

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.01 19.02.10	Редакция № 1 Изменение № ____	Лист 1 из 21 Экз. контрольный

УТВЕРЖДАЮ
 директор ГПОУ ТО «ДПК»
 Т.А. Советова
 02.09.2016 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
 ПМ.01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ
 КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

программы подготовки специалистов среднего звена
 по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**
 на базе основного общего образования
 очная форма обучения

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.01 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	Лист 2 из 21 Экз. контрольный

Лист согласования

Организация - разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области
«Донской политехнический колледж»

Разработчики:

Борщ Елена Владимировна, преподаватель ГПОУ ТО «ДПК»

СОГЛАСОВАНО

на заседании предметной (цикловой) комиссии
дисциплин профессионального цикла отделений «Сфера обслуживания», «Общественное
питание и технологии обслуживания»

Протокол № 1
от 31.08.2016 г.

Председатель ПЦК: Есина Г.И.

Эксперты от работодателя:

1. ИП «Ересько, директор ИП, Т.В. Ересько
2. Гипермаркет «Линия», нач. цеха, Л.М. Шапошникова

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.01 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	Лист 3 из 21 Экз. контрольный

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	18

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.01 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	Лист 4 из 21 Экз. контрольный

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 ПМ.01 – является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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

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

иметь практический опыт:

- подготовки рыбы, мяса и птицы для сложных полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки рыбы, мяса и птицы для сложных полуфабрикатов;
- контроля качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов;
- разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы для сложных кулинарных блюд;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество рыбы, мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к полуфабрикатам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов;
- использовать различные способы приемы подготовки рыбы, мяса и домашней птицы для приготовления сложных полуфабрикатов;
- оценивать качество готовых полуфабрикатов;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.01 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	Лист 5 из 21 Экз. контрольный

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья и полуфабрикатов из рыбы, мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении полуфабрикатов из рыбы, мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов из рыбы, мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса и домашней птицы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 440 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 332 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 222 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 110 часа;

учебной и производственной практики – 108 часов.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.01 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	Лист 6 из 21 Экз. контрольный

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентами вида профессиональной деятельности (ВПД): технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, 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 её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчинённых, 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.



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.01 19.02.10

*Редакция № 1
Изменение
№ _____*

Лист 7 из 21

**Экз.
контрольный**

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.2 ОК 01- ОК 09	Раздел 1. Технологические процессы обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	116	78	34	-	38	-	-	-
ПК 1.1 ОК 01- ОК 09	Раздел 2. Технологические процессы обработки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	118	76	28	-	42	-	-	-
ПК 1.3 ОК 01- ОК 09	Раздел 3. Технологические процессы обработки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	98	68	26	-	30	-	-	-
	Производственная и учебная практика (по профилю специальности), часов	108						36	72
	Всего:	440	222	88	-	110	-	36	72



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.01 19.02.10

*Редакция № 1
Изменение
№ _____*

Лист 8 из 21
**Экз.
контрольный**

3.2. Содержание обучения профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Технологические процессы обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		116	
МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		116	
Тема 1.1. Производственный инвентарь и оборудование для обработки рыбы	Содержание	12	
	1. Организация рабочего места повара рыбного цеха. Ознакомление с оборудованием и инвентарем.		2
Тема 1.2 Технологические свойства рыбы.	Содержание	6	
	1. Классификация, ассортимент рыбы и нерыбного водного сырья.		2
	2. Характеристика сырья, пищевая ценность и требования к качеству рыбы и нерыбного водного сырья.		2



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.01 19.02.10

Редакция № 1
Изменение
№ _____

Лист 9 из 21
Экз.
контрольный

Тема 1.3. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.	Содержание			
	1.	Обработка рыбы с костным скелетом.	24	2
	2.	Обработка рыбы с хрящевым скелетом.		2
	3.	Обработка нерыбного водного сырья.		2
	4.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.		2
	5.	Технология приготовления начинок для фарширования рыбы.		2
	6.	Варианты подбора пряностей и приправ для рыбы.		2
	7.	Приготовление и использование кнельной и котлетной массы из рыбы.		2
	8.	Требования к качеству полуфабрикатов и подготовленной рыбы.		2
	Практические занятия		14	
	1.	Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы.		
	2.	Расчет количества сырья для приготовления котлетной массы, полуфабрикатов из нее.		
	3.	Расчет количества сырья для приготовления полуфабриката «Рыба фаршированная».		
	4.	Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из морепродуктов.		
	5.	Составление технологических карт для полуфабриката «Рыба фаршированная»		
	6.	Составление технологических карт для полуфабрикатов из кнельной и котлетной массы.		
	7.	Составление технологических карт для полуфабрикатов из морепродуктов.		
	Контрольная работа по первому разделу.		2	2
	Лабораторные занятия.		20	
	8.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы.		
	9.	Приготовление полуфабрикатов из кнельной и котлетной массы.		
	10.	Приготовление полуфабрикатов из морепродуктов.		
	Самостоятельная работа.		38	
	1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.			
2. Составление технологических таблиц по приготовлению полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом.				
3. Составление технологических таблиц по приготовлению полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.				
4. Составление технологических таблиц по приготовлению полуфабрикатов из морепродуктов.				
5. Подготовка рефератов, презентаций, кроссвордов по первому разделу.				



