

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Ресторатор»

31 августа 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КГМТ
В.А.Винокуров
31 августа 2020 г

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Кисловодск, 2020 г

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Разработчики: преподаватели, мастера производственного обучения
ГБПОУ КГМТ

Бороденко Елена Викторовна
Курбатова Людмила Александровна
Макарова Ирина Владимировна
Ольчик Элла Павловна
Петлица Нелли Ивановна
Семенова Марина Александровна
Федорова Ангелина Григорьевна

Согласовано с работодателем: ООО «Ресторатор» г. Кисловодск, директор
Ли Анатолий Борисович



Рекомендовано методической комиссией преподавателей общепрофессионального, профессионального циклов и мастеров производственного обучения по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания» государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Протокол заседания методической комиссии № 1 от 31.08.2020 г

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

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

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

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

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;
- расчёта массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовка мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной, и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы для сложных блюд;

- проводить расчёты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приёмы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной печени для сложных блюд;

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления для сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлаждённом и мороженном виде;
- способы расчёта количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от мяса, рыбы, домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы, домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

1.3.Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 344 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 236 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 158 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 78 часов;

производственной практики – 108 час

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 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

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

3.1. Тематический план профессионального модуля (вариант для СПО)

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 <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1	Тема 1. Организация подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	140	70	26	-	34	-		36
ПК 1.2	Тема 2. Организация подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	106	48	20		22			36
ПК 1.3	Тема 3. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	98	40	14		22			36
	Производственная практика (по профилю специальности)	-							
	Всего:	344	158	60		78			108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (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
Тема 1 Организация подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			104	
Тема 1.1. Подготовка туш говядины и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Содержание		20	
	1	Введение: Организация рабочего места. Оборудование, инвентарь, инструменты, используемые для обработки и нарезки мяса	1	1
	2	Работа с нормативно-технологической документацией, расчёт и рациональное использование сырья	1	2
	3	Общие требования по технике безопасности при работе в мясном цехе.	1	2
	4	Механическая кулинарная обработка мяса. Правила оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов со склада от поставщиков, и методы определения их качества.	1	2
	5	Химический состав мяса, основные ткани мяса. Обработка мороженого мяса. Последовательность технологических операций.	1	2
	6	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши. Последовательность технологических операций при кулинарном разрубе говядины и обвалке полутуши говядины	1	2
	7	Крупнокусковые п/ф туши говядины	1	2
	8	Приготовление мясных полуфабрикатов. Классификация полуфабрикатов по способу приготовления: натуральные, панированные и рубленые. Организация технологического процесса подготовки мяса.	1	2
	9	Приёмы при приготовлении полуфабрикатов: нарезка, отбивание, подрезка сухожилий, панирование, шпигование, маринование, обвертывание и обвязывание.	1	2
	10	Классификация по размерам полуфабрикатов.	1	2
	11	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья, варки, тушения. Последовательность технологических операций при приготовлении крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.	1	2
	12	Требования к качеству, сроки хранения.	1	2
	13	Приготовление порционных натуральных и панированных полуфабрикатов	1	2

