

Государственное профессиональное образовательное учреждение

Тульской области

«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

Рабочая программа профессионального модуля

**ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Новомосковск

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО

19.02.10
код

Технология продукции общественного питания
наименование специальности (профессии)

Организация-разработчик: ГПОУ ТО «Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

Разработчик: Гайнетдинова Елена Анатольевна, мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ01. «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО **19.02.10. «Технология продукции общественного питания»** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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

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

всего –**277** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 169 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –111 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 58 часов;

учебной и производственной практики – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) «**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 для приготовления сложной кулинарной продукции.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности) часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1.-1.3.	Раздел 1. Общая характеристика кулинарной продукции и основные понятия о технологическом процессе	22	16	6		6			
	Раздел 2. Приготовление полуфабрикатов из овощей	34	30	14		4			
	Раздел 3. Приготовление сложных полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, птицы и рыбы	113	65	22		48			
	Учебная практика	72						72	
	Производственная практика	36							36
	Всего:	277	111	42		58		72	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 01.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		169	
Раздел 1.	Общая характеристика кулинарной продукции и основные понятия о технологическом процессе	22	
Тема 1.1 Основные понятия о технологическом процессе приготовления пищи	Определение дисциплины «Технология приготовления пищи».	1	1-3
	Основные понятия технологического процесса.	1	
	Самостоятельная работа: Основные понятия технологического процесса.	1	
Тема 1.2. Нормативно-технологическая документация	Документы, действующие в сфере организации общественного питания: ГОСТы, ОСТы, ТУ, ТИ, технологические карты, сборник рецептур.	1	1-3
	Документы, действующие в сфере организации общественного питания: ГОСТы, ОСТы, ТУ, ТИ, технологические карты, сборник рецептур.	1	
	Документы, действующие в сфере организации общественного питания: ГОСТы, ОСТы, ТУ, ТИ, технологические карты, сборник рецептур.	1	
	Документы, действующие в сфере организации общественного питания: ГОСТы, ОСТы, ТУ, ТИ, технологические карты, сборник рецептур.	1	
	Лабораторные работы: Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт	6	

	Самостоятельная работа: Нормативная документация, действующая в сфере ПОП.	1	
Тема 1.3. Виды кулинарной продукции и требования к качеству	Виды кулинарной продукции. Требования к качеству.	1	1-3
	Виды кулинарной продукции. Требования к качеству.	1	
	Самостоятельная работа: Основные группы продуктов питания. Виды кулинарной продукции.	2	
Тема 1.4. Виды кулинарной обработки и процессы, происходящие при получении пищевой продукции	Виды кулинарной обработки и процессы, происходящие при получении пищевой продукции	1	1-3
	Виды кулинарной обработки и процессы, происходящие при получении пищевой продукции	1	
	Самостоятельная работа: Виды кулинарной обработки.	2	
Раздел 2.	Приготовление полуфабрикатов из овощей	34	
Тема 2.1. Механическая кулинарная обработка овощей	Механическая кулинарная обработка овощей. Классификация овощей.	1	1-3
	Обработка клубнеплодов	1	
	Обработка корнеплодов	1	
	Обработка капустных	1	
	Обработка луковых	1	
	Обработка плодовых	1	
	Обработка салатных и десертных овощей	1	
	Обработка грибов.	1	
	Самостоятельная работа: Механическая обработка овощей.	2	
Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из овощей	Обработка консервированных	1	1-3
	Обработка консервированных	1	
	Обработка замороженных	1	
	Обработка сушеных овощей.	1	
	Подготовка овощей для фарширования.	1	
	Подготовка овощей для фарширования.	1	
	Отходы овощей и их использование.	1	

	Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из овощей.	1	
	Лабораторная работа:		
	1. Обработка овощей перед фаршированием	2	
	2. Простая и сложная нарезка овощей. Кулинарное использование овощных полуфабрикатов.	8	
	Практические занятия: Решение задач по теме: «Механическая кулинарная обработка овощей»	4	
	Самостоятельная работа: Подготовка овощей для фарширования. Отходы овощей и их использование. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из овощей.	2	
Раздел 3.	Приготовление сложных полуфабрикатов из рыбы, мяса, субпродуктов, птицы.	113	
Тема 3.1. Механическая кулинарная обработка рыбы.	Виды рыб, поступающие на ПОП.	1	1-3
	Пищевая ценность рыбы.	1	
	Значение рыбы в питании человека.	1	
	Размораживание и вымачивание рыбы.	1	
	Разделка чешуйчатой, бесчешуйчатой и осетровой рыбы	1	
	Разделка чешуйчатой, бесчешуйчатой и осетровой рыбы	1	
	Лабораторная работа Разделка различных видов рыбы	2	
	Самостоятельная работа: Характеристика различных семейств рыб. кулинарная обработка и разделка рыбы.	6	
Тема 3.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	Приготовление рыбных полуфабрикатов.	1	1-3
	Приготовление рыбных полуфабрикатов.	1	
	Приготовление рыбной котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из нее.	1	
	Приготовление рыбной котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из нее.	1	
	Подготовка рыбы к фаршированию.	1	
	Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы	1	
	Обработка и использование рыбных пищевых отходов.	1	
	Лабораторная работа: Приготовление полуфабрикатов из рыбы; приготовление	2	

	котлетной и кнельной массы		
	Самостоятельная работа: Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	6	
Тема 3.3. Обработка морепродуктов	Обработка ракообразных, моллюсков и водорослей.	2	1-3
	Условия хранения нерыбных морепродуктов.	2	
	Лабораторные работы Обработка креветок, кальмаров, моллюсков	2	
	Самостоятельная работа: Обработка морепродуктов.	6	
Тема 3.4. Механическая кулинарная обработка мяса	Виды мяса, поступающие на предприятия общественного питания.	1	1-3
	Пищевая ценность мяса.	1	
	Оборудование, инвентарь, используемые при обработке мясных продуктов.	1	
	Кулинарный разруб туш свинины. Кулинарное назначение частей туши.	1	
	Кулинарный разруб туш баранины. Кулинарное назначение частей туши.	1	
	Кулинарный разруб туш КРС. Кулинарное назначение частей туши.	1	
	Лабораторные работы 1. Разделка туш КРС, свинины, баранины	2	
	Самостоятельная работа: Виды мяса, поступающие на ПОП. Пищевая ценность мяса. Кулинарный разруб туш КРС, баранины, свинины, обвалка и зачистка частей туши. Кулинарное назначение частей туши.	6	
Тема 3.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса	Приготовление полуфабрикатов: крупнокусковых.	1	1-3
	Приготовление полуфабрикатов: Порционных.	1	
	Приготовление полуфабрикатов: Мелкокусковых.	1	
	Приготовление полуфабрикатов: рубленых.	1	
	Приготовление рубленой и котлетной массы.	1	
	Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	1	
	Лабораторные работы 1. Нарезка мясных полуфабрикатов; приготовление рубленой и котлетной массы	6	
	Самостоятельная работа: Приготовление полуфабрикатов. Приготовление рубленой и котлетной массы. Требования к качеству.	6	
Тема 3.6. Обработка	Виды субпродуктов, их пищевая ценность.	1	1-3

субпродуктов и приготовление полуфабрикатов	Обработка мясных субпродуктов.	2	
	Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов.	2	
	Требования к качеству	1	
	Лабораторные работы: Обработка субпродуктов и приготовление полуфабрикатов.	2	
	Самостоятельная работа: Виды субпродуктов. Обработка мясных субпродуктов.	6	

Тема 3.7. Механическая кулинарная обработка птицы и дичи	Виды сельскохозяйственной птицы и дичи, поступающей на предприятия общественного питания.	1	1-3
	Последовательность обработки.	1	
	Заправка тушек птицы.	1	
	Требования к качеству.	1	
	Условия и сроки хранения.	1	
	Лабораторные работы: Обработка и заправка птицы	4	
	Самостоятельная работа: Последовательность обработки. Заправка тушек птицы.	6	
Тема 3.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы	Приготовление полуфабрикатов из птицы и их кулинарное использование.	1	2-3
	Приготовление котлетной массы из птицы.	1	
	Требования к качеству.	1	
	Лабораторные работы Приготовление полуфабрикатов и котлетной массы из птицы	2	
	Самостоятельная работа: Приготовление полуфабрикатов и котлетной массы из птицы.	6	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 01.		57	
1. Основные понятия о технологическом процессе приготовления пищи		4	
2. Нормативная документация, действующая в сфере ПОП		4	
3. Виды кулинарной продукции.		4	
4. Виды кулинарной обработки		4	
5. Механическая кулинарная обработка овощей		4	

6. Приготовление полуфабрикатов из овощей	4	
7. Механическая кулинарная обработка рыбы	4	
8. Приготовление полуфабрикатов из рыбы	4	
9. Обработка морепродуктов	4	
10. Механическая кулинарная обработка мяса	4	
11. Приготовление полуфабрикатов из мяса	4	
12. Обработка субпродуктов и приготовление полуфабрикатов	4	
13. Последовательность обработки и заправки тушек птиц	4	
14. Приготовление полуфабрикатов из птицы	3	
Учебная практика для получения первичных профессиональных навыков	72	
Виды работ		
1. Ознакомление с производством	6	
2. Обработка овощей, приготовление полуфабрикатов	18	
3. Обработка мяса, приготовление полуфабрикатов	18	
4. Обработка и заправка птицы, приготовление полуфабрикатов	12	
5. Разделка рыбы, приготовление полуфабрикатов	12	
6. Обработка морепродуктов	6	
Производственная практика по профилю специальности	36	
Виды работ		
1. Ознакомление с производством	6	
2. Обработка овощей	6	
3. Обработка мяса, получение полуфабрикатов	6	
4. Обработка птицы и получение полуфабрикатов	6	
5. Разделка рыбы, получение полуфабрикатов из рыбы	6	
6. Обработка морепродуктов	6	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ01.

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета: «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; лаборатории метрологии и стандартизации; лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены; учебного кулинарного цеха Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

1. «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

- комплект плакатов;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.
- компьютеры;
- принтер;
- сканер;
- проектор;
- *плоттер*;
- программное обеспечение общего назначения; Оборудование кулинарного цеха и рабочих мест:
- плиты электрические;
- жарочный шкаф;
- холодильное оборудование;
- комплект учебно-методической документации
- стенды
- наглядные пособия;
- инвентарь;
- посуда.

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

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции : учеб. пособие для студ. сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 176с.
2. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 192с.

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.. Кулинария. - М; Повар-кондитер 2009. – 336с.
2. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А.. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- М.; Проф.образ. Издат. 2010. 304с.
3. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С.. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции. - М; Изд-во Мастерство, 2010. – 240с.
4. Дубцов Г.Г.. Технология приготовления пищи. -М.; Изд-во Мастерство, 2011. – 272с.

5. Качурина Т. А. Кулинария: учеб.пособие для нач. проф. Образования. – М. : Изд. Центр «Академия», 2010г. – 272с.

6. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалыб учеб. Пособие для нач. проф. Образования. – М. : Изд.центр «Академия» 2011. – 192с.

7. Татарская Л.Л. Лабораторно- практические работы для поваров и кондитеров. Учебное пособие для НПО-М.: Изд. Центр «Академия», 20011. – 112с.

8. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум : учеб. Пособие для нач. проф. Образования.- М. : Изд.центр «Академия», 2011. – 288с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды, как в учебном заведении, так и в организациях соответствующих профилю специальности **19.02.10. «Технология продукции общественного питания»**. Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Технология приготовления пищи», «Метрология, стандартизация, сертификация», «Организация производства и обслуживания» должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

4.3. 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 10.02.10. «Технология продукции общественного питания». Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

Мастера: наличие 5-6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях. Опыт работы в профессиональной сфере является обязательным.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	1. Соблюдение последовательности ведения механической кулинарной обработки мяса, согласно технологическому процессу. 2. Нарезание мясных полуфабрикатов в зависимости от назначения. 3. Приготовление рубленой и котлетной массы в соответствии с рецептурой и в зависимости от ассортимента изделий. 4. Разделение мясных субпродуктов по категориям, их обработка, приготовление из них полуфабрикатов в соответствии требованиями СанПиНа.	Оценка защиты индивидуального и группового практического задания; органолептическая оценка готового блюда или изделия; отчет по практике; портфолио; экспертная оценка выполнения ЭК.
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1. Ведение механической кулинарной обработки рыбы: чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой согласно технологическому процессу. 2. Соблюдение требований техники безопасности при обработке рыбы. 3. Правильность разделки рыбы в зависимости от назначения: в целом виде, порционными, мелкими кусками. 4. Правильность приготовления рыбных полуфабрикатов в зависимости от способа тепловой обработки. 5. Приготовление котлетной и кнельной массы в соответствии с технологией и требованиями СанПиНа.	Оценка защиты индивидуального и группового практического задания; органолептическая оценка готового блюда или изделия; отчет по практике; портфолио; экспертная оценка выполнения ЭК.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	1. Введение механической кулинарной обработки домашней птицы: размораживание, опаливание, разделка согласно технологическому процессу. 2. Правильность заправки птицы различными приемами в зависимости от вида птицы и способа тепловой обработки. 3. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов в соответствии с технологией. 4. Обработка субпродуктов из птицы в соответствии с технологией и требованиями СанПиНа	Оценка защиты индивидуального и группового практического задания; органолептическая оценка готового блюда или изделия; отчет по практике; портфолио; экспертная оценка выполнения ОК.
--	---	---

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к своей будущей профессии; - ответственное отношение к обучению; - стремление к повышению уровня профессионального мастерства	Наблюдение
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- правильность выбора методов и способов решения профессиональных задач; - оценка эффективности и качества выполнения работ; - рациональное распределение рабочего/учебного времени в строгом соответствии с графиком; - правильность выполнения стандартных операций с использованием средств механизации и автоматизации; - соблюдение правил техники безопасности и охраны окружающей среды.	Защита отчета по производственной практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- верность решения стандартных и нестандартных ситуациях; - обоснование выбора принятых решений.	Наблюдение

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- результативность поиска необходимой информации в различных источниках; - использование информации для решения задач личностного развития; - правильность применения информации для эффективного выполнения профессиональных задач.	Оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий	- рациональное использование технологий поиска, отбора, группировки, первичного и итогового анализа информации; - применение ПК, оргтехники и программных продуктов; - соблюдение культуры пользования информационными системами; - применение правил безопасной работы в интернете и защита от интернет-угроз.	Наблюдение
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- моделирование производственных ситуаций; - умение распределять роли в команде; - нахождение компромиссов; - урегулирование конфликтов; - принятие решений и их согласование с потребителями, коллегами и руководством; - адекватное восприятие критики; - соблюдение регламента в отношениях; - создание благоприятного психологического микроклимата на рабочем месте.	Защита отчета по производственной практике
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- умение организовывать деятельность коллектива на решение задач по достижению цели (выполнение управленческих функций).	Деловая игра

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- составление плана профессионального и личностного развития; - систематическое повышение квалификации и профессионального мастерства (самоподготовка); - осуществление самоанализа деятельности; - коррекция собственной деятельности.	Наблюдение
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- применение современных производственных технологий, форм и методов работы (по отраслям); - способность к профессиональной мобильности в условиях изменяющейся профессиональной среды.	Наблюдение