

**МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по
учебной работе

И.А. Емельянова - И.А. Емельянова

«31» 08 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.1 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

19.02.10 Технология продукции общественного питания
*по программе подготовки специалистов среднего звена
естественнонаучного профиля*

Квалификация выпускника – техник - технолог

Великий Новгород, 2018

Рабочая программа по модулю ПМ 01. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 384 и учебным планом, утвержденным ОГ А ПОУ «НТТТ»

Организация-разработчик: областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новгородский торгово-технологический техникум

Разработчики:

Жигуляева Е.В. *преподаватель*

Кравченко С.В. – *методист УМО*

Рабочая программа профессионального модуля обсуждена и рекомендована к утверждению решением цикловой методической комиссии «Общественное питание» от _____ 2018 г., протокол № __

Председатель ЦМК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
1.1 Область применения программы	4
1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля	4
1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы модуля	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3.1 Тематический план и содержание профессионального модуля	8
3.2 Содержание профессионального модуля	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	21
4.2 Информационное обеспечение обучения	21
4.3 Общие требования к организации образовательного процесса	21
4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
6. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	25
6.1 Фонд оценочных средств для текущего контроля	25
6.2 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации	
7. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	31

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса и 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 в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников общественного питания.

1.2 Цели и задачи профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

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

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде;

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение модуля

Максимальной учебной нагрузки обучающегося по очной форме обучения: на базе основного общего образования – 153 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 102 часа; в том числе: теоретические занятия – 52 часа, практические занятия – 50 часов, самостоятельной работы обучающихся – 51 час; учебная практика – 36 часов; производственная практика – 36 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен обладать:

Профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

ПК1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного

развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9.Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01

3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ01

Очная форма обучения

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебной нагрузки и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего часов	В том числе, лабораторные работы и практические занятия, часов	Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1; 1.2; 1.3;	МДК 1.1.Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	153	102	50	51		
	Итого	153	102	50	51		
	Учебная практика	36					
	Производственная практика	36					
Всего с учетом практики		225	102	50	51	36	36

Заочная форма обучения

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебной нагрузки и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего часов	В том числе, лабораторные работы и практические занятия, часов	Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8

ПК 1.1; 1.2; 1.3;	МДК 1.1.Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	153	28	8	125		
	Итого	153	28	8	125		
	Учебная практика	36					
	Производственная практика	36					
Всего с учетом практики		225	28	8	125	36	36

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 1

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		153	
Тема 1 Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Содержание учебного материала	18	1,2
	1 Механическая кулинарная обработка и разделка мяса: говядины.		
	2 Механическая кулинарная обработка и разделка мяса: свинины, молочных поросят, баранины, тушек ягнят		
	3 Приготовление полуфабрикатов из мяса		
	4 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря		
	Практические занятия	12	3
	1 Оформление заказа на продукты со склада, определение их качества	2	
	2 Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов	4	
	3 Составление схем приготовления полуфабрикатов	4	
	4 Определение % отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд	2	
	Лабораторные работы		
	1 Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	8	3
	Самостоятельная работа при изучении темы 1 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение технологической документации. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1 требования к качеству мяса, пищевая ценность. 2 разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; 3 расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов; 4 организация технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд; 5 подготовка мяса, тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;	21	2

6 технология приготовления начинок для фарширования мяса 7 актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса 8 охлаждение и замораживание полуфабрикатов из мяса 9 хранение мяса в охлажденном и замороженном виде 10 контроль качества и безопасности подготовленного мяса			
Тема 2 Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Содержание учебного материала	18	2
	1 Обработка рыбы		
	2 Обработка нерыбного водного сырья		
	3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья		
	4 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря		
	Практические занятия	6	3
	1 Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы	2	
	2 Определение % отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд	4	
Лабораторные работы			
1 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции	8	3	
Самостоятельная работа при изучении темы 2 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение технологической документации. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: <ol style="list-style-type: none"> 1 виды рыб, пищевая ценность; 2 требования к качеству рыбы; 3 разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; 4 расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов; 5 организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд; 6 подготовка рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; 7 технология приготовления начинок для фарширования рыбы; 8 актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы; 9 охлаждение и замораживание полуфабрикатов из рыбы; 	15	2	

