

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

для обучающихся на базе основного общего образования
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рассмотрено на заседании предметной цикловой комиссии общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей Протокол № 1 от 30.08. 2020г Председатель _____ Е.М.Антонова	УТВЕРЖДАЮ Заместитель директора по УПР _____ М.Н.Шумилкина
--	---

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».(приказ от 22.04.2014г №384)

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

Разработчики:

Шумилкина М.Н. Гриненко П.В., Ревенко Е.М. преподаватели профессионального цикла высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

Шаповалова С.Н. - заместитель директора по учебно-методической работе ГБПОУ РО «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

Топчей Т.И.- методист высшей квалификационной категории, ГБПОУ РО «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

СОГЛАСОВАНА ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

ИП «Абачараев А.С.»
кондитерская «Золотой колос»

ИП «Романова Н.Р.»

ООО «Эрмитаж», ресторан «Эрмитаж»

Дата согласования «31» августа 2020 г

СОДЕРЖАНИЕ

		страница
1	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», входящей в укрупненную группу специальностей 19 00 00 «Промышленная экология и биотехнологии» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

Содержание программы скорректировано с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, изменений в технологии индустрии питания. Введены дополнительные требования к умениям и знаниям и дидактические единицы, обеспечивающие их реализацию.

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для 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:

- У1-органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- У2-принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- У3-проводить расчеты по формулам;
- У4-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- У5-выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- У6-обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;
- У7-использовать различные технологии изготовления полуфабрикатов для сложных блюд в соответствии с требованиями работодателей региона;
- У8-составлять технологическую документацию на сложные полуфабрикаты

знать:

- З1-ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- З2-правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- З3-виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

34-основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

35-требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

36-требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

37-способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

38-основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

39-методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

310-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

311-технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

312-варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

313-способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

314-актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы;

315-правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы;

316-требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в охлажденном и замороженном виде.

317-ассортимент и технологию приготовления полуфабрикатов для сложных блюд в соответствии с требованиями работодателей региона

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

	Кол-во часов
Всего	231
Учебная нагрузка	190
Аудиторная нагрузка	82
в т.ч. <i>вариативная часть</i>	<i>36 ПП</i>
практические работы	24
практические занятия	12
Самостоятельная внеаудиторная работа	41
Учебная практика	36
Производственная практика	72

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы 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, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 01.

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
			Всего, часов	в т.ч. практические работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 1.1	Раздел 1. Техническое оснащение и организация рабочего места	23	12	0/2		11				
ПК 1.2-1.3.	Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции-	100	70	24/10		30				
	Учебная и производственная практика	108						36	72	
	Всего:	231	82	36		41		36	72	

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

Наименование разделов ПМ	Содержание учебного материала, практические занятия, практические работы, самостоятельная работа студентов	Объём часов	Уровень освоения
Раздел 1. Технологическое оборудование и организация рабочего места		12	2
Тема 1.1. Общие сведения о машинах и аппаратах	Содержание и задачи изучения раздела. Характеристика основных типов организации общественного питания. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства. Классификация технологического оборудования. Основные части и детали машин, их назначение. Технично-экономические показатели оборудования. Общие правила эксплуатации оборудования.		2
Тема 1.2. Оборудование для приготовления мясных полуфабрикатов	Назначение и характеристика мясного цеха. Организация рабочих мест в цехе. Безопасность труда в цехе. Назначение, устройство, правила безопасного обслуживания технологического оборудования: холодильные камеры, охлаждаемые столы, лари, дефростеры, мясорыхлители, мясорубки, куттеры, фаршемешалки, формовочные и размолочные машины.		2
Практические занятия: <i>Практическое занятие №1 «Выбор, изучение устройства весов и порядок взвешивания»</i>		2	
Тема 1.3. Оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбы	Назначение и характеристика рыбного цеха. Организация рабочих мест в цехе. Безопасность труда в цехе. Назначение, устройство, правила безопасного обслуживания технологического оборудования: рыбоочистители, универсальные приводы, льдогенераторы.		2
Практические занятия:			
Тема 1.4. Оборудование для приготовления полуфабрикатов из птицы	Назначение и характеристика цеха по приготовлению полуфабрикатов из птицы. Организация рабочих мест в цехе. Безопасность труда в цехе. Назначение, устройство, правила безопасного обслуживания технологического оборудования: аппараты для опаливания птицы. Подъемно-транспортное оборудование.		2
Самостоятельная работа при изучении раздела 1: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы		11	

Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя			
Оформление словаря технических терминов по теме 1.1,1.2,1.3,1.4.			
Составление теста «Мясорубки»			
Разработка инструкции «Охрана и безопасность труда в рыбном цехе»			
Подготовка доклада «Оборудование для транспортировки сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания»			
Фотоальбом «Современные виды оборудования предприятий социальных партнеров»			
Сообщение «Современное оборудование, используемое при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд».			
Раздел 2 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		70	
Тема 2.1. Характеристика сырья для приготовления сложной кулинарной продукции	Введение. Задачи дисциплины. Основные продукты питания. Виды используемого сырья. Способы кулинарной обработки. Характер потребления кулинарной продукции, консистенция, термическое состояние, назначение. Характеристика групп готовой кулинарной продукции. Требования к качеству кулинарной продукции. Виды кулинарной обработки пищевых продуктов. Хранение кулинарной продукции.	2	2
Тема 2.2. Организация подготовки рыбы и нерыбных продуктов моря и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		18	
Тема 2.2.1. Подготовка рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд	Механические процессы, происходящие в сырье при приготовлении полуфабрикатов. Пищевая ценность рыбы, экзотических видов рыб, нерыбных продуктов моря. Охлаждение и замораживание подготовленной рыбы. Хранение и требования к качеству подготовленной рыбы в охлажденном и мороженом виде. Документальное оформление поступления сырья на производство, технологические документы. Способы обработки и подготовки рыбы для сложных блюд с костным скелетом, различных видов рыб, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря. Способы расчёта количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы. Способы минимизации рыбных пищевых отходов для приготовления сложных блюд.		2

Практические занятия: <i>Практическое занятие №2</i> «Расчёт количества необходимых ингредиентов в зависимости от веса рыбы, массы отходов для сложных блюд»		2	
Тема 2.2.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов для сложной кулинарной продукции	<p>Ассортимент п/ф из рыбы для сложных блюд. Последовательность и правила приготовления начинок и подбор пряностей и приправ для фарширования рыбы и приготовления рулетов из рыбы. Последовательность и правила приготовления полуфабрикатов из рыбы. Современные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. <i>Ассортимент и технологию приготовления полуфабрикатов для сложных блюд в соответствии с требованиями работодателей региона</i> Подготовка рыбы для фарширования. Последовательность и правила приготовления рыбной кнельной массы и п/ф из неё. Охлаждение и замораживание подготовленной рыбы. Хранение подготовленной рыбы в охлаждённом и мороженом виде. Основные критерии оценки качества п/ф из рыбы, нерыбных продуктов моря для сложной кулинарной продукции.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Щука, фаршированная целиком ➤ Карп, фаршированный гречневой кашей ➤ Дорадо фаршированное ➤ Галантин из рыбы ➤ Филе рыбы фаршированное ➤ Рыбное филе фаршированное шпинатом ➤ Зразы «Донские» ➤ Карпаччо из лосося ➤ Тельное из рыбы ➤ Фарширование рыбы в виде батона ➤ Рыба фаршированная порционным куском ➤ <i>Барбулька черноморская</i> ➤ <i>Камчатский сиг</i> ➤ <i>Дорадо запеченное</i> ➤ <i>Филе судака с овощами</i> 		2
Практические работы: <i>Практическая работа №1.</i> «Выполнение комплексного задания по приготовлению полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд»		4	
Самостоятельная внеаудиторная работа при изучении темы 2.2:		18	

