

Филиал государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
Московской области «Университет «Дубна» -
Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж



Савельева О.Г.

«31 августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Специальность
среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания
код и наименование специальности

базовой подготовки
базовой или углубленной (для СПССЗ)

Форма обучения
Очная
очная, очно-заочная, заочная

город Лыткарино, 2020г.

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Автор программы: Косачикова И.М., преподаватель



Рабочая программа переутверждена на заседании предметно цикловой комиссии сервиса и дизайна.

Протокол заседания № 1 от «31» августа 2020г.

Председатель предметно цикловой комиссии

Костикова И.М.



СОГЛАСОВАНО

зам. директора филиала по УМР



Александрова М.Э.

«31» августа 2020г.

Представитель работодателя
Генеральный директор ООО «КАРАЛИНА»



Андрианова Н.П.

«31» 08 2020 г.

Руководитель библиотечной системы



Романова М.Н.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля**
 - 1.1. Область применения программы
 - 1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении профессионального модуля
 - 1.3. Цели и задачи модуля, требования к результатам обучения по профессиональному модулю
 - 1.4. Количество часов на освоение программы модуля
- 2. Результаты освоения профессионального модуля**
- 3. Структура и содержание профессионального модуля**
 - 3.1. Тематический план профессионального модуля
 - 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю
- 4. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля**
 - 4.1. Образовательные технологии
 - 4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
 - 4.3. Информационное обеспечение обучения
 - 4.4. Общие требования к организации образовательного процесса
 - 4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса
- 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)**

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы филиала «Лыткарино» государственного университета «Дубна» по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида деятельности Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, а также общих и профессиональных компетенций.

1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении профессионального модуля

Объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемого профессионального модуля являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложных холодных и горячих десертов из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

1.3. Цели и задачи модуля, требования к результатам обучения по профессиональному модулю

Целью изучения ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является формирование умений и навыков организации приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Задачи профессионального модуля:

- закрепление теоретических знаний оценки качества поступающего сырья, механической кулинарной обработки продовольственного сырья;
- овладение умениями приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из различного вида сырья.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности, общими и профессиональными компетенциями обучающийся в результате освоения профессионального модуля должен¹:

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;
- 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, рыбы и птицы в охлажденном и замороженном виде.

1.4. Количество часов на освоение программы модуля

Всего – 270 часов, в том числе:

производственной практики 108 часов;

максимальной учебной нагрузки обучающегося 162 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов;

самостоятельной работы обучающегося 44 часа;

консультаций для обучающихся 10 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
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
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.

Форма итоговой аттестации обучающихся за 4 семестр по профессиональному модулю ПМ.01: Экзамен квалификационный

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных и общих 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				Консультации, часов	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные занятия, практические занятия и семинары, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	в т.ч., индивидуальный проект, часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ПК 1.1	Раздел 1. Технологические процессы кулинарной обработки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	62	42	20	-	16	-	-	4	-		
ПК 1.2	Раздел 2. Технологические процессы кулинарной обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	53	36	20	-	14	-	-	3	-		
ПК 1.3	Раздел 3. Технологические процессы кулинарной обработки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	47	30	14	-	14	-	-	3	-		
	Производственная практика	108								108		
	Всего:	270	108	54	-	44	-	-	10	-	108	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения								
1	2	3	4								
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.											
МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.											
<i>Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</i>		62									
Тема 1.1 Товароведная характеристика сырья. Организация работы мясного цеха.	<p>Содержание</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20px; text-align: center;">1</td> <td>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при обработке мяса.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>Организация технологического процесса обработки мяса и изготовления полуфабрикатов сложного приготовления.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td>Товароведная характеристика поступающего на ПОП мяса и мясопродуктов.</td> </tr> </table>	1	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при обработке мяса.	2	Организация технологического процесса обработки мяса и изготовления полуфабрикатов сложного приготовления.	3	Товароведная характеристика поступающего на ПОП мяса и мясопродуктов.	6	2,3		
1	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при обработке мяса.										
2	Организация технологического процесса обработки мяса и изготовления полуфабрикатов сложного приготовления.										
3	Товароведная характеристика поступающего на ПОП мяса и мясопродуктов.										
Тема 1.2 Механическая кулинарная обработка мяса и приготовление полуфабрикатов повышенной сложности	<p>Содержание</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20px; text-align: center;">1</td> <td>Приёмы, применяемые при изготовлении полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>Ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, технология приготовления.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td>Ассортимент порционных натуральных полуфабрикатов из мяса, технология приготовления.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td>Ассортимент порционных панированных полуфабрикатов из мяса,</td> </tr> </table>	1	Приёмы, применяемые при изготовлении полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов.	2	Ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, технология приготовления.	3	Ассортимент порционных натуральных полуфабрикатов из мяса, технология приготовления.	4	Ассортимент порционных панированных полуфабрикатов из мяса,	16	2,3
1	Приёмы, применяемые при изготовлении полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов.										
2	Ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, технология приготовления.										
3	Ассортимент порционных натуральных полуфабрикатов из мяса, технология приготовления.										
4	Ассортимент порционных панированных полуфабрикатов из мяса,										