Тема 1.2. Подготовка туш телятины,		Последовательность технологических операций при приготовлении порционных полуфабрикатов из говядины для жаренья.		
	14	Виды порционных полуфабрикатов из говядины	1	2
	15	Характеристика порционных полуфабрикатов из говядины	1	2
	16	Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из говядины в виде порционных кусков для тушения.	1	2
	17	Характеристика п/ф из говядины для тушения	1	2
	18	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов Последовательность технологических операций при приготовлении мелкокусковых полуфабрикатов из говядины для жаренья.	1	2
	19	Последовательность технологических операций при приготовлении мелкокусковых полуфабрикатов из говядины для тушения.	1	2
	20	Требования к качеству, сроки хранения.	1	2
	Лабораторные работы		4	3
	1-2	Составить схему разделки говяжьих полутуш, выделения крупнокусковых п/ф и их кулинарного использования;	2	
	3-4	Приготовление порционных п/ф из вырезки говядины	2	
	Практические занятия		6	
	1-2	Расчет количества отходов при МКО туши говядины	2	
	3-4	Расчет массы мякоти и костей при механической обработке мяса и мясопродуктов	2	
	5-6	Расчет массы мякоти и костей при механической обработке мяса и мясопродуктов	2	
	Содержание		24	
	1	Кулинарная разделка и обвалка баранины, телятины, тушек ягнят Организация рабочего места при первичной обработке мяса. Последовательность технологических операций при разрубке и обвалке туш баранины и телятины, тушек ягнят	1	2
	2	Последовательность технологических операций при первичной кулинарной обработке туш баранины	1	2
	3	Последовательность технологических операций при первичной кулинарной обработке туш телятины.	1	2
	4	Кулинарная разделка и обвалка свиной туши, тушек молочных поросят Организация рабочего места при первичной обработке мяса.	1	2
	5	Последовательность технологических операций при первичной кулинарной обработке туш свинины.	1	2
	6	Последовательность технологических операций при разрубке и обвалке туш свинины, тушек молочных поросят	1	2
	7	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья, тушения из телятины, баранины и свинины.	1	2

баранины, свинины, тушек ягнят и молочных поросят и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		Последовательность технологических операций при нарезании и приготовлении крупнокусковых полуфабрикатов из туш телятины		
	8	Последовательность технологических операций при нарезании и приготовлении крупнокусковых полуфабрикатов из туш баранины.	1	2
	9	Последовательность технологических операций при нарезании и приготовлении крупнокусковых полуфабрикатов из туш свинины.	1	2
	10	Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из туш телятины, баранины и свинины. Последовательность технологических операций при нарезании и приготовлении порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из туш телятины	1	2
	11	Последовательность технологических операций при нарезании и приготовлении порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из туш баранины	1	2
	12	Последовательность технологических операций при нарезании и приготовлении порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из туш свинины	1	2
	13	Требования к качеству полуфабрикатов	1	2
	14	Сроки хранения порционных и мелкокусковых п/ф.	1	2
	15	Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неё. Рецептура и последовательность технологических операций при приготовлении рубленой массы.	1	2
	16	Полуфабрикаты из рубленой массы		
	17	Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из неё. Рецептура и последовательность технологических операций при приготовлении кнельной массы.	1	2
	18	Требования к качеству, сроки хранения.	1	2
	19	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Приготовление начинок для фарширования мяса.	1	2
	20	Рецептура и последовательность технологических операций при приготовлении котлетной массы, полуфабрикатов из неё и начинок для фарширования мяса		
	21	Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса	1	2
	22	Требования к качеству, сроки хранения.	1	2
	23	Механическая кулинарная обработка субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из них. Последовательность технологических операций при обработке субпродуктов (говяжьих, бараньих, свиных)	1	2
	24	Требования к качеству, сроки хранения полуфабрикатов из субпродуктов (говяжьих, бараньих, свиных)	1	2
	Лабораторные работы		10	
	5-6	Разделка бараньих туш. Выделение крупнокусковых п/ф, кулинарное использование.	2	
	7-8	Разделка свиных туш. Выделение крупнокусковых п/ф, кулинарное использование.	2	
	9-10	Кулинарные приемы, используемые для приготовления сложных полуфабрикатов из мяса. Панирование, маринование, обертывание, обвязывание	2	
	11-12	Фарширование мяса	2	