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. ➤ Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы ➤ Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя ➤ Творческая работа «Варианты оформления современных полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд ». ➤ Техничко-технологическая карта «Рыба фаршированная целиком» ➤ Фотоальбом «Современные рулеты из рыбы» ➤ Составление таблиц «Сравнительный анализ пищевой ценности различных сортов рыб» ➤ Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы; сроки реализации» ➤ Расчёт сырья, определение количества порций ➤ Составление алгоритмов, схем по приготовлению и использованию п/ф из рыбы ➤ Разработка новых видов п/ф из рыбы ➤ Составление технико-технологических карт, накладных, актов 				
<p align="center">Тема 2.3. Организация подготовки мяса, мясопродуктов и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>			30	
<p>Тема 2.3.1. Подготовка мяса и мясопродуктов для приготовления сложных кулинарных блюд</p>		<p>Пищевая ценность мяса и мясопродуктов. Основные характеристики и пищевая ценность говядины, телятины, тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы. Охлаждение и замораживание мяса. Хранение и требования к качеству подготовленного мяса в охлаждённом и мороженом виде. Способы расчёта количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса. Методы обработки и подготовки мяса и мясопродуктов для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>		2
<p>Практические занятия: <i>Практическое занятие №3</i> «Расчёт массы мяса брутто при механической кулинарной обработке» <i>Практическое занятие №4</i> «Расчёт массы брутто, нетто при механической кулинарной обработке субпродуктов»</p>			4	
<p>Тема 2.3.2. Приготовление полуфабрикатов из мяса и</p>		<p>Ассортимент полуфабрикатов из мяса. Последовательность и правила приготовления начинок и подбор пряностей и приправ</p>		2

<p>мясопродуктов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>для приготовления полуфабрикатов из мяса. Последовательность и правила приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса. Современные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса. Способы минимизации отходов при приготовлении мяса для приготовления сложных блюд. <i>Ассортимент и технологию приготовления полуфабрикатов для сложных блюд в соответствии с требованиями работодателей региона.</i> Последовательность и правила приготовления кнельной массы из мяса и п/ф из неё. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлаждённом и замороженном виде.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Тоннельное фарширование крупнокускового п/ф ➤ Фарширование порционного п/ф «конвертом» ➤ Фарширование порционного п/ф «карманом» ➤ Фарширование крупнокускового п/ф «карманом» ➤ Рулет из рубленой массы ➤ Рулет с начинкой ➤ Рулет из говядины с морковью ➤ Рулет из свиной головы ➤ Рулет карпаччо из телятины ➤ Молочный поросенок фаршированный ➤ Грудинка фаршированная ➤ Буженина ➤ Ростбиф ➤ Мясо шпигованное ➤ Ребра «Корона» ➤ Ребра «Почетный караул» ➤ Каре ягненка, фаршированное куриным рулетом ➤ Каре ягненка в оболочке из свинины ➤ <i>Рулет из свиной вырезки</i> ➤ <i>Рулька свиная с красной фасолью</i> ➤ <i>Пастрома из телятины</i> 		
<p>Самостоятельная работа при изучении темы 2.3:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних 		<p align="center">22</p>	

<ul style="list-style-type: none"> заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. ➤ Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы ➤ Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя ➤ Составление таблиц «Сравнительный анализ пищевой ценности туш говядины, свинины, баранины, ягнят, поросят, поросячьей головы» ➤ Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из рубленного мяса; сроки реализации» ➤ Расчёт сырья, определение количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья ➤ Составление алгоритмов, схем по приготовлению и использованию п/ф из рубленного мяса ➤ Разработка новых видов п/ф из рубленного мяса ➤ Составление технико-технологических карт, накладных, актов о разделке мяса-сырья на полуфабрикаты ➤ Подготовить сообщение «Мясные п/ф современной кулинарии» ➤ Подготовить сообщение «Современные крупнокусковые п/ф» ➤ Составить схему приготовления п/ф «Каре ягненка» , «Ребра «корона» 			
<p align="center">Тема 2.4. Организация подготовки домашней птицы, субпродуктов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>		20	
<p>Тема 2.4.1. Подготовка домашней птицы, утиной, гусиной печени</p>	<p>Основные характеристики и пищевая ценность домашней птицы и утиной и гусиной печени. Основные характеристики и пищевая ценность домашней птицы и утиной и гусиной печени. Требования к качеству и безопасному хранению домашней птицы, утиной и гусиной печени. Способы расчёта количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы. Способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд. Органолептическая оценка качества и безопасности домашней птицы.</p>		2
<p>Тема 2.4.2. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы</p>	<p>Последовательность и правила приготовления полуфабрикатов из домашней птицы и дичи для приготовления сложных блюд. Методы обработки утиной и гусиной печени для приготовления сложных блюд. Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы. Последовательность и правила приготовления кнельной массы из мяса птицы.</p>		2

	<p>Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы.</p> <p><i>Ассортимент и технологию приготовления полуфабрикатов для сложных блюд в соответствии с требованиями работодателей региона.</i></p> <p>Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, утиной и гусиной печени.</p> <p>Требования к качеству и сроки хранения домашней птицы, утиной и гусиной печени.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Курица, фаршированная блинами, свининой и перепелинными яйцами ➤ Курица, фаршированная лапшой и субпродуктами ➤ Фаршированная курица (с воздухом) ➤ Террин из фуа-гра с орехами ➤ Курица, фаршированная рисом ➤ Паштет из фуа-гра ➤ Террин из фуа-гра с сельдереем ➤ Фуа-гра с апельсинами в карамели ➤ Курица, фаршированная под кожей ➤ Фаршированные куриные ножки ➤ Куриный рулет с беконом ➤ Куриный рулет с курагой и грибами ➤ Рулет из окорочка с омлетом и ветчиной ➤ Котлета из филе птицы, фаршированная соусом ➤ Кнели с фисташками ➤ <i>Утиный рулет</i> ➤ <i>Филе куриное с говяжьим языком</i> ➤ <i>Котлеты Сусатские</i> 		
<p>Практическое занятие №5. «Решение производственных ситуаций по качеству сырья домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов сложных блюд»</p> <p>Практическое занятие №6. «Решение производственных ситуаций по качеству сырья кнельной массы, утиной и гусиной печени»</p>		4	
<p>Практические работы:</p> <p>Практическая работа №5. «Выполнение комплексного задания по приготовлению полуфабрикатов из птицы и дичи»</p> <p>Практическая работа №6. «Выполнение комплексного задания по приготовлению полуфабрикатов из кнельной массы птицы»</p>		8	

Самостоятельная работа при изучении темы 2.4:		16	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. ➤ Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы ➤ Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя ➤ Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы; сроки реализации» ➤ Расчёт сырья, определение количества порций из заданного количества сырья ➤ Составление алгоритмов, схем по приготовлению и использованию п/ф из домашней птицы, гусиной и утиной печени ➤ Разработка новых видов п/ф из домашней птицы и дичи ➤ Составление технико-технологических карт, накладных, актов ➤ Подготовить сообщение «Значение блюд из птицы в питании» ➤ Подготовить сообщение «Современные п\ф из из кнельной массы птицы» ➤ Оформить технологическую карту и схему приготовления «Курица, фаршированная под кожей» ➤ Оформить творческую работу «Приготовление и оформление сложных п/ф из птицы» 			
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА		36	2
Тема 1. Организация подготовки рыбы, нерыбных продуктов моря и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.			2
	Организация подготовки, обработки рыбы с костным скелетом и приготовления полуфабрикатов для приготовления сложных блюд		
	Организация подготовки и обработки различных видов рыб, в том числе осетровых пород, и приготовления полуфабрикатов для приготовления сложных блюд.		
	Организация обработки экзотических видов рыб, нерыбных продуктов моря, подготовки рыбных пищевых отходов и приготовления полуфабрикатов для приготовления сложных блюд.		
	Организация приготовления начинок для фарширования рыбы и приготовления рулетов из рыбы.		
	Организация приготовления рыбной кнельной массы и полуфабрикатов из неё.		
	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд с использованием современных технологий.		
Тема 2. Организация подготовки мяса, мясопродуктов и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной			2

продукции	Организация обработки и подготовки мяса, тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы для сложных блюд.		
	Организация приготовления начинок и подбор пряностей и приправ для приготовления из мяса для сложных блюд.		
	Организация приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины для сложных блюд.		
	Организация приготовления из полуфабрикатов тушек ягнят, молочных поросят для сложных блюд.		
	Организация приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из свинины, баранины для сложных блюд.		
	Организация приготовления кнельной массы из мяса и полуфабрикатов из неё.		
	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложных блюд с использованием современных технологий .		
Тема 3. Организация подготовки домашней птицы, субпродуктов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			2
	Организация обработки и подготовки домашней птицы, дичи, утиной и гусиной печени для приготовления сложных блюд.		
	Организация приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для приготовления сложных блюд .		
	Организация приготовления полуфабрикатов из утиной и гусиной печени для приготовления сложных блюд. Современные направления в приготовлении полуфабрикатов из печени.		
	Организация приготовления кнельной массы из мяса птицы и полуфабрикатов из неё.		
	Дифференцированный зачет		
Производственная практика		72 часа	

*Примечание- курсивом выделена вариативная часть

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Оборудование учебного кабинета, цеха и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочим местом преподавателя.

