

*Приложение
к ОПОП по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания*

Департамент образования и науки Брянской области

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС СПО) по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания *Приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 №384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности»*)

Организация-разработчик: ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»

Разработчики: Вербицкая С.В. – преподаватель спецдисциплин, высшая

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения примерной программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания Приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 №384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности»)

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

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

Иметь практический опыт	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

	<p>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; технологии 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</p>
--	--

1.3. Планируемые результаты освоения ПМ.01.

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 03.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 04.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 05.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 06.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 07.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 08.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 09.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

1.4. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего –**243** часа, в том числе:

На освоение МДК 165 включая:

всего учебных занятий– 110часов:

теоретическое обучение – 78час;

лабораторно-практические занятия – 32часа;

- самостоятельной работы –55 часов;

На практическую подготовку –72 включая:

- учебной практики – 36 часа;

- производственной практики – 36 часа;

Промежуточная аттестация (экзамен) – 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов <i>(макс. учебная нагрузка и практики), час.</i>	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов), час.					Практики, час.		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная	Производственная (по профилю специальности) <i>(если предусмотрена рассредоточенная практика)</i>	
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 1.1-1.3; ОК01-09	Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	38	28	5		10		-	-	
ПК1.2; ОК01-09	Раздел 2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	65	26	8		15		12	12	

ПК 1.1; ОК01-09	Раздел 3. . Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	76	32	10		20		12	12
ПК 1.3; ОК01-09	Раздел 4. Организация подготовки домашней птицы дичи и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	58	24	9		10		12	12
ПК 1.1-1.3; ОК01-09	Учебная практика	72							
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)								
	<i>Промежуточная аттестация</i>	6							
	Всего:	243	110	32	0	55	0	36	36

2.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.01 ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		243	
МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		16	
Раздел 1. Организация процессов приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		36	
Тема 1.1. Общие понятия о производстве полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Содержание	10	
	1 Классификация полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1	
	2 Ассортимент полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1	
	3-4 Принципы производства и сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2	
	5 Кулинарное назначение полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1	
	6 Документальное оформление поступления сырья на производство. Приёмка сырья на складе	1	
	7 Документальное оформление поступления сырья на производство. Учёт отпуска продуктов и товаров	1	

	8	Технологические документы. Технологическая инструкция	1	
	9-10	Технологические документы. Технологическая карта	2	
	Практические занятия		2	
	1	ПЗ № 1. Оформление документов на поступление сырья на производство, технологических документов	2	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Содержание		13	
	1-2	Организация работы мясного цеха.	2	
	3	Организация работы рыбного цеха.	1	
	4	Организация работы птицебельного цеха.	1	
	5-6	Особенности работы мясо-рыбного цеха и общие правила организации рабочих мест.	2	
	7	Виды технологического оборудования, инвентаря, инструмента и способы их безопасной эксплуатации. Холодильное оборудование, машина кухонная универсальная.	1	
	8	Электрическая мясорубка, электрическая пила.	1	
	9	Фаршемешалки, рыхлители мяса.	1	
	10	Весоизмерительное оборудование, инвентарь.	1	
	11-12	Характеристика методов кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	2	
	13.	Контроль качества и безопасности подготовленного сырья и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	1	
	Практическая работа		1	
	1	ПЗ № 2. Подбор и расчет технологического оборудования, инвентаря для приготовления полуфабрикатов.	1	
	Лабораторная работа		2	
	1	ЛР №1. Изучение устройства и принципа действия машин: сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации.	2	
Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий по теме Работа с нормативными документами (сборник рецептов) Решение ситуационных задач Внеаудиторная самостоятельная работа №1. Подготовка сообщений и рефератов по новому оборудованию №2. Решение ситуационных задач: оценка эксплуатационных характеристик различных типов машин			10	

№3. Составление схемы размещения оборудования в заготовочном цехе			
Раздел 2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.			
Тема 2.1. Классификация , ассортимент и оценка качества рыбы и нерыбного водного сырья.	Содержание	5	
	1 Классификация рыбы и нерыбного водного сырья.	1	
	2 Ассортимент рыбы и нерыбного водного сырья.	1	
	3 Характеристика сырья. Пищевая ценность.	1	
	4 Требования к качеству рыбы.	1	
	5 Требования к качеству нерыбного водного сырья.	1	
Тема 2.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья.	Содержание	6	
	1-2 Обработка рыбы с костным скелетом.	2	
	3-4 Обработка рыбы с хрящевым скелетом.	2	
	5-6 Обработка нерыбного водного сырья.	2	
Тема 2.3. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции .	Содержание	7	
	1-3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.	3	
	4 Варианты подбора пряностей и приправ для рыбы. Технология приготовления начинок для фарширования рыбы.	1	
	5-6 Приготовление и использование кнельной и котлетной массы из рыбы .	2	
	7 Требования к качеству полуфабрикатов и подготовленной рыбы.	1	
	Практическая работа	4	
	1 ПЗ № 3. Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбного сырья.	2	
	1 ПЗ № 4. Расчет массы отходов, нетто, брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья.	2	
	Лабораторная работа	4	

	1	ЛР № 2.Приготовление полуфабрикатов из рыбы, кнельной и котлетной рыбной массы.	4	
Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий по теме Работа с нормативными документами (сборник рецептур) Решение ситуационных задач Внеаудиторная самостоятельная работа №4. Составление таблиц « Сравнительный анализ пищевой ценности различных сортов рыб» №5. Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы ,сроки реализации». №6. Решение ситуационных задач на расчет сырья . №7. Составление алгоритмов , схем по приготовлению и использованию полуфабрикатов из рыбы. №8. Разработка новых полуфабрикатов из рыбы.			15	
Раздел 3. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.				
Тема 3.1. Основные характеристики мяса.	Содержание		4	
	1-2	Основные характеристики мяса.	2	
	3	Пищевая ценность различных видов мяса.	1	
	4	Характеристика различных видов мяса.	1	
Тема 3.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и мясного сырья.	Содержание		7	
	1-3	Обработка и подготовка мяса для сложных блюд.	3	
	4	Обработка ягнят , поросят.	1	
	5	Обработка свиных голов.	1	
	6	Требования к качеству мяса.	1	
	7	Правила хранения мяса.	1	
Тема 3.3. Технология приготовления полуфабрикатов из мяса и	Содержание		11	
	1	Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья: ростбиф, буженина, карбонат, мясо шпигованное.	1	

мясного сырья.	2	Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья: грудинка фаршированная.	1
	3	Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья: молочный поросенок фаршированный .	1
	4	Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья: мясные рулеты, рулет из свиной головы.	1
	5	Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья: седло ягненка, рулет карпаччо.	1
	6	Приготовление кнельной массы.	1
	7	Приготовление маринадов.	1
	8	Требования к качеству полуфабрикатов из мяса	1
	9	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса, предназначенных для дальнейшего использования.	1
	10-11	Требования к безопасности хранения полуфабрикатов из мяса.	2
	Практическая работа		4
	1	ПЗ № 5. Расчет массы отходов , нетто, брутто, выхода полуфабрикатов , изготавливаемых из заданного количества сырья.	4
Лабораторная работа		6	
1	ЛР № 3.Приготовление полуфабрикатов из мяса. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.	6	
Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий по теме Работа с нормативными документами (сборник рецептур) Решение ситуационных задач Внеаудиторная самостоятельная работа №9. Составление таблиц « Сравнительный анализ пищевой ценности туш говядины. свинины , баранины , ягнят , поросят, поросячьей головы» №10. Составление слайдовых презентаций по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. №11. Подготовка рефератов « Новое в общественном питании» №12. Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из рубленого мяса ,сроки реализации». №13. Решение задач на расчет сырья ,определение количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья. №14 . Составление алгоритмов , схем по приготовлению полуфабрикатов из рубленого мяса. №15. Разработка новых полуфабрикатов из мяса.			20

Раздел 4. Организация подготовки домашней птицы и дичи и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.			
Тема 4.1. Классификация, ассортимент и оценка качества птицы.	Содержание	3	
	1 Характеристика сырья.	1	
	2 Пищевая ценность.	1	
	3. Органолептическая оценка качества и безопасности домашней птицы.	1	
Тема 4.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Содержание	12	
	1 Подготовка домашней птицы для приготовления сложных блюд.	1	
	2 Подготовка дичи для приготовления сложных блюд.	1	
	3 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: курица фаршированная (галантин) , фаршированные тушки целиком , фаршированные цыплята.	1	
	4 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: утка фаршированная капустой, гусь, утка фаршированные.	1	
	5 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы : рулеты из птицы.	1	
	6 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: фаршированные шейки, ножки	1	
	7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы : котлеты из филе птицы.	1	
	8 Приготовление кнельной массы. Суфле из птицы.	1	
	9 Приготовление начинок для фарширования птицы.	1	
	10 Варианты подбора пряностей для домашней птицы.	1	
	11 Полуфабрикаты из утиной и гусиной печени.	1	
	12. Требования к качеству и сроки хранения домашней птицы, утиной и гусиной печени.	1	
	Практическая работа	3	
	1 ПЗ № 6. Определение количества отходов, массы нетто, брутто, количества порций из заданного количества сырья.	3	

	Лабораторная работа		6
1	ЛР № 4.Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени . Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.		6
Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий по теме Работа с нормативными документами (сборник рецептов) Решение ситуационных задач Внеаудиторная самостоятельная работа №16. Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы ,сроки реализации». №17. Расчет сырья ,определение количества порций из заданного количества сырья. №18 . Составление алгоритмов , схем по приготовлению и использованию полуфабрикатов из домашней птицы . №19. Разработка новых видов полуфабрикатов из домашней птицы.			10
Учебная практика Виды работ: приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции(рыба фаршированная целиком, галантин из рыбы, рыба фаршированная порционными кусками, рыбное филе фаршированное, рулеты из рыбы, котлеты и зразы, карпаччо, полуфабрикаты из рыбной котлетной и кнельной массы: тельное, рулет); приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья: ростбиф, буженина, карбонат, мясо шпигованное, грудинка фаршированная, молочный поросенок фаршированный, мясные рулеты, рулет из свиной головы, кнельная масса из мяса; приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: курица фаршированная (галантин) , фаршированные тушки целиком , фаршированные цыплята, рулеты фаршированные из мякоти птицы, фаршированные шейки, ножки, котлеты из филе птицы, полуфабрикаты из кнельной массы птицы (суфле) из птицы, полуфабрикаты из утиной и гусиной печени (паштеты и стейки)			
Производственная практика Виды работ: - приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции; - приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции; - приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции			
Всего			243

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет: Технология питания»
оснащенный оборудованием:

- посадочные места обучающихся - 25 мест;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи, плакаты, схемы, таблицы);
- учебные фильмы, слайды;
- сборник рецептов.

Лаборатории: «Учебный кондитерский цех», «Учебный кулинарный цех», «Учебная кухня ресторана»

производственные столы, производственный инвентарь, посуда, электроплиты, пароконвектоматы, пекарский шкаф, индукционные электроплиты, микроволновая печь, холодильное оборудование, весы электронные, тестомесильная машина, электромясорубка, расстоечный шкаф, шкаф для выпечки пиццы, овощерезка, электромясорубка, фритюрница, слайсер, миксеры, блендер, комплект учебно-методической документации, комплект плакатов, компьютерное обеспечение.

Реализация программы модуля включает обязательную учебную и производственную практику.

3.1. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 192 с.
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования/ Н.А. Анфимова.- 11е изд., стер.-М.: Издательский центр « Академия», 2019-400с.

Нормативные документы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2018 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Дополнительная литература:

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2019.- 544с.
 2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2018. – 615 с.
 3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 2018.- 560 с.
 4. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
 5. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2019 – 373 с.
- Отечественные журналы:
«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости»,.

Электронные издания:

«Кулинарный портал»

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

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Формы и методы контроля
<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; – умение работать с товаросопроводительными документами; – умение точно и правильно вести приемку и сырья по качеству; – использование основных методов поверки качества сырья; – выбор соответствующего технологического оборудования и производственного инвентаря; – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – осуществление точного и правильного взвешивания на весах; – организация технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд; – подготовка мяса для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; – контроль качества и безопасность подготовленного мяса. 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - зачет по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы</p>
<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; – умение работать с товаросопроводительными документами; – умение точно и правильно вести приемку и сырья по качеству; – использование основных методов поверки качества сырья; – выбор соответствующего технологического оборудования и производственного инвентаря; – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – осуществление точного и правильного взвешивания на весах; – организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных 	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и</p>

	<ul style="list-style-type: none"> блюды; – подготовка рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; – контроль качества и безопасность подготовленной рыбы. 	производственной практикам
<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд; – умение работать с товаросопроводительными документами; – умение точно и правильно вести приемку и сырья по качеству; – использование основных методов проверки качества сырья; – выбор соответствующего технологического оборудования и производственного инвентаря; – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – осуществление точного и правильного взвешивания на весах; – организация технологического процесса подготовки домашней птицы для сложных блюд; – подготовка домашней птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; – контроль качества и безопасность подготовленной домашней птицы . 	
<p>ОК 01 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация интереса к будущей профессии ; – обоснование профессиональных функций техника-технолога; – наличие положительных отзывов по итогам производственной практики;; – участие в научно-исследовательской работе; – участие в конкурсах профессионального мастерства, мастер-классах, обучающих семинарах; – создание портфолио обучающегося 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p>
<p>ОК. 02 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<ul style="list-style-type: none"> – планирование собственной деятельности, выбор методов и способов решения профессиональных задач; – оценивание эффективности собственной деятельности по качественным и количественным показателям; 	<p>Промежуточная аттестация:</p>

<p>ОК.03 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<ul style="list-style-type: none"> – организация собственной деятельности и адаптация к изменяющимся обстоятельствам на основе решения простых проблем; – демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. 	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<ul style="list-style-type: none"> – нахождение и использование информации, необходимой для подготовки и проведения практических занятий; – использование различных источников, в т.ч. электронных, для поиска необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. 	
<p>ОК. 05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация использования информационно-коммуникационных технологий для планирования, подготовки и проведения учебных занятий и самостоятельной работы. 	
<p>ОК 06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<ul style="list-style-type: none"> – взаимодействие с обучающимся, преподавателями и мастерами в ходе обучения. 	
<p>ОК 07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<ul style="list-style-type: none"> – взаимодействие с обучающимся, преподавателями и мастерами в ходе обучения. – внесение корректив в собственную деятельность на основе ее анализа; – проявление ответственности за работу членов команды (подчиненных), за инициирование и выполнение собственных задач. 	

<p>ОК. 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Организация собственной самостоятельной работы при изучении профессионального модуля; – освоение программ дополнительной профессиональной подготовки; планирование и осуществление обучающимся мероприятий по повышению личностного и квалификационного уровня. 	
<p>ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Проявление интереса и систематический анализ информации в области профессиональной деятельности; – организация собственной деятельности и адаптация к часто изменяющимся технологиям в профессиональной деятельности. 	