	13-14	Формование рулетов	2	
	Практические занятия		6	
	7-8	Расчет массы брутто и нетто основных и дополнительных компонентов рецептуры при приготовлении п/ф из рубленой и котлетной массы	2	
	9-10	Расчет количества отходов при обработке туши баранины и свинины	2	
	11-12	Расчет выхода частей туши, массы нетто мяса и мясопродуктов при МКО баранины и свинины	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ 1			34	
Примерная тематика домашних заданий Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение правил выполнения схем и технологической документации. Примерная тематика самостоятельной работы: Подготовка компьютерной презентации по результатам освоения ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3. Рефераты: - Использование специй при приготовлении мясных полуфабрикатов; - Стейки - Механическая кулинарная обработка тушки ягненка для приготовления в целом виде на открытом огне; - Механическая кулинарная обработка тушки молочного поросёнка в целом виде для запекания.				
Производственная практика – (по профилю специальности) Виды работ Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Общие требования по технике безопасности при работе в мясном цехе. Разделка полутуши говядины, выделение крупнокусковых п/ф Приготовление порционных, мелкокусковых п/ф и п\ф из рубленой и котлетной массы из говядины.. Органолептическая оценка качества п\ф. Разделка туш баранины, свинины, телятины, тушек ягнят и молочных поросят. Выделение крупнокусковых п/ф. Приготовление порционных, мелкокусковых п/ф и п\ф из рубленой и котлетной массы из свинины, баранины, телятины. Приготовление фаршированных полуфабрикатов из баранины, свинины.			36	
Тема 2 Организация подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			70	
Тема 2.1 Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Содержание		28	1
	1	Введение: Организация рабочего места. Оборудование, инвентарь, инструменты, используемые для обработки и разделки рыбы, приготовлению полуфабрикатов из неё. Работа с нормативно-технологической документацией, расчёт и рациональное использование сырья. Общие требования по технике безопасности при работе в рыбном цехе. Санитарные требования к	1	

	процессу приготовления полуфабрикатов из рыбы.		
2	Химический состав. Классификация видов рыб. Механическая кулинарная обработка) чешуйчатой рыбы. Последовательность технологических операций при обработке мелкой рыбы для полуфабриката целиком. Последовательность технологических операций при разделке средней рыбы на порционные куски для получения порционного полуфабриката «кругляш».	1	2
3	Последовательность технологических операций при разделке крупной рыбы на филе методом пластования. Требования к качеству, сроки хранения.	1	2
4	Обработка бесчешуйчатой рыбы. Последовательность технологических операций по обработке бесчешуйчатой рыбы.	1	2
5	Последовательность технологических операций по обработке соленой сельди. Требования к качеству, сроки хранения.	1	2
6	Особенности обработки некоторых видов рыб. Последовательность технологических операций по обработке некоторых видов рыб.	1	2
7	Требования к качеству, сроки хранения.	1	2
8	Обработка рыбы с хрящевым скелетом (осетровой) рыбы. Последовательность технологических операций по обработке осетровой рыбы.	1	2
9	Полуфабрикаты из осетровой рыбы	1	2
10	Требования к качеству, сроки хранения.	1	2
11	Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из рыбы в целом виде, звенья и порционных для варки.	1	2
12	Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из рыбы в целом виде, звенья и порционных для припускания.	1	2
13	Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из рыбы в целом виде, звенья и порционных для жарки основным способом. Виды панировки и способы панирования. Приготовление льезона.	1	2
14	Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из рыб в целом виде и порционных для жарки во фритюре.	1	2
15	Последовательность технологических операций при приготовлении мелкокусковых полуфабрикатов из рыбы для жарки во фритюре. Маринование, приготовление кляра. Подбор пряностей и приправ при изготовлении полуфабрикатов из рыбы	1	2
16	Требования к качеству, сроки хранения.	1	2
17	Приготовление рыбной котлетной, кнельной массы и полуфабрикатов из неё. Рецептура.	1	2