10 хранение рыбы в охлажденном и замороженном виде; 11 контроль качества и безопасности подготовленной рыбы				
Тема 3 Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	Содержание учебного материала		16	2,3
	1	Обработка домашней птицы и печени		
	2	Приготовление полуфабрикатов из птицы и печени для приготовления сложных блюд		
	3	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря		
	Практические занятия		6	3
	1	Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы птицы	2	
	2	Определение % отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд	4	
		Всего	225	
Лабораторные работы		8	3	
1	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы сложной кулинарной продукции			
Контрольная работа		2		
Самостоятельная работа при изучении темы 3 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение технологической документации. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1 требования к качеству птицы, пищевая ценность; 2 разработка ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; 3 расчет массы птицы для изготовления полуфабрикатов; 4 организация технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд; 5 подготовка птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; 6 технология приготовления начинок для фарширования птицы; 7 актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из птицы; 8 охлаждение и замораживание полуфабрикатов из птицы; 9 хранение птицы в охлажденном и замороженном виде; 10 контроль качества и безопасности подготовленной птицы		15	2	
Учебная и производственная практика (по профилю специальности)		72		

Заочная форма обучения

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		253	
Тема 1 Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Содержание	8	
	1. Механическая кулинарная обработка и разделка мяса: говядины.		3
	2.		
	3. Механическая кулинарная обработка и разделка мяса: свинины, молочных поросят. баранины, тушек ягнят		3
	4.		
	5. Приготовление полуфабрикатов из мяса		3
	6.		
	7. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря		3
	8.		
	Практические работы	4	
	9. Оформление заказа на продукты со склада, определение их качества		
	10. Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов		
11. Составление схем приготовления полуфабрикатов			
12. Определение % отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд			
Самостоятельная работа при изучении темы 1 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение технологической документации. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 11 требования к качеству мяса, пищевая ценность. 12 разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; 13 расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов;		95	

<p>14 организация технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд; 15 подготовка мяса, тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; 16 технология приготовления начинок для фарширования мяса 17 актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса 18 охлаждение и замораживание полуфабрикатов из мяса 19 хранение мяса в охлажденном и замороженном виде 20 контроль качества и безопасности подготовленного мяса</p>					
<p>Тема 2 Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	Содержание		8		
	13.	Обработка рыбы			3
	14.				
	15.	Обработка морепродуктов			3
	16.				
	17.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов			3
	18.				
	19.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря			3
	20.				
	Практические работы				2
21.	Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы				
22.	Определение % отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд				
<p>Самостоятельная работа при изучении темы 2 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение технологической документации. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 12 виды рыб, пищевая ценность; 13 требования к качеству рыбы; 14 разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; 15 расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов; 16 организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд;</p>		65			

<p>17 подготовка рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; 18 технология приготовления начинок для фарширования рыбы; 19 актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы; 20 охлаждение и замораживание полуфабрикатов из рыбы; 21 хранение рыбы в охлажденном и замороженном виде; 22 контроль качества и безопасности подготовленной рыбы</p>			
<p>Тема 3 Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<p>Содержание</p>	<p>4</p>	
	<p>23. Обработка домашней птицы и печени</p>		<p>3</p>
	<p>24.</p>		
	<p>25. Приготовление полуфабрикатов из птицы и печени для приготовления сложных блюд</p>		<p>3</p>
	<p>26. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря</p>	<p>3</p>	
	<p>Практические занятия</p>	<p>2</p>	
<p>27. Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы птицы</p>			
<p>28. Определение % отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд</p>			
<p>Самостоятельная работа при изучении темы 3 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение технологической документации. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. требования к качеству птицы, пищевая ценность; 2. разработка ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; 3. расчет массы птицы для изготовления полуфабрикатов; 4. организация технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд; 5. подготовка птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; 6. технология приготовления начинок для фарширования птицы; 7. актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из птицы; 8. охлаждение и замораживание полуфабрикатов из птицы; 9. хранение птицы в охлажденном и замороженном виде;</p>	<p>65</p>		

10. контроль качества и безопасности подготовленной птицы		
Учебная и производственная практика (по профилю специальности) Виды работ:	72	
Всего	225	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лабораторий:

- микробиологии, санитарии и гигиены.
- учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

1. посадочные места по количеству обучающихся
2. рабочее место преподавателя
3. переносная мультимедийная аппаратура (по необходимости)
4. комплект бланков технологической документации;
5. комплект учебно-методической документации;

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

Стол лабораторный, стол для весов, стол для приборов, шкаф для лабораторной посуды, шкаф – стеллаж.

Универсальные приводы общего назначения, электроплита, картофельно–очистительная машина, овощерезательная машина, протирочная машина, фритюрница, жарочный шкаф, электросковорода, кипятильник, раздаточная секционная стойка, холодильное оборудование, весы настольные циферблатные (электронные), посудомоечная машина, пароконвектомат, микроволновая печь.

Ванна производственная (моечная), раковина для мытья рук.

Доска разделочная маркированная, сковороды, лопатки, венчики, сотейник, сито для протирки, кастрюли разной емкости (комплект), дуршлаг, набор инструментов для фигурной нарезки овощей, ножи маркированные (комплект), нож консервный, ножницы.

Посуда лабораторная (комплект), блюда круглые, овальные, баранчик, горшочек глиняный с крышкой порционный, сотейник, сковорода порционная, столовые приборы.

Тарелки: столовые мелкие, столовые глубокие порционные, столовые глубокие полупорционные, подстановочные, десертные мелкие, десертные глубокие, пирожковые, закусовые.

Посуда для сырья, полуфабрикатов (комплект), противень с бортиками, шумовка, формы для запекания.

Бак для пищевых отходов

4.2 Информационное обеспечение обучения

ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: М.: Издательский центр "Академия", 2018.- 256 с
2. Качурина Т.А. Организация ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Учебник. М.: Издательский центр "Академия". 2018.- 256с/
3. Самородова И.П. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: М.: Издательский центр "Академия", 2014. 192 с

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

1. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 104 с.: 60x90 1/16. (обложка)
<http://www.znaniium.com/catalog.php?bookinfo=443909>
2. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для студ. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 7-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 304с.
3. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. проф. образования / Н.Э. Харченко, – 8-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 512с

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

При освоении программы профессионального модуля ПМ1 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» учебные занятия по междисциплинарному курсу проходят парами с уроками по 45 минут с перерывами по 10 минут между уроками и парами. Продолжительность учебной недели 36 часов.

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный и письменные опросы, контрольные работы. Аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

В целях реализации компетентностного подхода, предусматриваются использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий. Использование данных форм проведения занятий сочетается с внеаудиторной работой, способствующей формированию и развитию общих и профессиональных компетенций (участие обучающего в развитии студенческого самоуправления, участие в работе общественных организаций, творческих клубах и др.).

В целях организации учебного процесса Новгородский торгово – технологический техникум заключает договоры о производственной практике обучающихся с предприятиями, в которых указываются численность обучающихся направляемых на практику, сроки, условия и порядок проведения производственной практики, соблюдение правил охраны труда

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение содержания разделов профессионального модуля и прохождение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

Учебная и производственной практика (по специальности) могут проводиться рассредоточено или концентрировано.

При прохождении производственной практики на предприятиях и организациях продолжительность рабочего времени зависит от возраста и составляет в соответствии с трудовым законодательством: для подростков до 16 лет – 4 часа в день (24 часа в неделю); от 16 до 18 лет – 6 часов в день (36 часов в неделю); в возрасте 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»; «Физиология питания»; «Организация хранения и контроль запасов и сырья»; «Информационные технологии в профессиональной деятельности»; «Метрология и стандартизация»; «Правовые основы профессиональной деятельности»; «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»; «Охрана труда»; «Безопасность жизнедеятельности»

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
---	---------------------------------------	----------------------------------

<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация умений по разработке ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции - выполнение расчета массы мяса для сложных блюд; - организация технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд; - осуществление подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд; - демонстрация умений и навыков, используя различные методы обработки мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса с применением современного оборудования и инвентаря; - осуществление контроля качества подготовленного мяса; - осуществление органолептической оценки качества готовых продуктов, полуфабрикатов; - демонстрация умений и навыков по организации процессов подготовки полуфабрикатов и готовой продукции; - демонстрация умений расчетов по формулам; - демонстрация навыков безопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; - демонстрация различных способов и приемов подготовки мяса для сложных блюд; - определение способов расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса; - соблюдение правил безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса; - соблюдение правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада от поставщиков, и методов определения их качества; - определение основных характеристик и пищевой ценности тушек ягнят, молочных поросят и порослячьей головы; - демонстрация умений и навыков подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса; - определение способов минимализации 	<p><i>Устный экзамен</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практическом экзамене</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения практических заданий</i></p> <p><i>Текущий контроль в форме:</i> <i>- письменного и устного опроса</i> <i>- наблюдения и оценки выполнения заданий на практических занятиях;</i> <i>оценка внеаудиторной самостоятельной работы</i> <i>Зачеты по учебной и производственной практикам</i> <i>экзамен по МДК 01.01</i> <i>Квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</i></p>
--	--	---

	<p>отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил 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"> - демонстрация умений по разработке ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции - осуществление расчета массы рыбы для сложных блюд; - определение основных характеристик и пищевой ценности утиной и гусиной печени; - организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд; - осуществление подготовки рыбы для сложных блюд; - демонстрация умений и навыков, используя различные методы обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы с применением современного оборудования и инвентаря; - осуществлять контроль качества подготовленного рыбы - осуществление органолептической оценки качества готовых продуктов, полуфабрикатов; - демонстрация умений по определению видов рыб и требований к их качеству для приготовления сложных блюд; - демонстрация умений и навыков по организации процессов подготовки полуфабрикатов и готовой продукции - демонстрация умений расчетов по формулам; - демонстрация навыков безопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; - демонстрация различных способов и приемов подготовки рыбы для сложных блюд; - определение способов расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы; - соблюдение правил безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы; - соблюдение правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов 	

	<p>со склада от поставщиков, и методы определения их качества;</p> <ul style="list-style-type: none"> - определение основных характеристик и пищевой ценности рыбы; 	
<p>ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация умений по разработке ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции - осуществление расчета массы птицы для приготовления полуфабрикатов; - организация технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд; - осуществление подготовки птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд; - демонстрация умений и навыков, используя различные методы обработки птицы и приготовление полуфабрикатов из птицы с применением современного оборудования и инвентаря; - осуществление контроля качества подготовленной птицы; - осуществление органолептической оценки качества готовых продуктов, полуфабрикатов; - демонстрация умений и навыков по организации процессов подготовки полуфабрикатов и готовой продукции; - демонстрация умений расчетов по формулам; - демонстрация навыков безопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; - определение различных способов и приемов подготовки птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд - определение способов расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы птицы - соблюдение правил безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени; - соблюдение правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада от поставщиков, и методов определения их качества; - определение способов минимализации отходов при подготовке птицы для 	

	приготовления сложных блюд; - соблюдение правил охлаждения и замораживания полуфабрикатов из птицы:	
--	--	--

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	<i>наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</i>
ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	<i>Устный экзамен наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	- демонстрация способности принимать решения в нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<i>наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<i>наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<i>наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК6 Работать в коллективе и	- взаимодействие с	<i>наблюдение и оценка на</i>

в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	<i>практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	<i>наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	<i>наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	<i>наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>

6.ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ

ПМ 1 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

6.1 Примерный перечень вопросов для экзамена по МДК 01.01

6.2 Критерии оценки для проведения экзамена по МДК и профессиональному модулю

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, свободно и грамотно изложившему ответы на все вопросы экзаменационного билета, а также полный и четкий ответ на один дополнительный вопрос.

Оценка «хорошо» ставится обучающемуся за хорошие ответы (не совсем полные, либо незначительные неточности в формулировках) на все

вопросы экзаменационного билета, а также за хороший (не полный) ответ на один дополнительный вопрос.

Оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся за ответы на вопросы экзаменационного билета путем наводящих вопросов преподавателя; не полные ответы, допускаемые ошибки при ответе, но исправленные им путем наводящих вопросов преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающемуся за неудовлетворительные знания и отказ от ответа, затруднения с ответом на наводящие вопросы преподавателя.

6.3 Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по модулю

1. Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности общекультурных и профессиональных компетенций обучающегося, уровней обученности: «знать», «уметь», «владеть».

2. При сдаче экзамена:

– профессиональные знания обучающегося могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, при выполнении тестовых заданий, практических работ;

– степень владения профессиональными умениями, уровень сформированности компетенций (элементов компетенций) – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

7. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Рабочая программа: одобрена на 20__/__ учебный год на заседании
цикловой методической комиссии «Общественное питание» от ____
_____ 20__ г., протокол № _

Председатель ЦМК _____

Рабочая программа: одобрена на 20__/__ учебный год на заседании
цикловой методической комиссии «Общественное питание» от ____
_____ 20__ г., протокол № _

Председатель ЦМК _____

Рабочая программа: одобрена на 20__/__ учебный год на заседании
цикловой методической комиссии «Общественное питание» от ____
_____ 20__ г., протокол № _

Председатель ЦМК _____