	технология приготовления.		
5	Ассортимент мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, технология приготовления.		
6	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё для сложной кулинарной продукции.		
7	Обработка поросят, субпродуктов и костей.		
8	Особенности централизованного производства мясных п/ф.		
9	Требования к качеству п/ф из мяса. Сроки хранения.		
10	Тестирование по разделу 1		
Лабораторная работа № 1			
Органолептическая оценка качества мяса. Механическая кулинарная обработка мяса. Отработка навыков приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.			
Лабораторная работа № 2			
Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из неё. Обработка субпродуктов.		18	
Лабораторная работа № 3			
Отработка навыков по изготовлению полуфабрикатов повышенной сложности.			
Практическое занятие № 1		2	
Составление алгоритмов изготовления полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов. Решение ситуационных задач			
Самостоятельная работа при изучении раздела 1		16	
Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Составление таблицы «Требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы» Решение задач по теме «Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса» Создание презентации на тему «Ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд» и подготовка к её защите Работа с материалом интернета (оформление карточек)			

	Консультации для обучающихся при изучении раздела 1 <i>Групповые консультации</i>	4	
Раздел 2. Технологические процессы механической кулинарной обработки рыбы и нерыбного сырья водного промысла и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		53	
Тема 2.1 Товароведная характеристика сырья. Производственный инвентарь и оборудование для обработки рыбы и нерыбного сырья водного промысла	Содержание	4	2,3
	1 Организация работы рыбного цеха, оборудование и инвентарь для обработки рыбы и изготовления п/ф из рыбы.		
	2 Товароведная характеристика рыбы и нерыбного водного сырья. Требования к поступающему сырью.		
Тема 2.2 Механическая кулинарная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов повышенной сложности	Содержание	6	2,3
	1 Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.		
	2 Технология приготовления начинок для фарширования рыбы.		
	3 Варианты подбора пряностей и приправ для рыбы.		
	4 Приготовление и использование кнельной и котлетной массы из рыбы, ассортимент полуфабрикатов.		
	6 Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы.		
Тема 2.3 Механической кулинарная обработка нерыбных продуктов водного промысла и приготовление полуфабрикатов повышенной сложности	Содержание	6	2,3
	1 Значение в питании нерыбных продуктов водного промысла.		
	2 Обработка ракообразных.		
	3 Обработка одностворчатых, двустворчатых и головоногих.		
	4 Обработка иглокожих. Обработка водорослей.		
	5 Требования к качеству нерыбных продуктов. Сроки хранения.		
	6 Тестирование по разделу 2		
Лабораторная работа № 4		18	
Органолептическая оценка качества рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы. Отработка навыков приготовления полуфабрикатов			

	повышенной сложности из рыбы.		
	Лабораторная работа № 5		
	Подготовка рыбы для фарширования. Приготовление фаршей и фарширование рыбы.		
	Лабораторная работа № 6		
	Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из неё. Органолептическая оценка качества рыбных полуфабрикатов.		
	Практическое занятие № 2	2	
	Составление алгоритмов изготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов рыбного промысла. Решение ситуационных задач		
	Самостоятельная работа при изучении раздела 2	14	
	Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Составление таблицы «Варианты подбора пряностей и приправ для рыбы» Составление технологических схем приготовления начинок для фарширования рыбы Решение задач по теме «Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы» Создание презентации на тему «Разнообразие мира двустворчатых и головоногих моллюсков» и подготовка к её защите		
	Консультации для обучающихся при изучении раздела 2 <i>Групповые консультации</i>	3	
Раздел 3. <i>Технологические процессы механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</i>		47	

Тема 3.1. Товароведная характеристика сырья. Производственный инвентарь и оборудование для обработки с/х птицы, пернатой дичи	Содержание		6	2,3
	1	Организация технологического процесса обработки птицы и изготовления полуфабрикатов сложного приготовления.		
	2	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при обработке с/х птицы.		
	3	Товароведная характеристика поступающего на ПОП с/х птицы, пернатой дичи.		
Тема 3.2. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи и приготовление полуфабрикатов повышенной сложности	Содержание		10	2,3
	1	Приёмы, применяемые при изготовлении полуфабрикатов из с/х птицы и пернатой дичи.		
	2	Приготовление п/ф из пернатой дичи.		
	3	Приготовление п/ф из целой тушки и филе с/х птицы.		
	4	Централизованное производство полуфабрикатов из с/х птицы		
	5	Требования к качеству полуфабрикатов из птицы и дичи.		
	6	Сроки хранения и реализации п/ф.		
	7	Тестирование по разделу 3		
	8	Контрольная работа. Зачёт.		
	Лабораторная работа № 7		12	
	Органолептическая оценка качества сельскохозяйственной птицы. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы. Отработка навыков приготовления полуфабрикатов из целой тушки с/х птицы.			
	Лабораторная работа № 8		2	
	Отработка навыков приготовления полуфабрикатов из филе птицы. Органолептическая оценка качества изготовленных полуфабрикатов.			
	Практическое занятие № 3		14	
	Составление алгоритмов изготовления полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Решение ситуационных задач			
Самостоятельная работа при изучении раздела 3		14		
Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из с/х				

	<p>птицы. Решение задач по теме «Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из с\х птицы». Создание презентации на тему «Полуфабрикаты из с\х птицы сложного приготовления» и подготовка к её защите.</p>		
	<p align="center">Консультации для обучающихся при изучении раздела 3 <i>Групповые консультации</i></p>	3	
<p>Производственная практика Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определение типа технологического оборудования мясного цеха, его мощности; - оценка соответствия оснащения мясного цеха технологическому процессу обработки мяса и субпродуктов и приготовления полуфабрикатов из них; - совершенствование навыков организации рабочих мест; - подбор необходимой посуды и инвентаря, подготовка оборудования к работе; - совершенствование навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - совершенствование навыков обработки и подготовки мяса для сложных блюд: размораживание, удаление костей, фарширование, маринование, шпигование, свертывание рулетом, приготовление и отсаживание кнельной массы. - приобретение практического опыта обработки мяса для сложных блюд: лопатки, корейки, окорока; грудинки, молочного поросенка, пороссячьей головы фаршированных, рулета из лопатки и молочного поросенка, рулета для карпаччо, каре ягненка, рульки телячьей, ростбифа, буженины, приготовления кнельной массы. - отработка навыков приготовления начинок для фарширования мяса; - выявление и устранение возможных дефектов полуфабрикатов; - изучение способов минимизации отходов при приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; - определение типа технологического оборудования рыбного цеха, его мощности; - оценка соответствия оснащения рыбного цеха технологическому процессу обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из неё; - совершенствование навыков организации рабочих мест; - подбор необходимой посуды и инвентаря, подготовка оборудования к работе; - совершенствование навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - приобретение навыков обработки осетровой рыбы; 		108	

<ul style="list-style-type: none"> - приобретение практического опыта обработки и подготовки рыбы для сложных блюд: размораживание, потрошение через спинку, снятие кожи, фарширование, свертывание рулетом, взбивание и отсаживание кнельной массы; - приготовление фаршированной и нефаршированной рыбы целой тушкой, фаршированной щуки, судака, карпа, фаршированных порционных кусков, рулетов из филе рыбы, рулета из лосося для карпаччо, кнельной массы, тельного; - приготовления начинок для фарширования рыбы; - приобретение навыков обработки нерыбного водного сырья; - выявление и устранение возможных дефектов полуфабрикатов; - изучение способов минимизации отходов при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; - определение типа технологического оборудования птицегольевого цеха, его мощности; - оценка соответствия оснащения птицегольевого цеха технологическому процессу обработки домашней птицы и дичи и приготовления полуфабрикатов из них; - совершенствование навыков организации рабочих мест; - подбор необходимой посуды и инвентаря, подготовка оборудования к работе; - совершенствование навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - приобретение практического опыта обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд: размораживание, фарширование тушек птицы, окорочков и филе, введение под кожу сливочного масла и воздуха, свертывание рулетом, маринование, взбивание и отсаживание кнельной массы, обработка гусиной и утиной печени; - совершенствование навыков подготовки домашней птицы, гусиной и утиной печени для приготовления сложных блюд; - фарширование тушек домашней птицы, фарширование под кожу, фарширование филе, окорочков, приготовление галантина, рулетов из мякоти птицы, кнельной массы и изделий из нее, стейков из гусиной и утиной печени, подготовка печени для паштета; - приготовление начинок для фарширования; подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из птицы и печени; - выявление и устранение возможных дефектов полуфабрикатов; - изучение способов минимизации отходов при приготовлении полуфабрикатов из птицы, дичи и гусиной и утиной печени для сложных блюд. 		
Всего	270	

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 проблемных задач).

При реализации профессионального модуля организуется практическая подготовка путем проведения практических (и лабораторных) занятий, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью (54 час.), а также производственной практик (108 часа).

При проведении производственной практики организуется практическая подготовка путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка при изучении профессионального модуля реализуется:

- непосредственно в филиале «Лыткарино» ГБОУ ВО «Университет «Дубна» (практические (и лабораторные) занятия, учебная практика);
- в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (профильная организация), на основании договора, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (производственная практика).

Промежуточная аттестация²:

по профессиональному модулю – экзамен квалификационный в 4 семестре;

по МДК 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» – экзамен в 4 семестре;

производственная практика (по профилю специальности) – дифференцированный зачёт в 4 семестре.

4. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля

4.1. Образовательные технологии

4.1.1. В учебном процессе, помимо лекций, которые составляют 50 % от общего объема аудиторных занятий по междисциплинарным курсам профессионального модуля, широко используются активные формы проведения занятий. В сочетании с внеаудиторной самостоятельной работой это способствует формированию и развитию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

4.1.2. В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания реализация компетентного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных форм проведения занятий: использование электронных образовательных ресурсов, групповых дискуссий, анализа производственных ситуаций, в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития требуемых компетенций обучающихся.

Активные и интерактивные формы проведения занятий, используемые в учебном процессе

Семестр	Вид занятия*	Активные и интерактивные формы проведения занятий	Разработанные учебно-методические материалы, обеспечивающие реализацию формы проведения занятий
4	Л	Проблемное и развивающее обучение, групповые технологии, тестовые задания	Карточки-задания, тесты
	ПЗ	Проблемные ситуации, решение ситуационных задач	Методические пособия по выполнению практических работ
	ЛР	Практико-ориентированное и проблемное обучение	Инструкционные карты для выполнения лабораторных работ

*) Л – лекции, ПЗ – практические занятия, ЛР – лабораторные занятия

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»; Учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебников;

- комплект учебно-методической документации: методические указания для выполнения практических занятий, методические указания для выполнения лабораторных работ, образцы технологических и калькуляционных карт.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением:

Windows XP	15	1	лицензионная	
MicrosoftOffice 365	15	1	свободно распространяемая	без ограничений
АВАСТ антивирус	15	1	свободно распространяемая	без ограничений
CitrixReceiver	15	1	свободно распространяемая	без ограничений
GoogleChrome	15	1	свободно распространяемая	без ограничений
7-zip 9.20	15	1	свободно распространяемая	без ограничений
AdobeAcrobatReader	15	1	удаленный рабочий стол	
eТХТАнтиплагиат	15	1	свободно распространяемая	без ограничений
Справочно-правовая система "ГАРАНТ-образование"	15		свободно распространяемая	без ограничений

"Сеть КонсультантПлюс" 15 договор об информационной поддержке

- DVDplayer;

- мультимедиа проектор;

- теле и видео аппаратура;

- DVD фильмы.

Оборудование «Учебного кулинарного цеха» и рабочих мест обучающихся:

- ножи поварской тройки для механической кулинарной обработки мяса, рыбы, домашней птицы;
- производственные столы, моечные раковины;
- электромеханическое оборудование (мясорубка), весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- ёмкости, лотки, миски и др.

Оборудование рабочих мест:

по количеству обучающихся:

- доски разделочные – 12 шт.;
- ёмкости – 24 шт.;
- ножи коренчатые – 12 шт.;
- ножи поварские – 12 шт.;
- кастрюли различной ёмкости – 12 комплектов;
- сковороды – 12 шт.;
- столовая посуда – 12 комплектов.

на учебный кулинарный цех:

- производственные столы – 6 шт.;
- моечные раковины – 2 шт.;
- плиты электрические – 2 шт.;
- пароконвектомат – 1 шт.;
- весы электромеханические – 3 шт.;

- холодильник – 1 шт.;
- плиты конвекционные – 12 шт.;
- миксер – 2 шт.;
- блендер – 2 шт.;
- мясорубка электрическая – 2 шт.
- различный инвентарь и инструменты.

Реализация программы профессионального модуля ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» предполагает проведение производственной практики в объеме 36 часов на предприятиях общественного питания г.г. Лыткарино, Люберцы, Дзержинский и др.

4.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. И.П. Самородова «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», учебник для студентов учреждений СПО – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г. – 192 стр.

Дополнительные источники:

1. Шильман Л.З. «Технологические процессы предприятий питания»: Учебное пособие для студентов СПО; - 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г. – 192 стр. (Индустрия питания).

Нормативно-правовые источники:

1. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»: // ЭБС «Znaniy.com». – URL: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/ (дата обращения 30.08.2017) – Режим доступа: ограниченный по логину и паролю
2. Сборник унифицированных форм бухгалтерского учёта: // ЭБС «Znaniy.com». – URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_26677/ (дата обращения: 30.08.2017) – Режим доступа: ограниченный по логину и паролю

Периодические издания:

1. Пищевая промышленность: иллюстративно-информационный журнал для специалистов пищевой промышленности / учредитель ООО издательство "Пищевая промышленность". - Журнал издается с января 1930 г. - Содержание выпусков с 01.1987 г. (12 выпусков в год) на сайте журнала издательства "Пищевая промышленность": <http://www.foodprom.ru/>
2. Школа гастронома: красочный кулинарный журнал с рецептами / учредитель ИД "Гастроном". - Журнал издается с января 2003 г. Журнал выписывается библиотекой колледжа с 01.2013 г. (12 выпусков в год).
3. Питание и общество: профессиональный кулинарный журнал / учредитель "Издательство "Питание и общество". - Журнал издается с января 1928 года. - Содержание выпусков с 01.1995 г. (12 выпусков в год). Подшивка библиотеки с 01.2011 г. по 12.2015 г.

Электронно-библиотечные системы

1. [ЭБС Лань](#)
2. [ЭБС Университетская библиотека онлайн](#)
3. [ЭБС ЮРАЙТ](#)
4. [ЭБС Znanium.com](#)

Интернет-ресурсы:

1. Общепит: информационный сайт <http://foodis.ru/forms> (дата обращения: 30.08.2017) - Режим доступа: свободный

4.4. Общие требования к организации образовательного процесса

Теоретические и практические занятия проводятся в кабинете специальных дисциплин, лабораторные работы - в помещении учебного кулинарного цеха. Производственная практика по профилю специальности проводится на рабочих местах предприятий общественного питания (кафе, ресторанах) г. Лыткарино, п. Октябрьский, г. Люберцы и г. Москвы.

Дисциплины и модули, предшествующие освоению ПМ 01.:

- микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- товароведение пищевых продуктов;
- МДК 07.01 «Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса».

4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в предприятиях общественного питания, является обязательным для преподавателей и мастеров производственного обучения, отвечающих за освоение обучающимся профессионального модуля. Преподаватели и мастера п/о должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, лабораторных занятий, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, а также при прохождении производственной практики.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки	Критерии оценок (шкала оценок)
умения:		
У. 1 - органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;	<i>экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ</i>	От 2 до 5 баллов
У. 2 - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;	<i>экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ</i>	От 2 до 5 баллов
У. 3 - проводить расчеты по формулам;	<i>экспертная оценка</i>	От 2 до 5 баллов

	<i>выполнения лабораторных и практических работ</i>	
У. 4 - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;	<i>экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ</i>	От 2 до 5 баллов
У. 5 - выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;	<i>экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ</i>	От 2 до 5 баллов
У. 6 - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.	<i>экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ</i>	От 2 до 5 баллов
знания:		
З. 1 - ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;	<i>Тестирование, защита презентации</i>	От 2 до 5 баллов
З. 2 - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
З. 3 - виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
З. 4 - основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, утиной и гусиной печени;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
З. 5 - требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
З. 6 - требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
З. 7 - способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
З. 8 - основные критерии оценки качества подготовленных	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты</i>	От 2 до 5 баллов

полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;	<i>лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	
3. 9 - методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 10 - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 11 - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 12 - способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 13 - актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 14 - правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 15 - требования к безопасности хранения подготовленного мяса, рыбы и птицы в охлажденном и замороженном виде.	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов

Результаты освоения программы (компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки	Критерии оценок (шкала оценок)
Общие компетенции			

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; 	Оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка на практических занятиях Опрос Наблюдения с фиксацией фактов	От 2 до 5 баллов
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - рациональность организации собственной деятельности; - аргументированность и эффективность выбора методов и способов решения профессиональных задач; - своевременность сдачи заданий, отчетов; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности. 	Экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на занятиях	От 2 до 5 баллов
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> - аргументированность и правильность решения в нестандартных ситуациях; - быстрота и обоснованность выбора способов решения нестандартных ситуаций; 	Наблюдение с фиксацией фактов по принятию решений в нестандартных ситуациях на лабораторных работах	От 2 до 5 баллов
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность используемой информации профессиональным задачам и личностному развитию; - результативность информационного поиска в решении профессиональных задач. 	Оценка подготовки и защиты презентаций Оценка портфолио	От 2 до 5 баллов
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - рациональность использования ИКТ для совершенствования профессиональной деятельности; - качество владения ИКТ. 	Оценка портфолио	От 2 до 5 баллов
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность организации, взаимодействия с руководством, коллегами, потребителями; - проявление коммуникабельности; - наличие лидерских качеств. 	Наблюдения и экспертная оценка способности работать в коллективе, находить общий язык,	От 2 до 5 баллов

		бесконфликтное общение с коллегами и преподавателями на практических и лабораторных занятиях	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы и работы команды; - проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий	Наблюдение и экспертная оценка возможности брать на себя ответственность за совместную работу при выполнении заданий на практических и лабораторных занятиях	От 2 до 5 баллов
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-рациональность организации самостоятельной работы в соответствии с задачами профессионального и личностного развития; -участие в студенческих конференциях, конкурсах и т. д.	Высокая заинтересованность в личностном совершенствовании при выполнении профессиональных заданий на практических и лабораторных занятиях	От 2 до 5 баллов
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- изучение и анализ инноваций в области технологических процессов приготовления пищи на предприятиях общественного питания.	Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении лабораторных работ	От 2 до 5 баллов

Вид профессиональной деятельности: Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Профессиональные компетенции

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- планирование организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы, домашней птицы для сложных блюд; - обоснованность выбора при разработке ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;	- Тестирование - Экзамен - Экспертная оценка защиты лабораторной работы	От 2 до 5 баллов
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- точность выбора условий хранения и соблюдение товарного соседства, определение годности различных видов сырья для приготовления	- Экспертная оценка выполнения практического задания - Экспертная оценка производственной практики	
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления		- Экзамен	

<p>сложной кулинарной продукции.</p>	<p>полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> - точность проведения процесса проверки исправности, правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования, правильность организации рабочего места для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы; - соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места при изготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - точность расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; - соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места при подготовке мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - точность проведения контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы. 	<p>квалификационный</p>	
--------------------------------------	---	-------------------------	--

Критерии оценки тестов

Тема 1	Тема 2	Тема 3
30-26 – «5»	30-26 – «5»	20-15 – «5»
25-16 – «4»	25-16 – «4»	14-10 – «4»
15-10 – «3»	15-10 – «3»	9-6 – «3»
менее 10 – «2»	менее 10 – «2»	менее 6 – «2»

Критерии оценки практических занятий

Критерии оценки теоретических знаний:

Оценка «отлично» выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка «хорошо» выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент в целом освоил материал практической работы, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практической работы, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы.

Критерии оценки практических навыков

Оценка «отлично» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.

Оценка «хорошо» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, дает неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент дает неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

Критерии оценки лабораторных работ

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он имеет отчет, оформленный в соответствии с п.3, правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы, правильно отвечает на дополнительные вопросы по теме лабораторной работы. Практическое выполнение работы правильное, в соответствии с требованиями. Внешний вид – полуфабрикат, не имеющий отклонений от требований стандарта, Цвет - полуфабрикат, не имеющий отклонений по цвету от требований стандарта, Запах - полуфабрикат - не имеющий отклонений от требований стандарта, Консистенция - плотная, упругая, при надавливании возвращается в исходное положение.

Оценка «4» выставляется студенту, если он имеет отчет, оформленный в соответствии с п.3, правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы по теме лабораторной работы. При практическом выполнении работы имеются незначительные ошибки. Внешний вид – полуфабрикат, имеющий незначительные отклонения в оформлении и форме нарезки. Цвет - в соответствии с видом мяса. Запах - имеющий незначительные отклонения по запаху (незначительный, не свойственный запах), Консистенция - плотная, упругая, при надавливании медленно возвращается в исходное положение.

Оценка «3» выставляется студенту, если он имеет отчет, оформленный в соответствии с п.3, правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы по теме лабораторной работы. При практическом выполнении работы имеются значительные ошибки. Внешний вид - полуфабрикат, имеющий значительные отклонения в оформлении (небрежность) и форме нарезки. Цвет - полуфабрикат, имеющий значительные отклонения по цвету, но допущенные к реализации без переработки Запах - полуфабрикат, имеющий значительные отклонения по запаху, но допущенные к реализации. Консистенция - плотная.