	18	Последовательность технологических операций при приготовлении рыбной, котлетной и полуфабрикатов из неё.	1	2
	19	Последовательность технологических операций при приготовлении рыбной, кнельной и полуфабрикатов из неё.	1	2
	20	Требования к качеству, сроки хранения	1	2
	21	Обработка рыбы для фарширования. Приготовление начинок для фарширования рыбы. Виды рыб, применяемых для фарширования. Приготовление фарша, виды.	1	2
	22	Приёмы работ обработки рыбы для фарширования.	1	2
	23	Централизованное производство рыбных полуфабрикатов. Технологический процесс производства рыбных полуфабрикатов.	1	2
	24	Обработка и использование рыбных пищевых отходов. Виды пищевых отходов. Технологический процесс обработки пищевых отходов. Использование. Требования к качеству полуфабрикатов, сроки хранения.	1	2
	25	Морепродукты. Химический состав. Классификация морепродуктов, использование.	1	2
	26	Механическая кулинарная обработка морепродуктов.	1	2
	27	Механическая кулинарная обработка морепродуктов.	1	2
	28	Требования к качеству полуфабрикатов, сроки хранения	1	2
	Лабораторные работы		14	3
	1-2	Оборудование, инвентарь, посуда, используемые в рыбном цехе	2	
	3-4	. Обработка рыб с костным скелетом.	2	
	5-6	Пластование рыбы	2	
	7-8	Технологический процесс обработки рыбы с хрящевым скелетом. Особенности обработки стерляди.	2	
	9-10	Приготовление панировок и маринадов для рыбы.	2	
	11-12	Сложные полуфабрикаты из рыбы. Рыба в кольце.	2	
	13-14	Приготовление рыбных полуфабрикатов для жарки во фритюре.	2	
	Практические занятия		6	
	1-2	Определение количество отходов при обработке рыбы	2	
	3-4	Расчет расхода сырья, выхода п/ф при обработке рыбы	2	
	5-6	Расчёт продуктов по Сборнику рецептов для приготовления определенного количества порций полуфабрикатов из рыбы;	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ 1			22	
Примерная тематика домашних заданий				
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).				
Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических				

работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение правил выполнения схем и технологической документации.			
Производственная практика – (по профилю специальности Виды работ: Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Общие требования по технике безопасности при работе в рыбном цехе. Санитарные требования к процессу приготовления полуфабрикатов из рыбы. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы. Пластование рыбы на разные виды филе. Приготовление п/ф «кругляши». Приготовление п/ф для различных видов тепловой обработки. Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы. Пластование рыбы. Приготовление п/ф для различных видов тепловой обработки. Обработка осетровых рыб. Выделение звеньев, подготовка их к варке. Приготовление п/ф для припускания, жарки основным способом и во фритюре. Механическая кулинарная обработка некоторых видов рыб: представителей семейств окуневых, камбаловых, миноговых. Подготовка рыбы к фаршированию (целиком и порционными кусками). Приготовление п/ф из рыбной котлетной и кнельной масс: рулет, зразы, биточки, террин Обработка морепродуктов: кальмары, креветки, мидии, морская капуста, осьминоги. Подготовка к тепловой обработке		36	
Тема 3 Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.		62	
Тема 3.1. Подготовка домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	Содержание	26	
	1 Организация рабочего места. Оборудование, инвентарь, инструменты, используемые для обработки и разделки сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи, приготовлению полуфабрикатов из неё.	1	2
	2 Работа с нормативно-технологической документацией, расчёт и рациональное использование сырья. Общие требования по технике безопасности при работе.	1	2
	3 Санитарные требования к процессу приготовления полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи	1	2
	4 Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и дичи. Характеристика сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи, её использование. Химический состав.	1	2
	5 Последовательность технологических операций при обработке сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.	1	2
	6 Способы заправки.	1	2
	7 Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи	1	2
	8 Классификация полуфабрикатов по массе	1	2
	9 Приготовление полуфабрикаты из филе птицы и дичи.	1	2
	10 Приготовление полуфабрикаты из филе птицы и дичи.	1	2
	11 Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы и дичи	1	2
	12 Требования к качеству, условия и сроки хранения	1	2
	13 Приготовление начинок для фарширования домашней птицы. Последовательность технологических операций при приготовлении начинок.	1	2
	14 Последовательность технологических операций при приготовлении начинок.	1	2

