Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	<b>342</b>		
<b>Тема 6.1.</b> <b>Оперативное планирование производства полуфабрикатов на заготовочных предприятиях.</b>	<b>Содержание</b>		
	Сущность оперативного планирования производства полуфабрикатов на заготовочных предприятиях. 1. Характеристика составляющих производственной программы для заготовочных цехов: ассортимент выпускаемых полуфабрикатов, техническая оснащенность предприятия, договор с организациями, нуждающимися в полуфабрикатах, ассортимент и количество		

	продукции, необходимые для этих предприятий, объем полуфабрикатов, вырабатываемых пищевой промышленностью. Работа диспетчерской службы, экспедиции, ее назначение. Планирование работы заготовочных цехов, работающих в одну или две смены. Перечень сопроводительных документов при получении сырья и его отпуске.		
	<b>Практические занятия</b>		
	Расчет выхода мясных полуфабрикатов из заданной массы сырья. Составление акта на разделку массы сырья на крупнокусковые полуфабрикаты (форма 61). 2. Оформление документов на сырье со склада. Оформление документов на отпуск полуфабрикатов в экспедицию. Оформление качественных удостоверений.	2	3
	Расчет выхода рыбных полуфабрикатов из заданной массы сырья. Составление акта на разделку массы сырья на полуфабрикаты по кулинарному назначению (форма 61). 3. Оформление документов на сырье со склада. Оформление документов на отпуск полуфабрикатов в экспедицию. Оформление качественных удостоверений.	2	3
	Расчет выхода полуфабрикатов из птицы с заданной массы сырья. Составление акта на разделку массы сырья на полуфабрикаты по кулинарному назначению (форма 61). 4. Оформление документов на сырье со склада. Оформление документов на отпуск полуфабрикатов в экспедицию. Оформление качественных удостоверений.	2	3
<b>Тема 6.2. Организация работы заготовочных цехов</b>	<b>Содержание</b>		
	Характеристика производственных (специализированных) цехов заготовочных предприятий общественного питания: - мясного цеха (ассортимент, объемно - планировочные и санитарные требования); - рыбного цеха (ассортимент, объемно - планировочные и санитарные требования); - птице - голевых цехов (ассортимент, объемно - планировочные и санитарные требования). Организация рабочих мест в заготовочных цехах Сущность оперативного контроля параметров технологического процесса в заготовочных цехах.	2	2

Виды и способы оперативного контроля: их характеристика.			
2.	Техническая оснащённость заготовочных (мясного, рыбного, птице - гольевого) цехов.		
	Нормы оснащения технологическим оборудованием. кухонным инвентарем.		
	Требования к размещению оборудования в заготовочных цехах.	2	2
	Порядок расчета технологического и холодильного оборудования.		
3.	Определение площади заготовочных цехов.		
	Микроклимат заготовочных цехов и требования к соблюдению правил эксплуатации, охране труда, технике безопасности и пожарной безопасности.		
	Требования к созданию оптимальных условий труда в заготовочных цехах.		
	Задачи и направления рациональной организации труда.		
4.	Нормирование труда в заготовочных предприятиях ресторанной индустрии.	2	2
	Виды норм выработок, порядок их разработки.		
	Определение численности работников в заготовочных предприятиях ресторанной индустрии.		
	Выбор и порядок составления графиков выхода на работу персонала.		
<b>Практические занятия</b>			
4.	Расчет и подбор оборудования для заготовочных цехов.		
	Определение площади цеха.		
	Определение численности персонала и составление графиков выхода на работу	2	3
	Итоговое занятие по изучению МДК01.01 (зачетная работа, проводимая методом тестирования)		
Проверка самостоятельных и домашних работ, рабочих тетрадей с отчетами по практическим и лабораторным занятиям.			
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 6 ПМ 1.</b>			
1. Составить кроссворд по теме: «Планирование работы заготовочных цехов»			
2. Оформить документы на отпуск полуфабрикатов в экспедицию.			
3. Оформить качественные удостоверения.			
4. Оформление документов на сырье со склада.			
5. Составить таблицу «Параметры микроклимата заготовочных цехов».			
6. Составить графики выхода на работу персонала и дать им характеристику. Изучение требований к организации режима работы персонала в соответствии с Трудовым кодексом РФ.		12	3

Примерная тематика домашних заданий		
1. Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на контрольные вопросы. 2. Составить перечень оборудования и инвентаря для заготовочных цехов. 3. Составить характеристику и схему рабочих мест по пригововлению полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы (по заданию преподавателя). 4. Составить графики выхода на работу персонала и дать им характеристику. 5. Составить схему оперативного контроля технологического процесса по пригововлению полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы (по заданию преподавателя). 6. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Оформление тетрадей для практических занятий, отчетов и подготовке к их защите.	3	
<b>Всего часов</b> (максимальная учебная нагрузка и самостоятельная работа студента) -	270	
<b>Производственная практика – итоговая по модулю</b>	72	
	<b>Всего</b>	<b>342</b>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов

#### Кабинеты:

технологии кулинарного производства;  
микробиологии, санитарии и гигиены;  
товароведения продовольственных товаров;  
технического оснащения и организации рабочего места.

#### Залы:

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

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:** мультимедийное оборудование, персональные компьютеры; электронные пособия по разделу приготовление п/ф из мяса, рыбы птицы. Муляжи.

Наглядные пособия.

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;

**Технические средства обучения:** ПК каждому обучающемуся на подгруппу  
проектор, экран,

- программное обеспечение общего и профессионального назначения

#### Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Наименование рабочего места	Оборудование	Инструменты и инвентарь
Мясо - рыбный цех	– Ванна моечная	– кастрюли;
	– Разрубочный стул	– разделочные доски;
	– Стол	– Ножи мясо и
	производственный	рыборазделочные
	– Универсальный	производственные;
	привод	
	– Стеллаж	
	передвижной	
	– Мясорубка	
	– Кутгер (Бликсер)	
	– Холодильный шкаф	
	– Морозильная камера	
	-Рыбочистка	



## 4.2. Информационное обеспечение обучения

### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### Законодательные документы:

1. Конституция Российской Федерации от 30 декабря 2008г
2. ФЗ РФ «О защите прав потребителей» от 07 февраля 1992г №2300-1 (в ред. От 25 ноября 2006г)
3. Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (с изменениями и дополнениями от 21мая 2001 № 389, 10 мая 2007)
4. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02 января 2000 № 29-ФЗ 9 (с изменениями от 30 декабря 2001 и до 30 декабря 2008г)
5. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г № 987 « О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
6. Трудовой кодекс РФ

#### Нормативные документы:

1. . ГОСТ Р ИСО 9000-2008 «Система менеджмента качества. Основные положения в словаре»
2. ГОСТ Р 50647-07 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
3. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
4. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
5. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»
6. ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Методы органолептической оценки качества продукции общественного питания»
7. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
8. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
9. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя»
10. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и обороте - способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 и СанПиН 2.3.2. 1153-02 от 20.08 02. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
12. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
13. Профессиональные стандарты по профессиям ресторанной индустрии.
14. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М: Хлебпродинформ, 2006, 2007г. Сборник технологических нормативов.
15. Справочник руководителя общественного питания (год выпуска: 1978, 2005,2010)

#### Специальная литература:

1. Справочник технолога общественного питания. М.: Колос, 2006г
2. Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А Кравцова учебник «Технология приготовления пищи». М.: Деловая культура, 2012г.
3. В.И Богущева. Технология приготовления пищи. Ростов на Дону «Феникс» 2010г
4. И. Н Фурс. Технология продукции общественного питания М. 2006г.
5. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская, учебник « Кулинария» Академия, Москва, 2010г.
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов, М.: Издательский центр «Академия»
7. Л.А.Радченко. Организация производства на предприятиях общественного питания учебник Ростов на Дону, Феникс, 2012.

#### **Дополнительная литература:**

7. Кабушкин Н.И. «Основы менеджмента», У.П. Минск ,2010
8. Е.Л.Драчева , Л.И. Юликов, «Менеджмент» УП,М.: Мастерство, 2002г.
9. Ямпольская Д.О. Зонис М.М. «Менеджмент», С-Петербург, Из-во «Нева», М. Из-во «ОЛМА-ПРЕСС» , 2003г.
- 10.Николаева Л.И, Фролова Г. Ф, Гращенков Д.В. О разработке технологической документации на кулинарную продукцию: Учебное пособие / под ред. С.Н Пименовой, В.В Контеева 2-у изд.- Екатеринбург: издательство Урал.гос.экон.ун-та, 2002-185с
11. Журналы: «Гастроном» за 2008-2014г  
«Школа гастроном» за 2008-2014г.  
«Питание и общество» за 2008-2014г  
«Коллекция рецептов» за 2008-2014г

#### **Дополнительные источники:**

- 1.Интернет сайты:  
-recept- testa/ru/.../303Kuhnja  
-www mmenu com/.../151  
-restoram/ net/recipes/Snacks/coldи др.
- 2.Мультимедийные пособия разработанные преподавателями.
- 3.Методические указания по выполнению самостоятельных (домашних) работ.
- 4.Рабочие тетради.

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

Освоение **ПМ 01** Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции предшествует освоение **МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и общепрофессиональных дисциплин** ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП.02. Физиология питания, ОП. 03. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.08. Охрана труда и ОП. 09. Безопасность жизнедеятельности.

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием, компьютерном классе, где обучающиеся осваивают умения практического обучения.

Занятия в компьютерном классе организовывать как самостоятельную работу с использованием для обучения и контроля полученных знаний и умений мультимедийных пособий и учебных пособий колледжа.