Оснащение учебного кабинета:

- учебно-методический комплекс;
- наглядные пособия (планшеты, муляжи, натуральные образцы кулинарной продукции).

Информационное обеспечение:

- компьютер, проектор, интерактивная доска;
- программное обеспечение общего назначения:
 - Операционная система Windows XP
 - Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office
 - Программа Универсальный УМКК для работы в компьютерном классе с мультимедийным проектором и/или интерактивной доской «Технология продукции общественного питания»

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- рабочие места по количеству обучающихся
- комплект учебно – планирующей документации
- оборудование:
 - ✓ куттер SIRMANC4
 - ✓ овощерезка ROBOT COUP CL 25. CL 30
 - ✓ блендеры MACAP P 102
 - ✓ бликсеры ROBOT COUP
 - ✓ миксеры Cenwood. B5D
 - ✓ холодильник POLAR ШХ-0,7
 - ✓ холодильник ШВУП 1 ТУ – 0,7 М
 - ✓ фритюрница FR 6+6
 - ✓ гриль контактный CORT LR
 - ✓ плита ЭП – 4 ЖШ
 - ✓ слайсер ES
 - ✓ пароконвектомат FEV 64 М
 - ✓ пароконвектомат SCC 61
 - ✓ печь конвекционная XF 190
 - ✓ весы настольные АД – 1, SW – 10
 - ✓ весы порционные CAS SW – 5

- посуда, инвентарь:

миски, тарелки, салатники, блюда, сковороды, кастрюли, горшочки керамические, баранчики, сковороды порционные, кокошницы, сита, тёрки, дуршлаг, доски разделочные(маркировка ОВ, ОС), ножи, толкушки, кулинарные формы (кольцо, квадрат), кондитерские мешки с насадками, лопатки, шумовки, соусники, подносы, наборы ножей для карвинга, ложки и вилки столовые, ложки гарнирные, противни, молотки для отбивания, набор измерительных приборов.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Самородова И.П. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник М. Изд-ий центр «Академия», 2014г.

Справочники :

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технологических нормативов: в 2-х частях.- М: Хлебпродинформ, 1997 г.
2. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: Сборник технологических нормативов: часть 5-я.- М: Хлебпродинформ, 2001 г.

Дополнительные источники:

1. Анфимова, Н.А., Татарская, Л.А. Кулинария. Гриф: Минобрнауки РФ учебник – 2012 г.
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов.- М: Академия, 2010 г.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: «Повар, кондитер».- Учебник для НПО.- 9-е изд., стер.- М : Академия, 2010 г.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: «Повар, кондитер».- 4-е изд., стер.- М: Академия, 2010 г.
5. Ковалев, Н.П. Русская кухня.
6. Новоженев, Ю.М. Кулинарная характеристика блюд.
7. Барановский, В.А., Шатун, Л.Г Повар.
8. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. образования [Текст] / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2014. – 96 с.
9. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пицци: Учеб. пособие [Текст]. – М.: Мастерство, 2001. – 272 с. Технология приготовления пицци: справочник технолога / Под ред. В.В. Усова – М.: Изд-ий центр «Академия», 1988.
10. Мугинова, Г.Р. Сборник технологических задач и методика их решения [Текст]: учеб. пособие / Г. Р. Мугинова, Л. В. Рыжова. – Екатеринбург : Изд-во ГОУ ВПО «Рос. гос. проф.-пед. ун-т», 2009. – 115 с.
11. www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html - Журнал «Питание и общество»
12. <http://pelmen4eg.ru> - Журнал «Гастроном»
13. www.pitportal.ru – Весь общепит России
14. www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов

Отечественные журналы:

«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

Нормативные документы:

1. ФЗ от 02.01.2000 №29-ФЗ (ред. От 19.07.2011) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
2. ФЗ от 27.10.2008 № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
3. ФЗ от 24.06.2008 № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»
4. ФЗ от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (с изм. от 22.07.2010)

5. Закон РФ от 07.02.1992 №2300-1 (ред от 18.07.2011) «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями, вступающими в силу с 29.09.2011)
6. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
7. ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению.
8. ГОСТ 30390-95/ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
9. СанПиН 2.3.2.1078-01 Продовольственное сырьё и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности к пищевой ценности пищевых продуктов.
10. СанПиН 2.3.2.1293 – 03 Гигиенические требования по применению пищевых добавок.
11. СП 2.3.6.1254-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
12. Постановление правительства РФ от 21.12.2000 №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
13. Постановление правительства РФ от 16.04.2001 №295 «О внесении изменений и дополнений в некоторые акты Правительства РФ по вопросам обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»

Интернет-ресурсы:

«Кулинарный портал». Форма доступа:

http://povar.ru	Сайт поваров и любителей (рецепты, советы, книги по кулинарии)
www.100menu.ru	Большой электронный сборник рецептур для ПОП
www.edu.ru	Федеральный портал «Российское образование» (ФГОС, нормативные документы, тесты и пр. информация для абитуриентов, студентов и преподавателей)
www.food-formula.narod.ru	Информационный сайт (большой словарь повара, информация о кухнях мира и пр.)
www.kulina.ru	Кулинарный портал (кулинарный словарь, рецепты, мастер-классы, новости и пр)
www.kulinaram.ru	Полезные советы и рецепты; толковый словарь ингредиентов и пр.
www.pitportal.ru	Интернет-журнал «Вестник индустрии питания» (нормативные документы, рецепты, советы, новости)

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Изучение содержания модуля проводится после освоения профессионального модуля ПМ. 07. Выполнение работ по профессии Повар и изучения общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевых производствах», «Физиология питания». Для оказания помощи обучающимся организована консультативная помощь.

Учебная практика осуществляется после изучения междисциплинарного курса «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» в условиях образовательного учреждения или на базовом предприятии. Обучение производится в условиях лаборатории с подгруппой не более 15 человек с делением на бригады по 2-3 человека. Мастер производит показ технологических приёмов и операций, проводит тренинг, оценивает качество работ.

Производственная практика проводится концентрировано в соответствии с графиком учебного процесса на предприятиях общественного питания. По итогам практики проводится дифференцированный зачёт.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования или среднего профессионального образования по направлению подготовки «Образование и педагогика»; высшего профессионального образования или среднего профессионального образования соответствующего профилю модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: инженерно – педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также мастера производственного обучения, имеющие высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование в областях, соответствующих профилям обучения); мастера производственного обучения: наличие 5 – 6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года; опыт деятельности в организациях соответствующих профессиональной сфере.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01

«Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов; организация технологического процесса подготовка мяса для сложных блюд; подготовка мяса, тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд (Нормативные документы: п.1, 6-10), использование различных методов оборудования и инвентаря; контроль качества и безопасность подготовленного мяса органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса; (Нормативные документы: п.11, 12)»; принимать решения по организации	<input type="checkbox"/> Текущий контроль в форме: тестирования, устного опроса, письменного опроса выполнения, самостоятельной работы, проработки модульных элементов <input type="checkbox"/> Оценки выполнения практических работ №2-4 и практических занятий №9-15; защиты практических работ Зачёт по учебной и

	<p>процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса 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 для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса; (Нормативные документы: п.7)»; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества(Нормативные документы: п.12, 13); основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы; (Нормативные документы:п. 1,6,12, 13) требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы в охлажденном и мороженом виде; (Нормативные документы:п. 6,11,12) способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса; (Сборник рецептов кулинарной продукции) основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса; методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса; технология приготовления начинок</p>	<p>производственной практике</p>
--	--	----------------------------------

	<p>для фарширования мяса; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса; (Нормативные документы: п. 1, 10) способы минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд; актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде</p>	
<p>ПК1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; (Нормативные документы: п. 6,11,12) расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов; (Сборник рецептур кулинарной продукции) организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд; подготовка рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного рыбы; органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы; (Нормативные документы: п.1,9,12,13) принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы 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 рыбы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании,</p>	<p><input type="checkbox"/> Текущий контроль в форме: тестирования, устного опроса, письменного опроса выполнения, самостоятельной работы, проработки модульных элементов <input type="checkbox"/> Оценки выполнения практических работ №1 и практических занятий №1-8; защиты практических работ Зачёт по учебной и производственной практике</p>

	<p>размораживании и хранении рыбы, птицы; (Нормативные документы: п.11, 12)</p> <p>ассортимент полуфабрикатов из рыбы, для сложных блюд;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</p> <p>виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы</p> <p>методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке;</p> <p>технологии приготовления начинок для фарширования рыбы;</p> <p>(Нормативные документы: п, 11, 12)</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы;</p> <p>(Нормативные документы: п.10)</p> <p>способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд;</p> <p>актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы; требования к безопасности хранения подготовленной рыбы в охлажденном и замороженном виде;</p> <p>(Нормативные документы: п. 6,11,12)</p>	
--	---	--

<p>ПК1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p>разработка ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; расчет массы птицы для изготовления полуфабрикатов; организация технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд; (Сборник рецептов кулинарной продукции); (Нормативные документы: п. 6,11,12) подготовки птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроль качества и безопасности подготовленной домашней птицы; органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы; (Нормативные документы: п.1,9,12,13) принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; проводить расчет по формулам; (Сборник рецептов кулинарной продукции) выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки птицы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени; (Нормативные документы: п.1,9,12,13) знать: ассортимент полуфабрикатов из 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 утиной и гусиной печени;</p>	<p><input type="checkbox"/> Текущий контроль в форме: тестирования, устного опроса, письменного опроса выполнения, самостоятельной работы, проработки модульных элементов</p> <p><input type="checkbox"/> Оценки выполнения практических работ №4-6 и практических занятий № 16-20; защиты практических работ Зачёт по учебной и производственной практике</p>
--	---	--

	<p>требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;</p> <p>требования к безопасности хранения утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;</p> <p>(Нормативные документы: п. 6,11,12)</p> <p>способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы; (Сборник рецептур кулинарной продукции);</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы и печени;</p> <p>методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке домашней птицы; технологию приготовления начинок для фарширования домашней птицы;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы;</p> <p>способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы;</p> <p>правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из птицы;</p> <p>требования к безопасности хранения подготовленной птицы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде(Нормативные документы: п. 6,11,12)</p>	
--	---	--

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.01. Понимать сущность и социальную значимость своей	-аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей	-наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной,

будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	специальности; -активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; -наличие положительных отзывов по итогам педагогической практики; -участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.	производственной практик; -экспертная оценка портфолио работ и документов;
ОК.02. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-демонстрация умения планировать деятельность, рассчитывать время и ресурсы в соответствии с поставленной задачей	-наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы
ОК.03 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	-демонстрация умения анализировать рабочую ситуацию, способности; -осуществлять текущий и итоговый контроль; -прогнозировать последствия решений	- наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы
ОК.04. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрация умения анализировать информацию	оценка результатов самостоятельной работы: при подготовке к выступлению, при проведении исследования, при написании письменной экзаменационной работы
ОК.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	-демонстрация умения использовать ИКТ	Наблюдение за результатами работы в урочное и внеурочное время
ОК.06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией	Деловые игры- моделирование социальных и профессиональных ситуаций
ОК.07 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и	-демонстрация умения подготовки процесса приготовления рабочего места для приготовления сложной холодной кулинарной продукции полуфабрикатов для сложной	наблюдение за результатами подготовки производственного помещения при проведении учебной и

<p>контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.</p>	<p>кулинарной продукции санитарными правилами и нормами</p>	<p>производственной практик, во время экзамена по ПМ</p>
<p>ОК.08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>-демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрация умения анализировать информацию и повышать свою квалификацию</p>	<p>-наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; -экспертная оценка портфолио работ и документов;</p>
<p>ОК. 09. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>-демонстрация умения анализировать рабочую ситуацию, способности; -осуществлять текущий и итоговый контроль; -прогнозировать последствия решений</p>	<p>- наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы</p>