	15	Приготовление фарша для фарширования полуфабриката из птицы.	1	2
	16	Приготовление фарша для фарширования полуфабриката из птицы.	1	2
	17	Обработка субпродуктов птицы и дичи. Пищевая ценность использования и механическая кулинарная обработка.	1	2
	18	Особенности обработки утиной и гусиной печени	1	2
	19	Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи.	1	2
	20	Рецептура и последовательность технологических операций при приготовлении котлетной массы	1	2
	21	Рецептура и последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из котлетной массы.	1	2
	22	Рецептура и последовательность технологических операций при приготовлении кнельной массы.	1	2
	23	Рецептура и последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из кнельной массы.	1	2
	24	Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы из птицы и дичи.	1	2
	25	Зачетное занятие		
	26	Зачетное занятие		
	Лабораторные работы		10	3
	1-2	Снятие и подготовка филе птицы. Приготовление полуфабрикатов из филе птицы. Котлета по-киевски	2	
	3-4	Приготовление полуфабрикатов из филе птицы. Котлета натуральная.	2	
	5-6	Приготовление полуфабрикатов из филе птицы. Шницель столичный.	2	
	7-8	Приготовление куриного террина.	2	
	9-10	Приготовление полуфабриката «Галантин»	2	
	Практические занятия		4	
	1-2	Расчет массы субпродуктов, отходов и потерь при МКО птицы	2	
	3-4	Расчет массы сырья нетто, выхода мякоти и пищевых обработанных субпродуктов, массы брутто при МКО птицы	2	
	Самостоятельная работа при изучении раздела 3 ПМ 01		22	
	Примерная тематика домашних заданий Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение правил выполнения схем и технологической документации.			
	Производственная практика(по профилю специальности) Виды работ: Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Общие требования по технике безопасности при работе в птицеводческом цехе. Санитарные требования к процессу приготовления полуфабрикатов из птицы.		108	

Механическая кулинарная обработка тушек птицы. Способы заправки тушек птицы. Подготовка тушек и окорочков птицы к фаршированию, для цыплят-тапака. Обработка субпродуктов птицы. Приготовление п/ф из птицы (мелкокусковые, порционные из филе). Приготовление котлетной и кнельной массы из птицы и п/ф из них (котлеты пожарские, зразы). Приготовление п/ф для куриных рулетов и терринов		
Примерная тематика курсовых работ (проектов) по модулю не предусмотрено	-	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту) не предусмотрено	-	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета:

- Посадочные места по количеству обучающихся;
- Рабочее место преподавателя;
- Комплект учебно-наглядных пособий «Технология приготовления полуфабрикатов»;
- Учебно- методические комплекты;
- Иллюстративные материалы;
- Объемные иллюстрации;
- Банки тестовых заданий.

Технические средства обучения:

- Средства информационных и коммуникационных технологий (технические средства обучения);
- Цифровые образовательные ресурсы;
- Мультимедиапроектор;
- Программное обеспечение для компьютера учителя;
- Видеозаписи;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- Рабочее место мастера
- Рабочие места для обучающихся
- Пароконвектомат
- Оборудование для вакуумирования продуктов
- Шкаф шоковой заморозки
- Шкаф холодильный
- Шкаф жарочный нержавеющая сталь. 3-х секционный,
- Плита электрическая с духовым шкафом 6-ти конфорочная
- Электромясорубка
- Картофелеочистительная машина
- Овощерезка дискового типа
- Фритюрница
- Стеллаж для сушки стаканов
- Стеллаж для сушки тарелок
- Стол разделочный
- Разделочные доски
- Ножи
- Гастроемкости
- Весы электронные фасовочные до 2 кг, цена деления 1 г.
- Ванна моечная
- Наборы инструментов, приспособлений, комплект плакатов, комплект учебно-методической документации
- Столы для зоны инструктажа и заполнения дневников.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: 30 учебных мест, 15 столов

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основные источники:

Ресурсы электронной библиотеки

www.znanium.com сетевой доступ

1. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2015. - 368 с.
2. Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015.-104 с
3. Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания [Электронный ресурс] : монография / Л. Г. Ермош, Т. Н. Сафронова, О. М. Евтухова и др. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2014. - 186 с
4. Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий/СафроноваТ.Н., ЕрмошЛ.Г., ЕвтуховаО.М. и др. - Краснояр.: СФУ, 2015. - 160 с.
5. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с.
6. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с
7. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2015. - 816 с
8. Всё о еде от А до Я / Ратушный А.С., Аминов С.С. - М.:Дашков и К, 2016. - 440 с
9. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с

Дополнительные источники:

- 1.Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий/СафроноваТ.Н., ЕрмошЛ.Г., ЕвтуховаО.М. и др. - Краснояр.: СФУ, 2015. - 160 с.
- 2 .Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с.
- 3.Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с
- 4.Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с
- 5.Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с

- 6.Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496с
- 7.Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2012. - 256с
- 8.Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. М.: Форум, 2012. - 392 с
- 9.Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с
- 10.Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016
- 11.Другов, Ю. С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента [Электронный ресурс] : практическое руководство / Ю. С. Другов, А. А. Родин. - Эл.изд. - М. : БИНОМ. Лаборатория знаний, 2012. - 440 с
- 12.Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2013. - 240 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)
- 13.Санитарные правила для организаций общественного питания. М.: ИНФРА-М, 2009. - 42 с.: 84х108 1/32. - (Торговля и общественное питание)
- Омаров, Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. – 80 с
- 14.Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 432 с
- 15.Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с.: 60х90 1/16. - (ПРОФИль).
- 16.Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 104 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)
- 17.Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина. М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2014. - 272 с

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Интернет-ресурсы

www.znaniy.com

<http://good-pitanie.at.ua> Значение пищи в жизни человека

<http://updiet.info/pravilnoe-i-zdorovoe-pitanie> Правильное питание

<http://www.roman.by/r-88879.html> Задачи и принципы лечебного питания

<http://www.twirpx.com/files/food/catering> лекции по технологии ПОП

<http://www.gurmanika.ru> Приготовление полуфабриката из мяса

<http://zolverealestateblogs> Блюда из птицы

<http://www.bestreferat.ru> Приготовление блюд из отварного мяса и рыбы, их значение в лечебно-профилактическом питании человека

<http://www.dist-cons.ru> Переработка рыбы и рыбопродуктов

<http://pkpolo.ru/p> Рыба и продукты моря

<http://receptguru.ru> Навигация по разделу

<http://www.mydiet.ru> Домашняя птица и дичь

http://varimparim.ru/prigitov_produktov/obrabotka_ptizy Обработка домашней птицы

http://www.znaytovar.ru/gost/1/GOST_R_5118798.html Нормативные документы

<http://www.znaytovar.ru/new1031.html> Мясные полуфабрикаты

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды в учебном заведении. Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «Микробиологии, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания» «Информационные технологии в профессиональной деятельности», должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно. Учебная практика проводится в учебных лабораториях., по результатам которой обучающиеся предоставляют отчет. Аттестация по итогам учебной практики проводится с учетом результатов выполнения лабораторно-практических заданий.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты-преподаватели междисциплинарных курсов.

Мастера: наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля, с обязательным прохождением стажировок не реже одного раза в 3 года, опыт деятельности в организациях, соответствующей профессиональной сферы, является обязательным.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- Организация технологического процесса обработки мяса и мясопродуктов; Правильность выбора температурного режима при механической кулинарной обработке мяса; - Соответствие и правильность разделки и обвалки говяжьих полутуш, туш телятины, баранины, свинины;	Текущий контроль выполнения работ; Экспертная оценка по выполнению лабораторно- практической работы;

