

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РППМ.01 19.02.10	Редакция № 2 Изменение № ____	Лист 1 из 20 Экз. контрольный

УТВЕРЖДАЮ
 Директор ГПОУ ТО «ДПК»
 Т. А. Советова
 22.09.2020 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

2020 г.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РППМ.01 19.02.10	<i>Редакция № 2</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	Лист 2 из 20 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
отделений «Сфера обслуживания» и «Общественное питание и технологии обслуживания»
Протокол № 02

от 22.09.2020 г.

Председатель ПЦК Г. И. Есина

Эксперт от работодателя:

ООО «Барбус», директор Филипских Т.В.

ИП Ерьско Т.В., индивидуальный предприниматель Ерьско Т.В.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РППМ.01 19.02.10	Редакция № 2 Изменение № _____	Лист 3 из 20 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)	17

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РППМ.01 19.02.10	Редакция № 2 Изменение № _____	Лист 4 из 20 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: РППМ.01 19.02.10	<i>Редакция № 2</i> <i>Изменение № _____</i>	Лист 5 из 20 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.

В рамках освоения рабочей программы осуществляется практическая подготовка обучающихся.

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении рабочей программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

Практическая подготовка осуществляется в колледже, в профильной организации.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 286 часов, в том числе:

максимальная учебная нагрузка – 214 часов;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 150 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 64 часа;

производственной практики – 72 часа.



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 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.
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 (подчинённых), результат выполнения задания.
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.



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

Наименование документа: Рабочая программа профессионального
модуля
Условное обозначение: РППМ.01 19.02.10

Редакция № 2
Изменение
№ _____

Лист 7 из 20

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 (практическая подготовка)	
			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 (практическая подготовка), часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 1.1	Раздел 1. Технологические процессы обработки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	82	60	20	-	22	-	-
ПК 1.2	Раздел 2. Технологические процессы обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	73	52	20	-	21	-	-
ПК 1.3	Раздел 3. Технологические процессы обработки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	59	38	16	-	21	-	-
	Производственная и учебная практика (по профилю специальности), часов	72					-	72
	Всего:	286	150	56	-	64		72



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

Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля
Условное обозначение: РППМ.01 19.02.10

Редакция № 2
Изменение
№ _____

Лист 7 из 20
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 мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		82	
МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		82	
Тема 1.1 Производственный инвентарь и оборудование для обработки мяса	Содержание	4	1
	Организация работы мясного цеха. Ознакомление с оборудованием и инвентарем.		1
	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке мяса.		1
Тема 1.2 Технологические свойства мяса	Содержание	2	1
	Основные характеристики мяса.		
	Пищевая ценность и характеристика различных видов мяса.		
Тема 1.3 Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и мясного сыря	Содержание	10	2
	Обработка и подготовка мяса говядины для сложных блюд.		
	Обработка и подготовка мяса свинины для сложных блюд. Требования к качеству и правила хранения мяса.		
Тема 1.4 Технология приготовления продукции из	Содержание	22	2



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

Наименование документа: Рабочая программа профессионального
модуля
Условное обозначение: РППМ.01 19.02.10

Редакция № 2
Изменение
№ _____

Лист 7 из 20
Экз.
контрольный

мяса и мясного сырья	Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья. Приготовление кнельной массы. Приготовление маринадов. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса.		
	Практические занятия (практическая подготовка)	8	
	1. Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса. 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 (практическая подготовка)	12	
	1. Приготовление полуфабрикатов из мяса. 2. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов. 3. Приготовление полуфабрикатов из котлетной и натуральной рубленной массы.		
	Контрольная работа по первому разделу	2	
Самостоятельная работа	22		
	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 2 Технологические процессы		73	



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

Наименование документа: Рабочая программа профессионального
модуля
Условное обозначение: РППМ.01 19.02.10

Редакция № 2
Изменение
№ _____

Лист 7 из 20
Экз.
контрольный

обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				
МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		73		
Тема 2.1. Производственный инвентарь и оборудование для обработки рыбы	Содержание		4	
	1.	Организация рабочего места повара рыбного цеха. Ознакомление с оборудованием и инвентарем.		2
	2.	Виды технологического оборудования. Характеристика рыбоочистителя, размолочного механизма. Техника безопасности при работе.		2
Тема 2.2 Технологические свойства рыбы	Содержание		2	
	1.	Классификация, ассортимент рыбы и нерыбного водного сырья.		1
	2.	Характеристика сырья, пищевая ценность и требования к качеству рыбы и нерыбного водного сырья.		1
Тема 2.3. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	Содержание		24	
	1.	Обработка рыбы с костным скелетом.		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 (практическая подготовка)			
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			



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

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

*Редакция № 2
Изменение
№ _____*

Лист 7 из 20
**Экз.
контрольный**

		фаршированная».		
	4.	Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из морепродуктов.	4	
	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.		
		Лабораторные занятия (практическая подготовка)		
	8.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	16	
	9.	Приготовление полуфабрикатов из кнельной и котлетной массы.		
	10.	Приготовление полуфабрикатов из морепродуктов.		
		Контрольная работа по второму разделу.	2	
		Самостоятельная работа.	21	
		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.		
Раздел 3			59	
Технологические процессы обработки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				
МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			59	
Тема 3.1 Производственный инвентарь и оборудование		Содержание	2	2
	1.	Организация работы птицебельного цеха.		