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.01 19.02.10

Редакция № 1
Изменение
№ _____

Лист 10 из 21

**Экз.
контрольный**

Раздел 2 Технологические процессы обработки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			118	
МДК 0.1.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			118	
Тема 2.1 Производственный инвентарь и оборудование для обработки мяса.	Содержание		10	
	1.	Организация работы мясного цеха. Ознакомление с оборудованием и инвентарем.		2
	2.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке мяса.		2
	3.	Характеристика универсального привода, электрической пилы, машины для рыхления мяса, протирорезательной машины. Техника безопасности при работе.		2
Тема 2.2 Технологические свойства мяса.	Содержание		6	
	1.	Основные характеристики мяса.		2
	2.	Пищевая ценность и характеристика различных видов мяса.		2
Тема 2.3 Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и мясного сырья.	Содержание		14	
	1.	Обработка и подготовка мяса говядины для сложных блюд.		2
	2.	Обработка и подготовка мяса свинины для сложных блюд.		2
	3.	Требования к качеству и правила хранения мяса.		2
Тема 2.4 Технология продукции из мяса и мясного сырья.	Содержание		16	
	1.	Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья.		2
	2.	Приготовление кнельной массы.		2
	3.	Приготовление маринадов.		2
	4.	Требования к качеству полуфабрикатов из мяса.		2
	Практические занятия		10	
1.	Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса.			



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.01 19.02.10

*Редакция № 1
Изменение
№ _____*

Лист 11 из 21

**Экз.
контрольный**

	2.	Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из субпродуктов.		
	3.	Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из котлетной массы.		
	4.	Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из натурально-рубленной массы.		
	5.	Составление технологических карт для полуфабрикатов из мяса.		
	6.	Составление технологических карт для полуфабрикатов из субпродуктов.		
	7.	Составление технологических карт для полуфабриката из котлетной и натурально-рубленной массы.		
	Лабораторные занятия.			
	8.	Приготовление полуфабрикатов из мяса.		
	9.	Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов.		
	10.	Приготовление полуфабрикатов из котлетной и натуральной рубленной массы.		
	Контрольная работа по второму разделу.		2	
	Самостоятельная работа		42	
	1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.			
	2. Составление отчетов по практическим и лабораторным занятиям.			
	3. составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из мяса (из натурально-рубленной массы, из субпродуктов).			
	4. Составление таблиц «сравнительный анализ пищевой ценности мяса свинины, телятины».			
	5. Составление рефератов, докладов, презентаций, кроссвордов по разделу.			
Раздел 3 Технологические процессы обработки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			98	
МДК 0.1.01 Технология приготовления полуфабрикатов			98	



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.01 19.02.10

Редакция № 1
Изменение
№ _____

Лист 12 из 21

**Экз.
контрольный**

для сложной кулинарной продукции			
Тема 3.1 Производственный инвентарь и оборудование.	Содержание	6	
	1. Организация работы птицеполюбовного цеха.		2
	2. Виды технологического оборудования. Характеристика куттера, размолочного механизма. Техника безопасности при работе.		2
Тема 3.2 Технологические свойства домашней птицы.	Содержание	4	
	1. Характеристика сырья и пищевая ценность домашней птицы.		2
	2. Органолептическая оценка качества и безопасности домашней птицы.		2
Тема 3.3 Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Содержание	30	
	1. Подготовка домашней птицы и пернатой дичи для приготовления сложных блюд.		2
	2. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для приготовления сложных блюд.		2
	3. Приготовление начинок для фарширования птицы.		2
	4. Варианты подбора пряностей для домашней птицы.		2
	5. Полуфабрикаты из утиной и гусиной печени.		2
	6. Требования к качеству и сроки хранения домашней птицы, утиной и гусиной печени.		2
	Практические занятия	10	
	1. Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы.		
	2. Расчет количества сырья для приготовления начинок для фарширования домашней птицы.		
	3. Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из утиной и гусиной печени.		
	4. Составление технологических карт для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы.		
	5. Составление технологических карт для приготовления полуфабрикатов из утиной и гусиной печени.		
	Контрольная работа по третьему разделу.	2	2
	Лабораторные занятия	16	
	6. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.		



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.01 19.02.10

*Редакция № 1
Изменение
№ _____*

Лист 13 из 21

**Экз.
контрольный**

	7.	Приготовление полуфабрикатов из утиной и гусиной печени.		
	Самостоятельная работа		30	
	1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. 2. Составление отчетов по практическим и лабораторным занятиям. 3. Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов. 4. Составление таблицы «Сравнительная характеристика пищевой ценности мяса кур, индеек, уток». 5. Составление рефератов, докладов, презентаций, кроссвордов по разделу.			
Учебная практика Виды работ: Инструктаж по технике безопасности . Проверка органолептическим способом качества мяса. Первичная обработка мяса. размораживание, обмывание, обсушивание, обвалка, жиловка, зачистка, сортировка Приготовление полуфабрикатов из говядины лопаточная часть, тазобедренная часть, поясничная часть, подлопаточная часть, грудинка, шейная часть, покровка, пашина, котлетное мясо, приготовление крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из говядины Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины Приготовление полуфабрикатов из свинины, баранины лопаточная часть, корейка, тазобедренная часть, грудинка, шейная часть, котлетное мясо приготовление крупнокусковых, порционных мелкокусковых полуфабрикатов Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из рубленой массы Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из котлетной массы Обработка субпродуктов Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов Обработка рыбы с костным, хрящевым скелетом: размораживание, очистка от чешуи, удаление плавников, жабр, внутренностей, промывание. Разделка рыбы на порционные куски круглой формы, разделка рыбы на филе, обработка рыбы для фарширования Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным и хрящевым скелетом для варки, припускания, для жарки основным способом, для жарки во фритюре Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее, приготовление кнельной массы Механическая кулинарная обработка домашней птицы, заправка птицы Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: целые тушки, порционные, мелкокусковые, рубленые, приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.			36	
Производственная практика Виды работ:			72	



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.01 19.02.10

Редакция № 1
Изменение
№ _____

Лист 14 из 21

Экз.
контрольный

Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Первичная обработка мяса
Приготовление п/ф из баранины
Приготовление п/ф из свинины
Приготовление п/ф из говядины
Обработка субпродуктов
Приготовление п/ф из субпродуктов
Обработка рыбы с костным скелетом
Обработка рыбы с хрящевым скелетом
Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным и хрящевым скелетом
Обработка и приготовление полуфабрикатов из морепродуктов
Обработка домашней птицы
Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы

Всего

440

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).

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.01 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	Лист 15 из 21 Экз. контрольный

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие 2 учебных кабинетов, учебного кулинарного цеха.

Кабинеты:

- технологии кулинарного производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

Лаборатории:

- микробиологии, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плоскостные, дидактические натуральные образцы, муляжи);
- комплект учебно-планирующей документации.

Технические средства обучения:

- телевизор;
- видеомэгнитофон;
- комплект видеоматериала;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в сеть Интернет;
- принтер.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- производственные столы;
- ножи;
- разделочные доски;
- плиты;
- кухонный инвентарь;
- жарочный шкаф.

Учебный кулинарный цех:

- производственные столы;
- ножи;
- разделочные доски;
- плиты;
- кухонный инвентарь;
- жарочный шкаф.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.01 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	Лист 16 из 21 Экз. контрольный

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: модели, макеты, плиты, холодильное оборудование, ножи, разделочные доски, овощерезка, мойки, натуральные образцы, муляжи.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А Кулинария: учебник для нач. проф. образования/ Н.А. Анфимова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 400 с.
2. Козлова С. Н., Феденишина Е. Ю. Кулинарная характеристика блюд учебное пособие для начального профессионального образования; М. Издательский центр «Академия» 2006 г. (рекомендовано к использованию ПЦК).
3. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»; М. Издательский центр «Лада» 2007 г.
4. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; М. Издательский центр «Академия» 2015.

Дополнительные источники:

1. Качурина Т. А. «Кулинария» учебное пособие для образовательных учреждений начального профессионального образования; М. Издательский центр «Академия» 2007 г.
2. Лавров Ю. А. «Мания пряностей и соусов» научно-практическая книга; Киев «Орион» 1995 г.
3. Каторина И. И., Рзаева Е. С. «Большая кулинарная книга» М. Издательство «Аст» 2009 г.
4. Золин В. П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» учебник для начального профессионального образования; М. Издательский центр «Академия» 2002 г.
5. Барановский В. А. «Повар», учебное пособие для колледжей и средних профессионально-технических училищ; Ростов-на-Дону «Феникс» 2001г.
6. Радченко Л. А. «Обслуживание на предприятиях общественного питания», учебное пособие для колледжей и и средних профессионально-технических училищ «Феникс» 2001 г.
7. Мультимедийные материалы.
8. Простакова Т. М. «Технология приготовления пищи». Серия «Учебный курс», Ростов-на-Дону «Феникс» 1999 г.
9. Матюхина З. П. «Товароведение пищевых продуктов» Учебник для средних профессионально-технических учебных заведений; М. «Академия» 2008г.
10. Бутейкис Н. Г. «Организация производства предприятий общественного питания», учебник для ПТУ, М. «Высшая школа» 2000 г.
11. Дубцов Г. Г. «Технология приготовления пищи», учебное пособие для среднего проф. образования; М. Издательский центр «Академия», «Мастерство» 2002 г.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.01 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	Лист 17 из 21 Экз. контрольный

Интернет ресурсы:
 - fcior.edu.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров с лицензионным программным обеспечением.

Освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: инженерно-педагогический состав: опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Мастера: мастера производственного обучения имеют на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.



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

В процессе реализации программы профессионального модуля, в колледже обеспечивается организация и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Итоговый контроль проводится экзаменационной комиссией после обучения по междисциплинарному курсу.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить работодатели, представители общественных организаций обучающихся.

Для текущего и итогового контроля создаются фонды оценочных средств (ФОС), включающие в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 1.1. Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1. Правильность разделки рыбы в соответствии с кулинарным назначением. 2. Полуфабрикаты приготовлены в соответствии с требованиями к качеству полуфабрикатов. 3. Органолептические показатели качества.	1. Наблюдение. 2. Контрольная работа с оценкой практического задания. 3. Наблюдение.
ПК 1.2. Организовать подготовку мяса и приготовление основных полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов.	1. Полуфабрикаты приготовлены в соответствии с требованиями к качеству полуфабрикатов. 2. Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, консистенция, размеры, вес) качества соответствуют требованиям технологической документации. 3. Правильность разделки мяса в соответствии с кулинарным назначением.	1. Контрольная работа с оценкой практического задания. 2. Наблюдение. 3. Наблюдение.



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: **РП ПМ.01 19.02.10**

*Редакция № 1
Изменение
№ _____*

Лист 19 из 21

**Экз.
контрольный**

<p>ПК 1.3. Организовать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>1. Правильность разделки птицы в соответствии с кулинарным назначением. 2. Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, консистенция) качества, соответствуют требованиям технологической документации. 3. Полуфабрикаты приготовлены в соответствии к качеству полуфабрикатов.</p>	<p>1. Наблюдение. 2. Наблюдение. 3. Контрольная работа с оценкой практического задания.</p>
--	---	---

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>-аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей специальности; -активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; -наличие положительных отзывов по итогам педагогической практики; -участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.</p>	<p>-наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; -экспертная оценка портфолио работ и документов;</p>
<p>ОК.2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>-демонстрация умения планировать деятельность, рассчитывать время и ресурсы в соответствии с поставленной задачей</p>	<p>-наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы</p>
<p>ОК.3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</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>



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.01 19.02.10

Редакция № 1
Изменение
№ _____

Лист 20 из 21

Экз.
контрольный

ОК.4. 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.5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-демонстрация умения использовать ИКТ	Наблюдение за результатами работы в урочное и внеурочное время
ОК. 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, 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.7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчинённых, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения задания.	-демонстрация умения подготовки процесса приготовления полуфабрикатов, организации и контроля за выполнением работы	наблюдение за результатами подготовки производственного помещения при проведении учебной и производственной практик, во время экзамена по ПМ
ОК. 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрация умения анализировать информацию и повышать свою квалификацию	-наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; -экспертная оценка портфолио работ и документов;
ОК. 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	-демонстрация умения анализировать рабочую ситуацию, способности; -осуществлять текущий и	- наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.01 19.02.10

Редакция № 1
Изменение
№ _____

Лист 21 из 21

Экз.
контрольный

	итоговый контроль; -прогнозировать последствия решений.	ситуационных задач и оценка результатов этой работы.
--	---	---