Критерии оценки контрольной работы

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он полно излагает изученный материал, дает правильное определение языковых понятий, при решении задач оформлено краткое условие, указана формула, решение и дан ответ;

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1 - 2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1 - 2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого, допускает незначительную ошибку в решении или оформлении задачи;

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если контрольная работа выполнена не в полном объеме со значительными ошибками. При ответах на вопросы прослеживается неполное владение материалом;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он обнаруживает незнание большей части соответствующего изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

Критерии оценки презентации

Оценка «отлично» выставляется студенту, если презентация состоит из 10 - 12, слайдов, содержит краткую, но достаточно полную информацию по представляемой теме и дополняется красочными иллюстрациями. Студент хорошо владеет информацией, четко и быстро отвечает на поставленные вопросы;

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если презентация состоит из 8-10, слайдов, содержит недостаточно полную информацию, частично отсутствует иллюстративный материал. В ответах допускает незначительные ошибки;

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если презентация состоит менее 8 слайдов, содержит только текстовую или иллюстрированную информацию. При ответах на вопросы прослеживается неполное владение материалом;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, не сдавшему презентационную работу.

Критерии оценки экзамена теоретического

Оценка «отлично» выставляется студенту, обнаружившему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой;

Оценка «хорошо» выставляется студенту, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющего предусмотренные в программе задания, усвоившего основную литературу, рекомендованную в программе;

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой;

Оценка «неудовлетворительно» обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

Образцы оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости

МДК 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Тема №1 «Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции»

1. Укажите термическое состояние мяса:

- а) парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное;
- б) парное, охлажденное, оттаявшее;
- в) парное, охлажденное, отепленное, замороженное, оттаявшее;

- г) горячепарное, охлажденное, замороженное, оттаявшее.
2. Укажите температуру в толще мышц мороженого мяса, °С:
- 0;
 - 2;
 - 4;
 - не выше -6.
3. Укажите мясо, высокой пищевой ценности и кулинарных свойств:
- парное;
 - охлажденное;
 - остывшее;
 - подмороженное.
4. Укажите мясо с температурой в толще мышц не выше 15 °С:
- остывшее;
 - охлажденное;
 - мороженое;
 - парное.
5. Укажите мясо с температурой в толще мышц от 0 до 4 °С:
- остывшее;
 - охлажденное;
 - мороженое;
 - парное.

Образцы оценочных средств для проверки умений

Практическое занятие №1

Тема: «Составление алгоритмов изготовления полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов. Решение ситуационных задач».

Цель: Закрепление практических навыков по разработке технологических схем приготовления мясных полуфабрикатов для блюд сложного приготовления; закрепление теоретического материала по расчёту массы брутто, нетто и отходов при обработке мяса и мясопродуктов.

Задание:

- Выполнить практические задания по вариантам.
- Ответить на контрольные вопросы.

Методическое обеспечение: практикум; справочник технолога; Л.З. Шильман «Технологические процессы предприятий питания»: Учебное пособие – М: Изд. центр «Академия», 2013г.; И.П. Самородова «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», учебник для студентов учреждений СПО – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 192 стр.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М: 2013г..

Задание для выполнения

1. В соответствии с вариантом, указанным в таблице 1, составить технологические схемы приготовления следующих полуфабрикатов из мяса:

Табл. №1

№ варианта	Наименование полуфабрикатов
Вариант 1	Грудинка, фаршированная рисом и печенью
Вариант 2	Говядина шпигованная
Вариант 3	Грудинка, фаршированная кашей

2. Используя учебное пособие Л.З. Шильман «Технологические процессы предприятий питания» заполнить таблицу № 2:

Табл. №2

Приёмы, применяемые при изготовлении полуфабрикатов			
Механические		Химические и биохимические	
Нарезание	Меньшая деформация при ТО и лёгкое разжёвывание готовых изделий.	Маринование	Размягчение и обогащение мяса ароматическими веществами
И т.д.		И т.д.	

3. Произведите расчёты при механической кулинарной обработке мяса и мясопродуктов по вариантам:

Вариант №1.

Табл. № 3

Расчёт количества отходов			
№ п/п	Мясо, мясопродукт или полуфабрикат	Масса брутто, кг.	Отходы и потери при МКО, кг.
1.	Говядина 1 категории	100	
2.	Говядина 2 категории	150	
3.	Баранина 1 категории, мякоть	180	
Расчёт выхода частей туши и массы нетто			
№ п/п	Мясо, мясопродукт или полуфабрикат	Масса брутто, кг.	Масса нетто или полуфабриката, кг.
1.	Говядина 1 категории, котлетное мясо	180	
2.	Говядина 1 категории, грудинка (мякоть)	180	
3.	Свинина мясная, корейка с рёберной костью	170	
Расчёт массы брутто			
№ п/п	Мясо, мясопродукт или полуфабрикат	Масса брутто, кг.	Масса нетто или полуфабриката, кг.
1.	Говядина 1 категории		40
2.	Говядина 2 категории, тазобедренная часть		30
3.	Свинина обрезная		150

Вариант №2.

Табл. № 4

Расчёт количества отходов			
№ п/п	Мясо, мясопродукт или полуфабрикат	Масса брутто, кг.	Отходы и потери при МКО, кг.
1.	Баранина 2 категории, мякоть	220	
2.	Свинина мясная, корейка и грудинка с рёберной костью	130	
3.	Свинина обрезная, мякоть	140	
Расчёт выхода частей туши и массы нетто			
№ п/п	Мясо, мясопродукт или полуфабрикат	Масса брутто, кг.	Масса нетто или полуфабриката, кг.
1.	Свинина мясная, шейная часть (мякоть)	170	
2.	Говядина 2 категории, мякоть	200	
3.	Почки говяжьи мороженые	15	
Расчёт массы брутто			
№	Мясо, мясопродукт или	Масса брутто, кг.	Масса нетто или полуфабриката, кг.

п/п	полуфабрикат		
1.	Свинина жирная, корейка рёберной костью		12
2.	Баранина 1 категории		50
3.	Говядина 1 категории, котлетное мясо		120

Вариант №3.

Табл. № 5

Расчёт количества отходов			
№ п/п	Мясо, мясопродукт или полуфабрикат	Масса брутто, кг.	Отходы и потери при МКО, кг.
1.	Поросёнок целиком	3	
2.	Почки говяжьи охлаждённые	5	
3.	Печень свиная охлаждённая	12	
Расчёт выхода частей туши и массы нетто			
№ п/п	Мясо, мясопродукт или полуфабрикат	Масса брутто, кг.	Масса нетто или полуфабриката, кг.
1.	Вырезка, замороженная блоками	20	
2.	Поросёнок целиком	3	
3.	Телятина (молочная), мякоть	120	
Расчёт массы брутто			
№ п/п	Мясо, мясопродукт или полуфабрикат	Масса брутто, кг.	Масса нетто или полуфабриката, кг.
1.	Говядина 1 категории, ромштекс		11
2.	Баранина 1 категории, рагу		5
3.	Свинина мясная, котлеты натуральные		2

Контрольные вопросы

1. Как обрабатываются субпродукты и кости?
2. Как обрабатываются тушки поросят?
3. Какова технология приготовления кнельной массы?

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Лабораторная работа №1

Тема: Органолептическая оценка качества мяса. Механическая кулинарная обработка мяса. Отработка навыков приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.

Цель: Научиться готовить мелкокусковые полуфабрикаты из мяса, в соответствии со «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП»

Объекты работы: Мелкокусковые полуфабрикаты из мяса: бефстроганов, поджарка, шашлык из вырезки, шашлык из баранины, говядины или свинины, гуляш, жаркое по домашнему, рагу, рагу из свинины, азу, плов.

Оборудование: Производственные столы, электрические плиты, мойки, электронные весы.

Инвентарь и посуда:*(заполняется студентом в зависимости от выбранного блюда или полуфабриката).*

Материалы:*Сырье заполняется студентами на основании Сборника рецептов, в зависимости от видовготавливаемых мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.*

Оснащение:*Инструкции к лабораторной работе, технологические карты, сборник рецептов, бракеражный журнал.*

Задание: *В домашнюю подготовку входит написание: калькуляционных карт, технологических карт, технологических схем. Изучение теоретического материала по данной теме с помощью специализированной литературы, а также сети Интернет (фотографии).*

В лаборатории необходимо приготовить полуфабрикаты в соответствии с требованиями нормативных документов, оформить их к презентации и защитить. Оформить и сдать преподавателю отчет о проделанной работе.

Ход занятия.

1. Организация учащихся.

- 1.1 Проведение инструктажа по ТБ и правилам поведения в лаборатории.
- 1.2 За 15 минут дежурные подготавливают рабочие места, дезинфицирующий раствор, распределяют инвентарь по бригадам.
- 1.3 Студенты занимают рабочие места.

2. Выполнение работы.

- 2.1 Подготовка рабочего места в соответствии с нормативными требованиями.
- 2.2 Подготовка сырья для приготовления полуфабрикатов;
- 2.3 Определение последовательности операций приготовления (Составление технологической схемы приготовления полуфабрикатов);
- 2.4 Приготовление, порционирование, оформление и презентация полуфабрикатов.

3. Оформление отчета.

- производится на листах А-4.

Состоит из

1 лист - Титульный (приложение 1);

2 лист - Включает в себя: - тему, цель, объект работы, оборудование, инвентарь, материалы, задание.

3 лист - Ход работы (определяется последовательность операций выполнения работы, которая оформляется *схемой приготовления полуфабрикатов*).

4 лист - Технологическая карта (приложение 2)

5 лист - Подведение итогов работы(оформление бракеражного журнала, выводы, ответы на контрольные вопросы)

4. Подведение итогов занятия.

4.1 Заполнение бракеражного журнала:

Форма бракеражного журнала.

Органолептические показатели	Оценка	Замечания	Ответственный за приготовление
------------------------------	--------	-----------	--------------------------------

название полуфабриката			
<u>Внешний вид:</u>			
<u>Цвет</u>			
<u>Консистенция:</u>			
<u>Вкус</u>			
<u>Запах</u>			

4.2 Контрольные вопросы:

1. Каков ассортимент мелкокусковых полуфабрикатов из мяса?
2. Какие требования предъявляются к их качеству?
3. Какие условия и сроки их реализации?
4. Чем отличается форма нарезки гуляша из говядины от гуляша из свинины?

Письменная контрольная работа

Вариант №1

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. Из каких частей состоит мясо:
 - а) мышечной, жировой, соединительной;
 - б) мышечной, соединительной, костной;
 - в) мышечной, жировой, костной;
 - г) все ответы верны?
2. Какие требования предъявляют к мясу:
 - а) мясо должно соответствовать требованиям действующих стандартов и техническим условиям;
 - б) мясо должно быть охлаждённым или размороженным;
 - в) мясо должно быть от здорового скота;
 - г) все ответы верны?
3. Как классифицируют мясо по термическому состоянию:
 - а) парное, остывшее, охлаждённое, подмороженное, замороженное;
 - б) парное, охлаждённое, отеплённое, замороженное, оттаявшее;
 - в) горяче-парное, охлаждённое, замороженное, оттаявшее;
 - г) все ответы верны?
4. По каким показателям говядину подразделяют на категории:
 - а) по развитию мускулатуры, наличию жировых отложений;
 - б) экстерьеру и возрасту скота;
 - в) развитию мышечной ткани и экстерьеру;
 - г) все ответы верны?
5. Как размер рыбы влияет на кулинарную обработку рыбы:
 - а) от него зависит способ обработки, кулинарное использование рыбы, количество отходов;
 - б) влияет на способ обработки рыбы;
 - в) влияет на количество отходов;
 - г) все ответы верны?
6. Какие существуют способы замораживания рыбы:
 - а) естественное, искусственное и смешанное;
 - б) циркулирующей морской водой, орошением, мелкодроблёным льдом;
 - в) быстрое и медленное;
 - г) все ответы верны?
7. Какие дефекты охлаждённой рыбы относятся к не допустимым:

- а) гнилостный запах, отставание мяса от костей;
 - б) дряблая консистенция, отставание мяса от костей, гнилостный запах;
 - в) дряблая консистенция, сбитость чешуи, кислый запах в жабрах;
 - г) все ответы верны?
8. Каковы причины гниения мяса рыбы:
- а) развитие слизееобразующих бактерий;
 - б) действие ферментов;
 - в) развитие гнилостных бактерий;
 - г) все ответы верны?
9. В каком термическом состоянии поступают тушки домашней птицы на ПОП:
- а) остывшие, охлаждённые, мороженые;
 - б) парные, охлаждённые, мороженые;
 - в) охлаждённые, мороженые;
 - г) все ответы верны?
10. В каком виде поступает дикая птица на ПОП:
- а) остывшая, замороженная;
 - б) в пере, замороженная;
 - в) в пере, замороженная, не потрошёная, без кишечника;
 - г) все ответы верны?
11. Какая из маркировок соответствует маркировке мороженных потрошёных кур, II категории упитанности:
- а) ЦБЕ 2;
 - б) КЕ;
 - в) КР;
 - г) все ответы верны?
12. По каким показателям мясо птицы имеет преимущества перед мясом домашних убойных животных:
- а) высокая скороспелость, плодовитость, выше выход мяса и усвояемость;
 - б) высокая скороспелость, плодовитость и выход мяса 70%;
 - в) высокая скороспелость, плодовитость, несколько ниже выход мяса, а его усвояемость выше;
 - г) все ответы верны?

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1

Определить количество субпродуктов, отходов и потерь при обработке 35 кг. потрошёных гусей I категории.

Задача №2

Сколько получится мяса тушек, субпродуктов, жира и отходов при обработке 154 кг. полу потрошёной утки I категории?

Задача №3

Определить количество отходов, полученных при обработке на чистое филе 55 кг. судака неразделанного.

Задача №4

Определить массу нетто осетра с головой при его разделке на звено с кожей и хрящами, если масса брутто 0,984 кг.

Задача №5

Определить норму отходов и потерь при разделке 48 кг. баранины I категории.

Задача №6

Рассчитайте число крупнокусковых полуфабрикатов, которое можно приготовить из 300 кг. говядины I категории.

3. Ответьте на вопросы:

1. Как осуществить снятие филе птицы? Дайте характеристику п/ф из филе птицы для различных способов тепловой обработки.
2. В чём заключаются санитарные требования к хранению полуфабрикатов из мяса?
3. Как обрабатываются, хранятся и используются рыбные пищевые отходы?

Образцы оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по междисциплинарному курсу в составе профессионального модуля

МДК 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

I. Теоретические вопросы

1. Характеристика механических способов обработки: прессование, формование, дозирование, панирование, фарширование, шпигование, рыхление.
2. Основные понятия: сырье, полуфабрикат, кулинарное изделие, полуфабрикат высокой степени готовности, готовая продукция, механическая кулинарная обработка.
3. Технологический процесс механической обработки рыбы с костным скелетом, основные операции, способы разделки.
4. Технологический процесс разделки туши баранины. Приготовление полуфабрикатов для варки, жарки, тушения. Классификация, ассортимент. Требования к качеству.
5. Приготовление полуфабрикатов из фаршированной рыбы (целиком, порционными кусками), требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

II. Практические задания.

1. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката «Голубцы овощные».
2. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката «Голубцы с мясом и рисом».
3. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката «Мясо шпигованное».
4. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката «Галантин из курицы».
5. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката «Котлеты по-киевски».

Образцы оценочных средств для проведения экзамена квалификационного

Билет № 1

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты наготавливаемые полуфабрикаты.
Задание 2.	Приготовьте полуфабрикаты для сложной кулинарной продукции.
Задание 3.	Представьте полуфабрикаты для оценивания экзаменаторам.

- Максимальное время выполнения заданий – 180 мин.

Задание для выполнения:

Приготовить полуфабрикаты для сложной кулинарной продукции - голубцы с мясом и рисом; котлеты по-киевски (на 1 порцию).

Полный комплект заданий и иных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по профессиональному модулю приводится в фонде оценочных средств.

Методический комплект обеспечения внеаудиторной работы обучающихся по профессиональному модулю включает:

1) Методические рекомендации по выполнению внеаудиторных самостоятельных работ.

Для самостоятельной работы студентов закреплен кабинет № 12 с 14 компьютерами и свободным выходом в Интернет

Windows 7	12	14	соглашение о подписке	без ограничений
MicrosoftOffice 365	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
360 totalsecurity	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
CitrixReceiver	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
GoogleChrome	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
7-zip 9.20	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
Справочно-правовая система "ГАРАНТ-образование"	12		свободно распространяемая	без ограничений
"Сеть КонсультантПлюс"	12		договор об информационной поддержке	