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

Наименование документа: Рабочая программа профессионального
модуля
Условное обозначение: РППМ.01 19.02.10

Редакция № 2
Изменение
№ _____

Лист 7 из 20
Экз.
контрольный

	2.	Виды технологического оборудования. Характеристика куттера, размолочного механизма. Техника безопасности при работе.		2
Тема 3.2 Технологические свойства домашней птицы	Содержание		2	
	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		16	
	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 (практическая подготовка)		4	
	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.		
	Лабораторные занятия (практическая подготовка)		12	
	6.	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.		
	7.	Приготовление полуфабрикатов из утиной и гусиной печени.		
Контрольная работа по третьему разделу.		2		



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

Наименование документа: Рабочая программа профессионального
модуля
Условное обозначение: РППМ.01 19.02.10

Редакция № 2
Изменение
№ _____

Лист 7 из 20

Экз.
контрольный

	<p>Самостоятельная работа</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	21	
<p>Производственная практика (практическая подготовка) Виды работ: 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.</p>		72	
<p>Всего:</p>		286	

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: РППМ.01 19.02.10	Редакция № 2 Изменение № _____	Лист 14 из 20 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;
- видеомэгафитофон;
- 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: РППМ.01 19.02.10	Редакция № 2 Изменение № _____	Лист 15 из 20 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. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента, М.: ИЦ «Академия», 2017., электронный учебник
2. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента, М.: ИЦ «Академия», 2017

Дополнительные источники:

1. Алешина Л.М. Справочник технолога общественного питания, 1984
2. Богусева В.И. Технология приготовления пищи, Ростов н/Дону, 2013
3. Самородова И.П. «Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»; М. Издательский центр «Академия», 2015 г.

Интернет ресурсы:

fcior.edu.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

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

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РППМ.01 19.02.10	Редакция № 2 Изменение № _____	Лист 16 из 20 Экз. контрольный

Выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий с использованием персональных компьютеров с лицензионным программным обеспечением.

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.

Для текущего и итогового контроля создаются фонды оценочных средств (ФОС), включающие в себя 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 мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none">– подготавливает рабочее место в соответствии с требованиями стандартов чистоты, регламентов;– рационально размещает на рабочем месте исходные материалы, инвентарь, сырье, подготавливает к работе оборудование;– соблюдает требования безопасных условий труда, санитарии и гигиены;– технически грамотно подготавливает к работе весоизмерительные приборы и технологическое оборудование;	Текущий контроль: практическое задание, бракераж. Рубежный контроль: зачет.
ПК 1.2. Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none">– рационально организует рабочее место, выбирает инструмент, исходный материал, инвентарь и технологическое оборудование;– подбирает в соответствии с технологическими требованиями основные продукты и дополнительные ингредиенты;	Текущий контроль: практическое задание, бракераж. Рубежный контроль: зачет.



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

Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля
Условное обозначение: РППМ.01 19.02.10

Редакция № 2
Изменение
№ _____

Лист 18 из 20

Экз.
контрольный

	<ul style="list-style-type: none">– выполняет технологические операции по приготовлению продукта в соответствии с инструкциями и регламентами;– осуществляет подготовку продукта к хранению, к отпуску на вынос с учетом требований по безопасности готовой продукции;	
ПК 1.3. Организовать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none">– рационально организует рабочее место, выбирает инструмент, исходный материал, инвентарь и технологическое оборудование;– подбирает в соответствии с технологическими требованиями основные продукты и дополнительные ингредиенты;– выполняет технологические операции по приготовлению продукта в соответствии с инструкциями и регламентами;– осуществляет подготовку продукта к хранению, к отпуску на вынос с учетом требований по безопасности готовой продукции;– ведет учет продукции при отпуске на вынос;– соблюдает требования безопасных условий труда, санитарии и гигиены.	Текущий контроль: практическое задание, бракераж. Рубежный контроль: зачет.



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

Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля
Условное обозначение: РППМ.01 19.02.10

Редакция № 2
Изменение № _____

Лист 19 из 20

Экз.
контрольный

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none">– аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей специальности;– активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;– наличие положительных отзывов по итогам педагогической практики;	<ul style="list-style-type: none">- наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик;- экспертная оценка портфолио работ и документов;
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none">– демонстрация умения планировать деятельность, рассчитывать время и ресурсы в соответствии с поставленной задачей;	<ul style="list-style-type: none">- наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы;
ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none">– демонстрация умения анализировать рабочую ситуацию, способности;– осуществлять текущий и итоговый контроль;– прогнозировать последствия решений;	<ul style="list-style-type: none">- наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы;
ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none">– демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные;– демонстрация умения анализировать информацию;	<ul style="list-style-type: none">- оценка результатов самостоятельной работы: при подготовке к выступлению, при проведении исследования, при написании письменной экзаменационной работы



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

Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля
Условное обозначение: РППМ.01 19.02.10

Редакция № 2
Изменение № _____

Лист 20 из 20

Экз.
контрольный

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, 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. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	– демонстрация умения подготовки; – процесса приготовления рабочего места для приготовления сложной холодной кулинарной продукции полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции санитарными правилами и нормами;	-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. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	– 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.