	- Правильность проведения сортировки и кулинарное использование частей мяса говяжьих полутуш, туш телятины, баранины, свинины; - Организации рабочего места при изготовлении мясных полуфабрикатов; - Точность выполнения приёмов при приготовлении мясных полуфабрикатов; - Обоснование выбора различных способов и приёмов работ при приготовлении крупнокусковых, порционных, мелкокусковых мясных полуфабрикатов; - Точность расчета количества отходов при обработке сырья; - Точность выбора категорий и технологическая последовательность обработки субпродуктов; - Точность выбора сроков хранения готовых полуфабрикатов из мяса. - Правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при обработке мяса и мясопродуктов;	Компьютерное тестирование Экспертная оценка демонстрации умений на практическом занятии Зачеты по производственной практике и по разделу профессионального модуля
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- Организация рабочего места при обработке рыбы; - Организация механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом (чешуйчатых и бесчешуйчатых пород); - Организация механической кулинарной обработки рыбы с хрящевым скелетом (осетровые породы рыб); - Организация механической кулинарной обработки некоторых видов рыб (судак, камбала, треска, щука, хек, ставрида...) - Правильность выполнения технологического процесса при обработке рыбы для использования в целом виде, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов и пластование на филе; - Обоснование выбора различных	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; Экспертная оценка по выполнению лабораторно-практической работы; Экспертная оценка демонстрации умений на практическом занятии; Компьютерное тестирование Зачеты по учебной

	способов и приёмов работ при приготовлении полуфабрикатов в зависимости от использования (для варки, припускания, жарки основным способом, жарки во фритюре, запекания); - Правильность выполнения приёмов при приготовлении рыбных полуфабрикатов; - Точность проведения оценки качества рыбной котлетной, кнельной массы и полуфабрикатов из неё; - правильность выполнения приёмов при обработке рыбы для фарширования; - Соответствие выбора использования рыбных пищевых отходов; - Правильность соблюдения требований к качеству полуфабрикатов, санитарных требований к процессу приготовления, условий и сроков хранения рыбных полуфабрикатов; - Точность проведения процесса по приготовлению морепродуктов; - Точность расчета количества отходов при обработке сырья; - Правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при обработке рыбы;	практике и по разделу профессионального модуля
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению сельскохозяйственной птицы; - Организация механической кулинарной обработки домашней птицы; - Точность технологического процесса при заправке домашней птицы; - Обоснование выбора различных способов и приёмов работ при приготовлении полуфабрикатов: целые тушки, порционные, мелкокусковые, рубленные; - Правильность выполнения приёмов при	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; Зачеты по учебной практике и по разделу профессионального модуля. Экспертная оценка выполнения практической работы Компьютерное

	приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы; - Точность проведения оценки качества котлетной, кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из неё; - Правильность выполнения действий по обработке субпродуктов из птицы; - Правильность соблюдения требований к качеству полуфабрикатов, условий и сроков хранения полуфабрикатов из птицы; - Правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при обработке домашней птицы;	тестирование
Итоговая аттестация по модулю	Обоснованность выбора способов выполнения действий по оценке качества сырья, обработке полуфабрикатов мяса, рыбы и домашней птицы; Точность выполнения действий по оценке качества сырья, обработке полуфабрикатов мяса, рыбы и домашней птицы;	Экспертная оценка по выполнению лабораторно-практических заданий.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрация интереса к будущей профессии; - эффективная самостоятельная работа изучении профессионального модуля;	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении

качество.	для сложной кулинарной продукции; – оценка эффективности и качества выполнения;	работ по производственной практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы для сложной кулинарной продукции;	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные	экспертная оценка; -наблюдение
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- использование ИКТ в оформлении результатов самостоятельной работы	экспертная оценка; -наблюдение
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	-наблюдение
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	экспертная оценка; -наблюдение
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной	- анализ инноваций в области разработки технологических процессов при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы,	Экспертное наблюдение и оценка на практических и

деятельности.	домашней птицы для сложной кулинарной продукции;	лабораторных занятиях при выполнении работ по производственно й практике
---------------	---	---