При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: производственная.

Реализация программы модуля предполагает итоговую (концентрированную) производственную практику. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Самостоятельная внеаудиторная работа выделена для изучения составления компьютерной презентации освоенных умений и демонстрации в виде фотографий продуктов деятельности. Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля ПМ 01 Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции является освоение МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

При проведении практических занятий в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы численностью не менее 8 человек

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Преподаватели, обеспечивающие преподавание по МДК 01., ОП.01., ОП.02., ОП.03., ОП.08., ОП.09. должны иметь высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла. Обладать способностью преподавать одинаково хорошо смежные дисциплины, уметь пользоваться современными мультимедийными средствами обучения, быть готовыми разрабатывать учебные пособия и осуществлять практический показ осваиваемых действий и умений. Постоянно повышать профессиональный уровень не реже 1 раза в 3 года, знать современное производство, тенденции его развития, знакомиться с новыми видами сырья, технологиями, новыми видами оборудования.

Преподаватели должны уметь осуществлять практический показ всех осваиваемых действий и умений, безопасно пользоваться технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, необходимыми для выполнения осваиваемых действий.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ПК 1.</b> Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<p>Правильность организации рабочего места по приготовлению п/ф, точность проведения процесса проверки исправности оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении;</li> <li>- Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении п/ф с учетом временного регламента;</li> <li>- Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления п/ф;</li> <li>- Точность проведения бракеража готовых п/ф, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения;</li> <li>- Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых п/ф до момента реализации или последующего использования или охлаждению и замораживанию;</li> </ul>	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
<b>ПК 2.</b> Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<p>Правильность организации рабочего места по приготовлению п/ф, точность проведения процесса проверки исправности оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении;</li> <li>- Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении п/ф с учетом временного регламента;</li> <li>- Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления п/ф;</li> <li>- Точность проведения бракеража готовых п/ф, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения;</li> <li>- Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых п/ф до момента реализации или последующего использования или охлаждению и замораживанию;</li> </ul>	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
<b>ПК 3.</b> Организовывать подготовку	Правильность организации рабочего места по приготовлению п/ф.	Наблюдение и оценка на

<p>домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p>точность проведения процесса проверки исправности оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении;</li> <li>- Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении п/ф с учетом временного регламента;</li> <li>- Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления п/ф;</li> <li>- Точность проведения бракеража готовых п/ф, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения;</li> <li>- Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых п/ф до момента реализации или последующего использования или охлаждения и замораживанию;</li> </ul>	<p>практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>
<p><i>Итоговая аттестация по модулю</i></p>	<p>Обоснованность выбора способов выполнения действий по оценке качества сырья, подготовке сырья к использованию, приготовлению п/ф;</p> <p>Точность выполнения действий по оценке качества сырья, подготовке сырья к использованию, приготовлению п/ф;</p>	<p>Отчет по учебной практике в виде аттестационного листа</p> <p>Практический экзамен на базе предприятия питания</p>

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ И ОБЕСПЕЧИВАЮЩИХ ИХ УМЕНИЙ МОДУЛЯ

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения;</li> <li>- демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения практических заданий, выполнения заданий по практике.</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения практических работ, заданий во время учебной, производственной практики;</li> <li>- составляет план практической работы, выполнения действий на практике</li> </ul>	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определяет дефекты сырья, готовой продукции;</li> <li>- указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения;</li> <li>- сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход готовых блюд и изделий при холодной обработке продуктов);</li> <li>- выделяет характеризующие процесс параметры (характеризует температурные и временные режимы разных способов приготовления п/ф);</li> <li>- выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды;</li> <li>- оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству;</li> <li>- производит самооценку в процессе мониторинга;</li> <li>- соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте;</li> </ul>	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д.	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Разрабатывает и представляет компьютерную презентацию;</p> <p>Осуществляет обучение с использованием ПК;</p> <p>Осуществляет сбор информации с помощью Интернета;</p>	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях;</li> <li>- активно работает в группе;</li> <li>- правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе;</li> </ul>	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения;</li> <li>- выполняет работу на производстве и на практических занятиях с любыми коллегами</li> </ul>	
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует правильное использование технологического оборудования в процессе выполнения действий по обработке сырья, нарезке, формовке п/ф, приготвления блюд и изделий и их отпуска посетителю;</li> <li>- содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы;</li> <li>- демонстрирует правильное использование индивидуальных средств защиты при эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>- демонстрирует правильное соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения практических работ, прохождения производственной практики;</li> <li>- демонстрирует правильное применение знаний в типовых практических ситуациях при выполнении практических занятий, производственной практики;</li> <li>- демонстрирует правильную подготовку оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации;</li> <li>- производит все действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии;</li> </ul>	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация желания и готовность служить в Российской армии с применением профессиональных знаний</li> </ul>	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам