



*Обособленное структурное подразделение
«Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж»
федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования
"Астраханский государственный технический университет"
Система менеджмента качества в области образования и воспитания сертифицирована DQS
по международному стандарту ISO 9001:2015*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**профессионального модуля
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приго-
товление полуфабрикатов для сложной кулинарной
продукции**

**для специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
(базовая подготовка)**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка) и примерной программы профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной горячей кулинарной продукции для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания(базовая подготовка) и с учетом требований профессионального стандарта «Повар».

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ»

Разработчик:

ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго - Каспийский морской рыбопромышленный колледж»	преподаватель	<i>З.Г. Ахмедова</i>
ФГБОУ ВО «АГТУ» (место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)

Эксперты от работодателя:

Кондитерский дом «Контраст»	управляющая	<i>Е.В.Иванча</i>
-----------------------------	-------------	--------------------------

ООО «Наша кухня»	главный технолог	<i>Р.А.Путилов</i>
------------------	------------------	---------------------------

ИП Устинов	старший технолог	<i>В.А.Чекушин</i>
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин от «31» августа 2020 года, протокол № 1.

Председатель цикловой комиссии _____ /М.А.Муханова

Согласована и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2020 года

Заведующая отделением технологии и рыбного хозяйства _____ /А. С. Москаленко

Утверждена и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2020 года

Заместитель директора по учебной работе _____ /А.Ю. Кузьмин

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	24

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью рабочей программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания(базовая подготовка) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК1.2. Организовывать подготовку рыбы для приготовления сложной кулинарной продукции.

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

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

Цель – усвоение теоретических знаний в области приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, приобретение умений и их использование в условиях, моделирующих профессиональную деятельность и формирование необходимых компетенций.

Задачи:

- способствовать усвоению основных понятий в заявленной области;
- способствовать изучению ассортимента полуфабрикатов;
- обеспечить обучающихся необходимыми знаниями о технологических процессах приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- способствовать овладению умениями приготовления полуфабрикатов и сложной кулинарной продукции;
- способствовать осуществлению органолептической оценки полуфабрикатов.

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

профессиональные компетенции (ПК):

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

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы для приготовления сложной кулинарной продукции.

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

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;

разработки ассортимента полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд;

расчета массы нерыбного водного сырья для изготовления полуфабрикатов;
организации технологического процесса подготовки нерыбного водного сырья для сложных блюд;

подготовки нерыбного водного сырья для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

контроля качества и безопасности подготовленного нерыбного водного сырья;

оформления технологической документации;

уметь:

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

определять основные показатели качества сложных полуфабрикатов из нерыбного водного сырья;

составлять схемы кулинарной разделки мяса и приготовления полуфабрикатов;

составлять схемы разделки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы в зависимости от вида и размера, кондиции и кулинарного использования для сложной кулинарной продукции;

составлять схемы кулинарной разделки птицы и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд в зависимости от вида, кондиции и кулинарного использования сырья;

принимать решения по организации процессов подготовки нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

органолептически оценивать качество нерыбного водного сырья;

составлять схемы кулинарной разделки нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов;

знать:

ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, утиной и гу-

синой печени для сложных блюд;

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада от поставщиков, 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 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;

технология 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;

основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из нерыбного водного сырья;

правила безопасности, производственной санитарии и личной гигиены при организации рабочих мест для обработки мяса, рыбы, птицы и приготовления полуфабрикатов.

виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству мяса;

технология обработки основных и дополнительных ингредиентов в зависимости от кулинарного назначения при подготовке мяса, рыбы, птицы и приготовления полуфабрикатов для сложных блюд;

правила составления технологической схемы разделки туш мяса и приготовления полуфабрикатов;

технологический процесс механической кулинарной обработки туш мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса;

основные правила для расчета сырья, количества порций, изготавливаемых из заданного количества и вида сырья с учетом вида, кондиции способов обработки, кондиции (рыбы, мяса, домашней птицы, кролика); составление технологических карт;

требования к качеству и пищевая безопасность полуфабрикатов из мяса для

сложной кулинарной продукции;

режимы реализации и хранения полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы для сложной кулинарной продукции;

правила обработки рыбы с костным и хрящевым скелетом;

правила приготовления полуфабрикатов из рыбы в зависимости от вида и размера, кондиции и кулинарного использования для сложной кулинарной продукции;

требования к качеству и пищевая безопасность полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции;

температурные режимы реализации и правила хранения полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции;

виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству птицы, гусиной и утиной печени ;

технологический процесс механической кулинарной обработки птицы, гусиной и утиной печени и приготовление полуфабрикатов;

требования к качеству и пищевая безопасность полуфабрикатов из птицы, гусиной и утиной печени для сложной кулинарной продукции виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству дичи;

правила безопасности, производственной санитарии и личной гигиены при организации рабочих мест для обработки нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству нерыбного водного сырья;

технология обработки основных и дополнительных ингредиентов в зависимости от кулинарного назначения при подготовке нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

правила составления технологической схемы разделки нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов;

основные правила для расчета сырья, выхода и количества порций сложных полуфабрикатов из нерыбного водного сырья с учетом вида и кондиции сырья; составление технологических карт;

требования к качеству и пищевая безопасность полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции;

режимы реализации и условия хранения полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции;

основные правила для расчета сырья, выхода и количества порций сложных полуфабрикатов из нерыбного водного сырья с учетом вида и кондиции сырья; составление технологических карт;

1.3. Запланированное количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 205 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 133 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов, в том числе:

лабораторных работ – 20 часов;
практических занятий – 20 часов;
контрольных работ – 1 час;
самостоятельной работы обучающегося – 36 часов;
консультации -7 часов;
производственной практики – 72 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 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для 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 в команде, эффективно обращаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

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		Консультация, часов	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ПК 1.1 - 1.3,	Раздел 1. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	133	50	40	-	36	-				
	Консультации	7									
	Общая нагрузка	133	50	40		36		7			
ПК 1.1 - 1.3,	Производственная практика, часов	72									72
	Всего:	205	50	40	-	32	-	7	-	72	

*Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

1	2	3	4
	<p>Технологические схемы разделки лося и оленя. Технологические схемы разделки кабана и медведя, дикой козы, зайца. Требование к качеству мясного сырья, используемого для приготовления сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения сырья. Технологический процесс обработки и подготовки мяса (в том числе мяса диких животных) для приготовления сложной кулинарной продукции. Правила безопасности, производственной санитарии и личной гигиены при организации рабочих мест для обработки мяса. Оборудование и инвентарь, необходимый для приготовления полуфабрикатов .</p>		
	<p>Практическое занятие №1. Составление схем механической кулинарной обработки и разделки лося и оленя, кабана и медведя, дикой козы, зайца. Определение выхода туш и отходов.</p>	2	2
	<p>Самостоятельная работа Подготовить сообщение по теме «Пищевая ценность мяса диких животных» (по выбору). Подготовить презентацию на тему «Классификация мяса диких животных».</p>	2	
<p>Тема 1.2. Приготовление мясных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Приготовление сложных полуфабрикатов из мясного сырья. Характеристика крупнокусковых полуфабрикатов: ростбиф, буженина, корейка, фаршированные лопатки и окорок, рулет из лопатки или окорока, рулет из говядины с морковью и шпинатом, грудинка в натуральном и фаршированном виде, рулет карпаччо из телятины с моцареллой и базиликом, телячья ножка, каре ягненка, молочный поросенок ,жиго, шпигованное мясо. Понятие об использовании вакууматора при приготовлении полуфабрикатов. Использование шкафа шоковой заморозки при приготовлении полуфабрикатов.</p>	14	
	<p>Приготовление порционных полуфабрикатов: филе, бифштекс, лангет, антрекот, стейк, различные виды шашлыка, зразы натуральные. Приготовление рубленой массы: шницель, бифштекс, люля-кебаб. Технология приготовления полуфабрикатов для купатов. Приготовление кнельной массы. Технология приготовления начинок для фарширования. Технология приготовления полуфабрикатов из субпродуктов: печень по-строгоновски, почки в соусе, язык отварной, мозги отварные, рулет из рубца.</p>	2	2

1	2	3	4
	<p>Маринование и шпигование полуфабрикатов из мяса, в том числе мяса лося, оленя, козы, медведя, кабана.</p> <p>Варианты подбора пряностей и приправ для приготовления сложных полуфабрикатов из мяса, в том числе диких животных.</p> <p>Панировка: виды, варианты приготовления.</p>	2	2
	Лабораторные работы	6	
	Лабораторная работа №1 Обработка мяса, приготовление полуфабрикатов.	6	
	1.1. Оценка качества поступившего мясного сырья в соответствии с видом, кондицией сырья.	2	2
	1.2. Определение массы мяса, дополнительных ингредиентов, выбор способов обработки основных продуктов.	2	2
	1.3. Шпигование мяса овощами, чесноком, шпиком.	2	3
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №2		
	Составление схемы обработки и разделки мяса туш говядины для приготовления сложной кулинарной продукции.	2	3
	<p>Самостоятельная работа.</p> <p>Написать сообщения по теме «Пищевая ценность мясного сырья» (по выбору).</p> <p>Составление наряд-заказа мясного цеха по заданному количеству мясного сырья (по выбору).</p> <p>Составление таблицы «Требования, предъявляемые к качеству сложных порционных полуфабрикатов из мяса: говядины, свинины, баранины (по выбору). Условия и сроки хранения полуфабрикатов».</p> <p>Подготовить сообщение по теме «Актуальное направление совершенствования ассортимента и производства полуфабрикатов из мяса: баранина, свинина, говядина, телятина» (по выбору).</p> <p>Составление вопросов по теме : «Блюда из субпродуктов»</p> <p>Подготовить сообщение на тему «Виды пряностей и приправ для приготовления сложных полуфабрикатов из мяса, в том числе диких животных» (по выбору).</p> <p>Решение ситуационных задач связанных с определением вида и приготовления</p>	7	

1	2	3	4
	начинок для фарширования молочного поросенка, рулетов, котлет.		
Тема 1.3. Контроль качества и безопасности сложных мясных полуфабрикатов	Контроль качества: понятие, назначение, виды. Основные показатели органолептической оценки качества сложных полуфабрикатов из мясного сырья. Правила охлаждения, замораживания, размораживания полуфабрикатов и проверка их соблюдения. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.	2	2
Глава 2. Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции		23,5	
Тема 2.1. Подготовка птицы, дичи, утиной и гусиной печени к производству	Мясо птицы, дичи, кролика: виды, основные характеристики, требования к качеству. Технологический процесс механической кулинарной обработки дичи: размораживание; ощипывание; опаливание; удаление крыльев, голов, шеи и ножек, потрошение, доочистка, промывание, заправка. Птица, утиная и гусиная печень: понятие, виды. Характеристика, пищевая ценность, требования к качеству домашней птицы, используемых для приготовления сложной кулинарной продукции. Характеристика, пищевая ценность, требования к качеству утиной и гусиной печени, используемых для приготовления сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности, условия и сроки хранения сырья. Правила безопасности, производственной санитарии и личной гигиены при организации рабочих мест для обработки птицы, дичи. Оборудование и инвентарь, необходимый для	4	2

1	2	3	4
	приготовления полуфабрикатов .Технологический процесс обработки и подготовки сырья для приготовления сложной кулинарной продукции.		
	Практические занятия		
	Практическое занятие №3. Составление схемы механической кулинарной обработки дичи и определение выхода тушки и отходов из дичи в зависимости от кулинарного использования.	2	
	Самостоятельная работа. Подготовить сообщение по теме «Пищевая ценность мяса дичи» (по выбору). Подготовить сообщение по теме «Обработка и кулинарное использование мяса дичи: рябчики, фазаны, куропатка серая, куропатка белая, тетерева, глухари» (по выбору).	2	
Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции	Приготовление сложных полуфабрикатов из мяса птицы. Крупнокусковые полуфабрикаты:курица фаршированная, утка по-пекински,рулеты из курицы, галантин из курицы, цыпленок табака. Мелкокусковые полуфабрикаты: фрикасе,сациви. Порционные полуфабрикаты из птицы:котлетапо-киевски,фаршированные куриные ножки,котлеты из филе птицы,фаршированные соусом молочным с грибами, шницель столичный, филе птицы . Приготовление кнельной массы из птицы .	10	
	Технология приготовления начинок для фарширования различных видов птицы. Варианты подбора пряностей и приправ для приготовления сложных полуфабрикатов из птицы и дичи. Приготовление полуфабрикатов из утиной и гусиной печени. Полуфабрикаты из кролика: кролик по-любительски. Полуфабрикаты из мяса дичи: перепелка, рябчик, фазан, куропатка белая, куропатка серая, страусовое мясо. Нормы выхода полуфабрикатов из птицы, дичи, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции.	2	

1	2	3	4
	Лабораторные работы.	4	
	Лабораторная работа №2 Приготовление рубленой и кнельной массы из птицы.	4	
	2.1. Оценка качества поступившей птицы. Определение массы птицы и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных полуфабрикатов из птицы.	2	2
	2.2. Приготовление кнельной массы. Приготовление начинок для фарширования. Приготовление сложных полуфабрикатов из птицы: галантина, фаршированных и нефаршированных рулетов. Оценка качества полуфабрикатов.	2	3
	Практические занятия	2	2
	Практическое занятие №4 Расчет сырья, количество порций сложных полуфабрикатов из птицы, изготовление из заданного количества сырья, с учетом вида сырья и кондиции.	2	2
	Самостоятельная работа. Учебно-исследовательская работа №1 (УИР№1) «Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции»(по выбору). Глава 1. Анализ химического состава мясного сырья из птицы разных стран-производителей (по выбору). Составление вопросы по теме «Полуфабрикаты из мяса дичи» Глава 2. Анализ химического состава утиной и гусиной печени различных европейских стран-производителей. Общие требования к безопасности, условиям и срокам хранения гусиной и утиной печени. Глава 3. Характеристика основных показателей органолептической оценки качества сложных полуфабрикатов из домашней птицы (по выбору птицы, ее возраста). Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из домашней птицы. Глава 4. Характеристика основных показателей органолептической оценки качества сложных полуфабрикатов из мяса дичи в зависимости от вида дичи (по выбору), видов заправки тушек дичи в зависимости от кулинарного назначения (по выбору).	5	

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Тема 2.3. Контроль качества и безопасности сложных полуфабрикатов из птицы, дичи, гусиной и утиной печени		3	
	Основные показатели органолептической оценки качества сложных полуфабрикатов из птицы, дичи, утиной и гусиной печени. Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов и проверка их соблюдения. Требования к безопасности, условия и сроки хранения подготовленной птицы в охлажденном и замороженном виде.	1	2
	Контрольная работа к Главам1,2	1	2
	Самостоятельная работа. Работа над ошибками	1	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №5 Расчет выхода мякоти, полуфабрикатов, массы брутто, нетто, отходов из птицы, дичи и гусиной и утиной печени, в зависимости от термического состояния.	2	2
	Самостоятельная работа. УИР №1 «Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции». Глава 5. Характеристика основных показателей органолептической оценки качества сложных полуфабрикатов из утиной печени (по выбору). Глава 6. Сравнительный анализ жира, белка, минеральных веществ утиной и гусиной печени в зависимости от возраста птицы.	2	
Зачётное занятие	2		
Глава 3. Особенности механической кулинарной обработки нерыбного водного сырья		10	
Тема 3.1. Механическая кулинарная обработка нерыбного водного сырья		8	
	Сырьё: виды, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству. Способы и приемы обработки нерыбного водного сырья. Способы и приемы обработки нерыбного водного сырья (морских беспозвоночных, морских водорослей, речных раков): размораживание, очистка, потрошение, промывание, разделка,	2	

1	2	3	4
	нарезка, замачивание, охлаждение. Правила безопасности, производственной санитарии и личной гигиены при организации рабочих мест для обработки нерыбного водного сырья. Оборудование и инвентарь, необходимый для приготовления полуфабрикатов.		
	Способы минимизации отходов при обработке нерыбного водного сырья. Охлаждение и замораживание, хранение обработанного нерыбного водного сырья.	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №6 Расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто, отходов при кулинарной обработке нерыбного водного сырья в замороженном виде.	2	
	Самостоятельная работа. Учебно-исследовательская работа №2 (УИР№2) «Особенности механической кулинарной обработки нерыбного водного сырья (мидии, креветки, крабы, кальмары, ламинария)». Глава 1. Пищевая ценность продуктов из нерыбного водного сырья (с учетом выбранного образца). Глава 2. Анализ способов обработки нерыбного водного сырья в зависимости от вида (с учетом выбранного образца). Глава 3. Маркировка, упаковка продуктов нерыбного водного сырья (с учетом выбранных образцов различных производителей). Глава 4. Анализ качества приготовленного нерыбного водного сырья (с учетом выбранных образцов различных производителей).	2	
Глава 4. Технологические процессы производства полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции		58	
Тема 4.1. Подготовка рыбного	Характеристика, пищевая ценность, требования к качеству рыбы (лосось, осетр,	6	

1	2	3	4
сырья к производству	белуга, севрюга, щука, угорь, карп, судак, морской окунь и др.), используемой для приготовления сложной кулинарной продукции.	2	2
	Требования к безопасности хранения сырья. Технологический процесс обработки и подготовки рыбы для приготовления сложной кулинарной продукции. Оборудование и инвентарь, необходимый для приготовления полуфабрикатов.	2	2
	Практические занятия	2	2
	Практическое занятие №7 Составление схем механической кулинарной обработки рыбы. Расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто, отходов из рыбы с костным и хрящевым скелетом.	2	2
	Самостоятельная работа. Учебно-исследовательская работа №3 (УИР№3) «Приготовление полуфабрикатов из рыбы частиковых пород для сложной кулинарной продукции (с учетом выбранных рыб)». Глава 1. Пищевая ценность полуфабрикатов из рыбы: порционных и мелкокусковых. Особенности обработки рыбы (с учетом выбранных рыб). Глава 2. Виды разделки рыб с костным скелетом. Глава 3. Пряности и приправы, используемые при приготовлении рыбы.	1,5	
Тема 4.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции		26	
	Полуфабрикаты из рыбы: понятие, назначение. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов.	2	2
	Способы и приемы обработки и подготовки рыбы: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, фарширование, начинка, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание, измельчение мякоти.	2	2
	Способы и приемы обработки и подготовки рыбы: протираание через сито, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Способы минимизация отходов при подготовке рыбы. Варианты приготовления начинок для фарширования рыбы для сложной кулинарной продукции. Составление технологических схем на приготовление полуфабрикатов из рыбы.	2	

1	2	3	4
	Приготовление сложных полуфабрикатов из рыбы (крупная рыба фаршированная и нефаршированная в целом виде; фаршированная щука, судак, карп, порционные куски рыбы, кнельная масса, тельное).	2	2
	Приготовление сложных полуфабрикатов из рыбы (рулет из филе рыбы фаршированный и нефаршированный рулет из лосося для карпаччо) и из рыб экзотических видов (хвостовая часть целиком; филе без кожи и костей).	2	2
	Технология приготовления начинок для фарширования. Варианты подбора пряностей и приправ для приготовления сложных полуфабрикатов из рыбы.	2	2
	Лабораторные работы.	10	
	Лабораторная работа №3 Обработка рыбы частиковых пород.	4	
	3.1. Оценка качества поступившей рыбы. Определение массы рыбы, отходов.	2	3
	3.2. Механическая кулинарная обработка рыбы. Способы разделки рыбы: тушка, филе. Приготовление полуфабрикатов. Составление схем механической кулинарной обработки рыбы.	2	3
	Лабораторная работа №4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы частиковых пород.	6	
	4.1. Оценка качества поступившей рыбы. Определение массы рыбы и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных полуфабрикатов из рыбы.	2	
	4.2. Потрошение судака через спинные плавники. Приготовление начинки для фарширования. Приготовление кнельной массы. Фарширование рыбы целиком и порционными кусками.	2	3
	4.3. Оценка качества полуфабрикатов.	2	3
	Практические занятия	4	2
	Практическое занятие №8 Расчет сырья, количества порций сложных полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом, изготовленных из заданного количества и вида сырья, с учетом размеров, способов обработки, кондиции.	2	2

1	2	3	4
	<p>Практическое занятие №9 Расчет сырья, количества порций сложных полуфабрикатов из рыбы с костно-хрящевым скелетом, изготовленных из заданного количества и вида сырья, с учетом размеров, способов обработки, кондиции.</p>	2	2
	<p>Самостоятельная работа. Учебно-исследовательская работа №3 (УИР№3) «Приготовление полуфабрикатов из рыбы частиковых пород для сложной кулинарной продукции (с учетом выбранных рыб)».</p> <p>Глава 4. Ассортимент блюд из кнельной массы рыбы (с учетом выбранных рыб). Глава 5. Приготовление блюд и сравнительный анализ изделий из рубленой массы рыбы с хлебом и без хлеба (с учетом выбранных рыб). Глава 6. Анализ выбранных образцов полуфабрикатов «тушка» из рыбы разных производителей (с учетом выбранных рыб). Глава 7. Анализ выбранных образцов полуфабрикатов из рубленой массы рыбы разных производителей (с учетом выбранных рыб). Глава 8. Анализ выбранных образцов филе рыбы разных производителей (с учетом выбранных рыб). Глава 9. Анализ начинок для фарширования сложных полуфабрикатов из рыбы (с учетом выбранных рыб). Глава 10. Организация хранения, охлаждения и замораживания чистого филе рыбы разных производителей (с учетом выбранных рыб). Глава 11. Общие требования к безопасности, условиям и срокам хранения рыбы с костным скелетом в замороженном виде (с учетом выбранного образца). Глава 12. Маркировка, упаковка рыбы с костным скелетом в замороженном виде (с учетом выбранных образцов различных производителей). Глава 13. Анализ качества рыбы с костным скелетом в замороженном виде (с учетом выбранных образцов различных производителей). Глава 14. Использование отходов при обработке рыбы с костным скелетом в замороженном виде в зависимости от вида (с учетом выбранного образца).</p>	12	

1	2	3	4
	<p>Глава 15. Использование рыбы с костным скелетом в русской кухне (с учетом выбранного образца).</p> <p>Глава 16. Использование рыбы осетровых пород в русской кухне (с учетом выбранного образца).</p>		
<p>Тема 4.3. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья</p>		6	
	<p>Полуфабрикаты из нерыбного водного сырья: понятие, назначение.</p>	2	2
	<p>Ассортимент и кулинарное использование полуфабрикатов из нерыбного водного сырья в натуральном и панированном виде: очищенных креветок, мяса крабов, потрошенных кальмаров и осьминогов, филе мидий и осьминогов, очищенных гребешков, нарезанных на кольца кальмаров, нарезанных морских водорослей и др.</p>	2	2
	<p>Практические занятия</p>	2	2
	<p>Практическое занятие №10 Расчет сырья, количества порций сложных полуфабрикатов из нерыбного водного сырья, с учетом размеров, способов обработки, кондиции.</p>	2	2
<p>Самостоятельная работа. Учебно-исследовательская работа №4 (УИРН№4) «Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья».</p> <p>Глава 1. Характеристика основных показателей органолептической оценки качества сложных полуфабрикатов из нерыбного водного сырья (с учетом выбранного образца).</p> <p>Глава 2. Характеристика основных показателей органолептической оценки качества сложных полуфабрикатов нерыбного водного сырья в натуральном виде (с учетом выбранного образца).</p> <p>Глава 3. Использование нерыбного водного сырья в итальянской кухне (с учетом выбранного образца)</p>	1,5		
<p>Тема 4.4. Контроль качества и безопасности сложных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного</p>		3	
	<p>Основные показатели и органолептическая оценка качества сложных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. Обеспечение качества и безопасности при охлаждении, замораживании и размораживании продукции.</p> <p>Хранение рыбы и нерыбного водного сырья, полуфабрикатов из них: условия и</p>	2	2

сырья	сроки.		
1	2	3	4
	Самостоятельные работы УИР№4 «Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья». Глава 4. Использование нерыбного водного сырья в кухнях Азии (по выбору). Глава 5. Использование нерыбного водного сырья в кухнях Европы (по выбору).	1	
Самостоятельная внеаудиторная работа при изучении раздела 1 ПМ 01 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам, главам учебных пособий, составленных преподавателем). Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов.			
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Составление таблиц. 2. Подготовка сообщений по темам. 3. Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативной и технологической документацией. 4. Подготовка презентаций. 5. Письменная проработка вопросов. 6. Составление наряд-заказов. 7. Учебно-исследовательские работы. 8. Решение ситуационных задач и производственных ситуаций по темам.		36	
Участие в разработке ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд. Органолептическая оценка качества мяса для приготовления сложных блюд. Выбор различных способов и приемов подготовки мяса для сложных блюд. Контроль качества и безопасности подготовленных сложных полуфабрикатов из мяса.. Осуществление расчета массы мяса для сложных полуфабрикатов Участие в разработке ассортимента полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья для сложных блюд. Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд. Органолептическая оценка качества рыбы, нерыбного водного сырья для приготовления сложных блюд.		72	

<p>Выбор различных способов и приемов подготовки рыбы, нерыбного водного сырья для сложных блюд. Контроль качества и безопасности подготовленных сложных полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья дичи. Осуществление расчета массы рыбы, нерыбного водного сырья для сложных полуфабрикатов Участие в разработке ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд. Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд. Органолептическая оценка качества птицы для приготовления сложных блюд. Выбор различных способов и приемов подготовки птицы для сложных блюд. Контроль качества и безопасности подготовленных сложных полуфабрикатов из, птицы. Осуществление расчета массы мяса птицы для сложных полуфабрикатов</p>		
---	--	--

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1- ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2- репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3- продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля осуществляется в учебном кабинете № 115 Организации процесса приготовления пищи и товароведения

Оборудование учебного кабинета № 115 Организации процесса приготовления пищи и товароведения:

- 1 Рабочие места обучающихся (столы, стулья, парты),
- 2 Рабочее место преподавателя (стол, стул)
- 3 Аудиторная доска (меловая, мультимедийная, доска для рисования маркерами)
- 4 Шкафы
- 5 Стенды
- 6 Макеты
- 7 Телевизор
- 8 Ноутбук
- 9 Видеопроектор
- 10 Весы
- 11 Нормативные документы (ГОСТ, ТУ)
- 12 Ножи
- 13 Доски
- 14 Сборники рецептов

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Васильева И.В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для СПО - М.: Издательство Юрайт, 2018.-414 с
2. Калачев С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для СПО. – М.: Издательство Юрайт, 2017.- 479с.);
3. Сологубова Г.С. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для академического бакалавриата.-М.: Издательство Юрайт, 2018. - 321с.
4. Пасько О.В. Проектирование предприятий общественного питания. Договорные цеха и торговые помещения: Учебное пособие для СПО.- М.: Издательство Юрайт, 2018.- 201с.
5. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для СПО.- М.: Издательство Юрайт,2018.-163с.

Интернет-ресурсы:

1. www.gastronom.ru
2. www.chefmarket.ru
3. spoon.com.ua

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции является освоение теоретического материала и защита лабораторно-практических занятий.

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.

Мастера: наличие 8-12 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

4.5. Активные и интерактивные методы, применяемые при изучении профессионального модуля.

Деловая игра используется по темам: Тема 1.3. Контроль качества: понятие, назначение, виды; Тема 2.3. Контроль качества и безопасности сложных полуфабрикатов из птицы, дичи, гусиной и утиной печени; Тема 4.4. Контроль качества и безопасности сложных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья

Мозговой штурм используется по темам: Тема 1.1. Подготовка мясного сырья к производству, Тема 2.1. Подготовка птицы, дичи, утиной и гусиной печени к производству, Тема 4.1. Подготовка рыбного сырья к производству

Лекция-конференция используется по темам: Тема 1.2 . Приготовление мясных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (№5); Тема 4.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции (№29).

Просмотр и обсуждение видеофильмов используется по темам: Тема 1.2 . Приготовление мясных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, Тема 4.1. Подготовка рыбного сырья к производству, Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции, Тема 3.1. Механическая кулинарная обработка нерыбного водного сырья, Тема 4.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.

4.6. Рекомендации по реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

4.6.1. Наличие соответствующих условий реализации дисциплины

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления обучающегося дисциплина (профессиональный модуль) реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей); обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит учебный процесс, размещение на портале ОСП необходимых материалов для теоретической подготовки, для лабораторных работ, материалов для самопроверки знаний (компетенций) и подготовки к контролю знаний по разделам дисциплины (профессионального модуля), другие условия, без которых невозможно или затруднено обучение по дисциплине (профессиональному модулю).

4.6.2. Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации дисциплины (профессионального модуля) на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с другими обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

4.6.3. Доведение информации до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Все локальные нормативные акты ОСП «ВКМРПК» по вопросам реализации дисциплин (профессиональных модулей) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

4.6.4. Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья; продолжительность экзамена, проводимого в письменной форме увеличивается не менее чем на 0,5 часа; продолжительность подготовки обучающегося к ответу на экзамене, проводимом в устной форме, – не менее чем на 0,5 часа; продолжительность ответа обучающегося при устном ответе увеличивается не более чем на 0,5 часа

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
ПК1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> – критерии выбора безопасной схемы организации производственного процесса; – критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; – органолептические показатели качества мяса (в том числе тушек ягнят, молочных поросят), а также поросячьей головы в соответствии с видом, кондицией сырья; – критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – критерии рациональности выбора технологических схем приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в зависимости от вида, кондиции и кулинарного использования; – показатели, применяемые при расчетах сырья, выхода и количества порций сложных полуфабрикатов из мяса с учетом вида и кондиции сырья; – показатели качества и безопасности полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции; – определение режимов и условий хранения сложных полуфабрикатов из мясного сырья; – реквизиты оформления технологической документации. 	<p><i>Текущий контроль</i> лабораторно - практические занятия, контрольная работа, письменная работа, устный опрос, тестирование, контрольная работа</p> <p><i>Промежуточная аттестация</i></p> <p>Дифференцированный зачет, квалификационный экзамен.</p>
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> – критерии выбора безопасной схемы организации производственного процесса; – критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; – органолептические показатели качества рыбы (в том числе экзотических видов) и нерыбного водного сырья – показатели качества обработки основных продуктов и дополни- 	<p><i>Текущий контроль</i> лабораторно - практические занятия, письменная работа, устный опрос, тестирование, диктант.</p> <p><i>Промежуточная аттестация</i></p> <p>теоретический и квалификационный экзамены.</p>

	<p>тельных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – критерии рациональности выбора технологических схем приготовления полуфабрикатов из рыбы в зависимости от вида и размера, кондиции и кулинарного использования для сложной кулинарной продукции; – показатели, применяемые при расчетах сырья, выхода и количества порций сложных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом вида, размеров, способа обработки, кондиции; – показатели качества и безопасности полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции; – определение режимов реализации хранения полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции; – реквизиты оформления технологической документации. 	
<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – критерии выбора безопасной схемы организации производственного процесса; – критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; – показатели органолептической оценки качества птицы, гусяной и утиной печени; – критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – показатели рациональности выбора технологических схем приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд в зависимости от вида, кондиции и кулинарного использования сырья; – показатели, применяемые при расчетах сырья, выхода и количества порций сложных полуфабрикатов домашней птицы с учетом вида и кондиции сырья; – показатели качества и безопасности полуфабрикатов из птицы, гусяной и утиной печени для слож- 	<p><i>Текущий контроль</i> лабораторно - практические занятия, контрольная работа, письменная работа, устный опрос, тестирование.</p> <p><i>Промежуточная аттестация</i></p> <p>Дифференцированный зачет, квалификационный экзамен</p>

	<p>ной кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none">– определение режимов реализации хранения полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции;– реквизиты оформления технологической документации.	
--	---	--

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Проявлять устойчивый интерес к будущей профессии.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах, при выполнении работ по производственной практике. Наблюдение и оценка активности обучающегося при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности («День знаний», профессиональные конкурсы, «брейн-ринги» и т.п.)
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Мотивированная обоснованность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при планировании и организации в профессиональной деятельности; правильность и полнота выполнения профессиональных задач.	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах, при выполнении технологических операций приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции на производственной практике.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при выполнении профессиональных задач.	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах, при выполнении технологических операций приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции на производственной практике.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного	Оперативность поиска и использования необходимой информации для	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения

1	2	3
<p>выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; широта использования различных источников информации, включая электронные.</p>	<p>образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах, при выполнении домашних заданий, самостоятельных работ, на производственной практике.</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Выполнение и демонстрация компьютерной обработки полученных результатов по профессиональной деятельности.</p>	<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах, при выполнении технологических операций приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, на производственной практике при выполнении самостоятельной работы.</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями практики в процессе обучения.</p>	<p>Наблюдение и оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах, при выполнении домашних заданий, самостоятельных работ, производственной практике. Наблюдение и оценка использования обучающегося коммуникативных методов и приемов при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<p>Ответственность за результат выполнения заданий; способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы.</p>	<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах, при работе в малых группах, работ на производственной практике. Наблюдение и оценка уровня ответственности обучающегося за работу членов команды, при проведении учебно-воспитательных мероприятий</p>

1	2	3
		различной тематики. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающегося в выполнении заданий, а также в учебной и общественной деятельности.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Способность: планировать и организовывать задачи профессионального и личностного развития; заниматься самообразованием и осознанно планировать повышение квалификации.	Наблюдение и оценка использования обучающегося методов и приемов личной организации: в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах, при выполнении домашних заданий, самостоятельных работ, на производственной практике.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах, при выполнении домашних заданий, самостоятельных работ, на производственной практике.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с системой оценки решения задач, ответов на вопросы, выполнения заданий:

- Без ошибок - отлично
- Не более 2х неточностей/ошибок - хорошо
- 3-4 ошибки/неточности - удовлетворительно
- Более 4х ошибок, не раскрытие задания, невыполнение задания - неудовлетворительно.

или

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 ÷ 100	5	ОТЛИЧНО
80 ÷ 89	4	ХОРОШО
70 ÷ 79	3	УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО
МЕНЕЕ 70	2	НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО