|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  «Ульяновский техникум питания и торговли» | | |
| 1. Наименование документа **Рабочая программа ПМ.01**   Специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (**п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)** | * 1. *Редакция № 1*   2. *Изменение № 0* | **Лист 1 из 29** |
| **Экз. №** |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2022

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Министерства образования и науки РФ № 1565 от 09 декабря 2016 г.), в соответствии с передовым международным опытом движения WorldSkills Russia на основании компетенции WSR и с учётом профессионального стандарта «Повар», утверждённого Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2013 годe НП Федерация рестораторов и отельеров.

|  |  |
| --- | --- |
| **РЕКОМЕНДОВАНА**  на заседании МК отделения сервиса  Председатель МК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.Ю.Бесчетвертева | **УТВЕРЖДАЮ**  Зам. директора по УР  ОГБПОУ УТПиТ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ю.Ю.Бесова |
| *(подпись, И.О.Ф.)*  *Протокол заседания МК*  *№ 1 от « 30 » августа 2022 г* | *(подпись, И.О.Ф.)*  *« » 2022 г* |
|  |  |
|  |  |

Авторы-разработчики:

Бесчетвертева Татьяна Юрьевна – преподаватель высшей категории

|  |  |
| --- | --- |
| Рецензенты:  Тихомирова А.Н. – ведущий менеджер по персоналу ООО «Город Кафе» | |
| *Ф.И.О., должность* |

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **4** |
| **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **7** |
| **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **22** |
| **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **25** |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК. 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК. 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

## 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

## Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 1 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| ПК 1.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| ПК 1.4 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

## 1.2.3. Личностные результаты формируемые в рамках программы воспитания:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ЛР4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». |
| ЛР8 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. |
| ЛР10 | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. |
| ЛР11 | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. |
| ЛР13 | Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса |
| ЛР16 | Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональной компетенции |
| ЛР17 | Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно – значимых целей |
| ЛР18 | Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью |
| ЛР19 | Способный к применению инструментов и методов бережливого производства |
| ЛР20 | Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем |
| ЛР21 | Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса |
| ЛР23 | Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач |
| ЛР24 | Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии |
| ЛР26 | Обладающий на уровне выше среднего софт скиллс, экзистенциальными компетенциями и самоуправляющими механизмами личности |

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

|  |  |
| --- | --- |
| **Иметь практический опыт** | разработке ассортимента полуфабрикатов;  разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;  организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;  упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;  контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;  контроле хранения и расхода продуктов. |
| **уметь** | разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;  обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;  организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| **знать** | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;  рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;  способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;  правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;  правила составления заявок на продукты |

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Объём образовательной нагрузки  **174**часа:

Всего часов, в том числе:

- лекции 102часа

- практические занятия 48часов

- лабораторных занятий 14 часов

- самостоятельная работа 10 часов.

**Учебная практика 72 часа**

**Производственная практика 108 часов**

***Программа профессионального модуля включает темы, которые могут быть реализованы, в том числе с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий:***

**Тема 1.3.** Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов

**Тема 2.2.** Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы

**Тема 2.5.** Обработка, подготовка мяса диких животных

**2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образова-тельной нагрузки, час. | Объем образовательной программы, час. | | | | | | |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | | | Самостоятельная работа[[1]](#footnote-1) |
| Обучение по МДК, в час. | | | | Практики | |
| всего,  часов | в т.ч. | | |
| Теоретическое обучение | лабораторные и практические занятия, часов | курсовая проект (работа),час | Учебная | Производственная |
| 1 | 2 | 3 | 4 |  | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| ПК 1.1-1.2 ОК.01-  ОК.03  ОК.05  ОК.07  ОК.10 | **МДК 01.01**  **Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 74 | 74 | 54 | 20 | - | 36 | - | - |
| ПК 1.1.-1.4  ОК.01-ОК.10 | **МДК 01.02**  **Раздел модуля 2.** Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 100 | 90 | 48 | 42 (пр.28  +л.14) | - | 36 | - | 10 |
| ПК 1.1-1.4 | Учебная и производственная практика | 180 | - | - | - | - | 72 | 108 | - |
|  | **Всего:** | **354** | **164** | **102** | **62** | **-** | **72** | **108** | **10** |

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | | | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)** | **Объем часов** | **Фор-ые ком-ции** |
| **1** | | | **2** | **3** |  |
| **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** | | | | **74** |  |
| **МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов** | | | | **74** |  |
| **Тема 1.1.**  Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | **Содержание** | | | **15** | ПК 1.1-1.2  ОК.01  ОК.02  ОК.03  ОК.05  ОК.10  ЛР4  ЛР8  ЛР10  ЛР11 ЛР13 ЛР16 |
| Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. | | | **1** |
| Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. | | | **1** |
| Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. | | | **1** |
| Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, | | | **1** |
| Приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе | | | **1** |
| Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента | | | **1** |
| \*\*\*Законы и правила связанные с приобретением, хранением, подготовкой сырья, приготовлением и реализацией полуфабрикатов | | | **1** |
| \*\*\*Причины снижения качества полуфабрикатов и кулинарной продукции | | | **1** |
| \*\*\*Показатели качества для свежих и консервированных продуктов | | | **1** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | | **6** |
| **Практическое занятие № 1.**  Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного сырья, с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся) | | | **2** |
| Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента рыбного и нерыбного водного сырья | | | **2** |  |
| Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи | | | **2** |  |
| **Тема 1.2.**  Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них | **Содержание** | | | **26** | ПК 1.1-1.2  ОК.01  ОК.02  ОК.03  ОК.05  ОК.07  ОК.10  ЛР17 ЛР18 ЛР19 ЛР20 ЛР26 |
| Технологические принципы производства кулинарной продукции. | | | **1** |
| \*\*\*Виды сырья и свойства используемых продуктов в кулинарии | | | **1** |
| Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов. | | | **1** |
| **Характеристика овощей, грибов, в том числе экзотических**. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). | | | **1** |
| **Характеристика ягод, фруктов, в том числе экзотических**. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). | | | **1** |
| **Характеристика рыбы**. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). | | | **1** |
| **Характеристика нерыбного водного сырья**. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). | | | **1** |
| **Характеристика мяса говядины.** Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. | | | **1** |
| **Характеристика мяса говядины.** Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). | | | **1** |
| **Характеристика мясасвинины**.Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. | | | **1** |
| **Характеристика мясасвинины**.Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). | | | **1** |
| **Характеристикамяса баранины.** Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. | | | **1** |
| **Характеристикамяса баранины.** Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). | | | **1** |
| **Характеристика мяса птицы и дичи**. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. | | | **1** |
| **Характеристика мяса птицы и дичи**. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). | | | **1** |
| **Характеристика способов хранения обработанного сырья**: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения | | | **1** |
| **Характеристика способов хранения готовых полуфабрикатов**: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения | | | **1** |
| Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья. | | | **1** |
| Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность готовых полуфабрикатов. | | | **1** |
| \*\*\* Физико-химические процессы происходящие при кулинарной и технологической обработке овощей грибов, фруктов | | | **1** |
| \*\*\* Физико-химические процессы происходящие при кулинарной и технологической обработке рыбы и нерыбного водного сырья | | | **1** |
| \*\*\* Физико-химические процессы происходящие при кулинарной и технологической обработке мяса и птицы | | | **1** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | | **4** |
| **Практическое занятие №2**\*\*\*Определение уровня качества ингредиентов. | | | **2** |
| **Практическое занятие №2**\*\*\*Распознавание признаков качества и свежести сырья. | | | **2** |
| **Тема 1.3.**  Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов | **Содержание** | | | **33** | ПК 1.1-1.2  ОК.01  ОК.02  ОК.03  ОК.05  ОК.07  ОК.10  ЛР21 ЛР23 ЛР24 |
| Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. | | | **1** |
| Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. | | | **1** |
| Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. | | | **1** |
| Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах. | | | **1** |
| Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом. | | | **1** |
| Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом. | | | **1** |
| Методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. | | | **1** |
| **Процессы производства полуфабрикатов**: организация и техническое оснащение процессов производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом. | | | **1** |
| **Процессы производства полуфабрикатов**: организация и техническое оснащение процессов производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом. | | | **1** |
| Методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. | | | **1** |
| **Требования к организации рабочих мест:** с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены. | | | **1** |
| **Современное технологическое оборудование для обработки овощного сырья**: виды, назначение современного технологического оборудования используемого при обработке овощного сырья. | | | **1** |
| **Современное технологическое оборудование для обработки рыбного и нерыбного водного сырья:**виды, назначение современного технологического оборудования используемого при обработке рыбного и нерыбного водного сырья. | | | **1** |
| **Современное технологическое оборудование для обработки мясного сырья:**Виды, назначение современного технологического оборудования используемого при обработке мясного сырья. | | | **1** |
| **Современное технологическое оборудование для приготовления полуфабрикатов из овощного сырья: в**иды, назначение инвентаря, инструментов, используемых при обработке овощного сырья при приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовки к транспортированию. | | | **1** |
| **Современное технологическое оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбного и нерыбного водного сырья:** виды, назначение, правила безопасной эксплуатации инвентаря, инструментов, используемых при приготовлении полуфабрикатов из рыбного и нерыбного водного сырья и их хранении, подготовки к транспортированию. | | | **1** |
| **Современное технологическое оборудование для приготовления полуфабрикатов из мясного сырья:** виды, назначение, правила безопасной эксплуатации инвентаря, инструментов, используемых при приготовлении полуфабрикатов из мясного сырья и его хранении, подготовки к транспортированию. | | | **1** |
| **Современное технологическое оборудование для приготовления полуфабрикатов измясного сырья: в**иды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовки к транспортированию | | | **1** |
| Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). | | | **1** |
| \*\*\*Различные методы технологической обработки и их использования для различных продуктов | | | 1 |
| \*\*\*Влияние технологий на пищевые продукты | | | 1 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | | **10** |
| **Практическое занятие №3.** Составить заявку(требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию) | | | **4** |
| **Практическое занятие №3.** Практическое занятие. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). | | | **4** |
| **Практическое занятие №3.** Решение ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов. | | | **2** |
| **Дифференцированный зачет** | | | **2** |
| **Раздел модуля 2.** Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | | | | **100** |
| **МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов** | | | | **100** |  |
| **Тема 2.1**  Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов | | **Содержание** | | **19** | ПК 1.1-1.4  ОК.01  ОК.02  ОК.03  ОК.04  ОК.05  ОК.06  ОК.07  ОК.09  ОК.10  ЛР4  ЛР16 ЛР17 ЛР18 ЛР19 ЛР20 ЛР21 ЛР23 ЛР24 ЛР26 |
| Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов ово­щей для выбора последующей обработки. | | **1** |
| Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения. | | **1** |
| Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. | | **1** |
| Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в за­висимости от способа их дальнейшего приготовления. | | **1** |
| Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. | | **1** |
| Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования. | | **1** |
| Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. | | **1** |
| Формование, подготовка к фаршированию. | | **1** |
| Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов. | | **1** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | **10** |
| **Практическое занятие № 1.** Графическое составление композиций из овощей, фруктов, в том числе экзотических видов. | | **6** |
| **Лабораторное занятие № 1.** Нарезка овощей сложными формами, составление композиций из овощей и фруктов. | | **4** |
| **Тема 2.2.**  Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы | | **Содержание** | | **11** | ПК 1.1-1.4  ОК.01  ОК.02  ОК.03  ОК.05  ОК.10  ЛР8  ЛР10 ЛР11 ЛР13 |
| Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра. | | **1** |
| Основные характеристики дорады, сибаса, барабулькии других редких и экзотических видов рыбы. | | **1** |
| Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и заморожен­ном виде. | | **1** |
| Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции | | **1** |
| Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. | | **1** |
| Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. | | **1** |
| Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья. | | **1** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | **2** |
| **Практическое занятие №2**.\*\*\* Составление схем кулинарной обработки для производства заготовок при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. | | 2 |
| Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. | | **1** |  |
| Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья. | | 1 |  |
| **Тема 2.3**  Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента | | **Содержание** | | **12** | ПК 1.1-1.4  ОК.01  ОК.02  ОК.03  ОК.05  ОК.10  ЛР18 ЛР19 ЛР20 ЛР21 ЛР23 |
| Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде. | | **1** |
| Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд .Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. | | **1** |
| Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. | | **1** |
| Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков: улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков; вскрытых раковин устриц. | | **1** |
| Последовательность и правила обработки и подготовки ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире; филе ракообразных. | | **1** |
| Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. | | **1** |
| **Самостоятельная работа:** Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. | | **2** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | **4** |
| **Практическое занятие № 3.** Составление схем обработки нерыбного водного сырья. | | 4 |
| **Тема 2.4** Приготовление полуфабрикатов из рыбы  и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | | **Содержание** | | **18** | ПК 1.1-1.4  ОК.01  ОК.02  ОК.03  ОК.04  ОК.05  ОК.06  ОК.07  ОК.09  ОК.10  ЛР4  ЛР16 ЛР17 ЛР18 ЛР19 ЛР20 ЛР21 ЛР23 ЛР24 ЛР26 |
| Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. | | **1** |
| **Самостоятельная работа:** Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. | | **2** |
| Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снимание кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. | | **1** |
| Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного. | | **1** |
| **Самостоятельная работа:** Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация высокотехнологичного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. | | **2** |
| Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. | | **1** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | **10** |
| **Практическое занятие № 4.** Разработка рецептур полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. | | **4** |
| **Практическое занятие № 4.** Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы сложного ассортимента. | | **2** |
| **Лабораторное занятие № 2.** Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья. | | **4** |
| **Тема 2.5**  Обработка, подготовка мяса диких животных | | **Содержание** | | **14** | ПК 1.1-1.4  ОК.01  ОК.02  ОК.03  ОК.04  ОК.05  ОК.06  ОК.07  ОК.09  ОК.10  ЛР4  ЛР16 ЛР17 ЛР18 ЛР19 ЛР20 ЛР21 ЛР23 ЛР24 ЛР26 |
| Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. | | **1** |
| **Самостоятельная работа:** Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. | | **2** |
| Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. | | **1** |
| Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. | | **1** |
| Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. | | **1** |
| Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. | | **1** |
| Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов. | | **1** |
| Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирование, охлаждения, условия и сроки хранения. | | **1** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | **4** |
| **Практическое занятие № 5.** Составление схем разделки мяса диких животных. | | 4 |
| **Тема 2.6**  Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | | **Содержание** | | **18** | ПК 1.1-1.4  ОК.01  ОК.02  ОК.03  ОК.04  ОК.05  ОК.06  ОК.07  ОК.09  ОК.10  ЛР18 ЛР19 ЛР20 ЛР21 |
| Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности. | | **1** |
| Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон). Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. | | **1** |
| **Самостоятельная работа:**Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. | | **1** |
| Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. | | **1** |
| Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | **1** |
| Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. | | **1** |
| Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде. | | **1** |
| Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов. \*\*\* Требования к разработке полуфабрикатов из мяса , мясных продуктов. | | **1** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | **10** |
| **Практическое занятие № 6.** Разработка рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса, мясных продуктов. Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса. | | **4** |
| **Лабораторное занятие № 3.** Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса. | | **6** |
| **Тема 2.7**  Обработка и подготовка пернатой дичи | | **Содержание** | | **5** | ПК 1.2  ОК.01  ОК.02  ОК.05  ЛР18 ЛР19 |
| Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи. | | **1** |
| Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. | | **1** |
| **Самостоятельная работа:**Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. | | **1** |  |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | **2** |  |
| **Практическое занятие № 7.** Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса птицы. | | **2** |  |
| **Тема 2.8**  Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | | **Содержание** | | **4** | ПК 1.2  ОК.01  ОК.02  ОК.05  ЛР4  ЛР18 ЛР19 ЛР20 ЛР23 ЛР24 ЛР26 |
| Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы. Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | | **1** |
| Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | | **1** |
|  | | **Дифференцированный зачет** | | **2** |
| **Учебная практика по ПМ.01** | | | | **72** |  |
| **Виды работ:**   1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. | | | |  |  |
| 1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. | | | |  |  |
| 1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | | | |  |  |
| 1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. | | | |  |  |
| 1. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | | | |  |  |
| 1. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. | | | |  |  |
| 1. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. | | | |  |  |
| 1. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. | | | |  |  |
| 1. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. | | | |  |  |
| 1. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. | | | |  |  |
| 1. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. | | | |  |  |
| 1. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. | | | |  |  |
| 1. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. | | | |  |  |
| 1. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | | |  |  |
| 1. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. | | | |  |  |
| 1. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. | | | |  |  |
| 1. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). | | | |  |  |
| 1. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. | | | |  |  |
| 1. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. | | | |  |  |
| **Производственная практика** | | | | **108** |  |
| **Виды работ:**   1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. | | | |  |  |
| 1. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. | | | |  |  |
| 1. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. | | | |  |  |
| 1. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. | | | |  |  |
| 1. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. | | | |  |  |
| 1. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. | | | |  |  |
| 1. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. | | | |  |  |
| 1. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). | | | |  |  |
| 1. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. | | | |  |  |
| 1. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос. | | | |  |  |
| **Всего** | | | | **354** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1.** Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п **6.1.2.2.** Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

* 1. **Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

**3.2.1. Печатные издания:**

1. 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].
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2018.- 544с.
3. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с.
   * 1. **Электронные издания:**
4. 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]. <http://base.garant.ru>
5. 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].
6. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
   * 1. **Дополнительные источники:**

На усмотрение образовательной организации.

1. **Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| **ПК 1.1**  Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | Выполнение всех действий по **организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:   * оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); * рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; * точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; * соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; * соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); * соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; * правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; * точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; * соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты | **Текущий контроль:**  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практикам;  - заданий для самостоятельной работы  **Промежуточная аттестация**:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - выполнения заданий экзамена по модулю;  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| **ПК 1.2.**  Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.  **ПК 1.3**.  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. | Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:   * адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; * соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; * оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); * профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; * соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; * правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; * соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: * корректное использование цветных разделочных досок; * раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; * соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; * соответствие времени выполнения работ нормативам; * соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; * точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; * адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; * соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; * эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос |
| **ПК 1.4.**  Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | * актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: * оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; * соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; * соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; * актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; * оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; * точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; * точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; * правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; * оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); * демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки |  |
| **ОК 01**  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | * точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; * адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; * оптимальность определения этапов решения задачи; * адекватность определения потребности в информации; * эффективность поиска; * адекватность определения источников нужных ресурсов; * разработка детального плана действий; * правильность оценки рисков на каждом шагу; * точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | **Текущий контроль:**  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практике;  - заданий для самостоятельной работы  **Промежуточная аттестация**:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - заданий экзамена по модулю;  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| **ОК. 02**  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | * оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; * адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; * точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; * адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |
| **ОК.03**  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | * актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; * точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |
| **ОК 04.**  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | * эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; * оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| **ОК. 05**  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | * грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; * толерантность поведения в рабочем коллективе |
| **ОК 06.**  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | * понимание значимости своей профессии |
| **ОК 07.**  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | * точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; * эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| **ОК. 09**  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | * адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |
| **ОК 10.**  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | * адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); * адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; * точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); * правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код личностных результатов реализации программы воспитания** | **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| **ЛР 4** | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». |  |  |
| **ЛР 8** | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. |  |  |
| **ЛР 10** | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. |  |  |
| **ЛР 11** | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. |  |  |
| **ЛР 13** | Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса |  |  |
| **ЛР 16** | Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональной компетенции |  |  |
| **ЛР 17** | Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно – значимых целей |  |  |
| **ЛР 18** | Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью |  |  |
| **ЛР 19** | Способный к применению инструментов и методов бережливого производства |  |  |
| **ЛР 20** | Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем |  |  |
| **ЛР 21** | Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса |  |  |
| **ЛР 23** | Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач |  |  |
| **ЛР 24** | Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии |  |  |
| **ЛР 26** | Обладающий на уровне выше среднего софт скиллс, экзистенциальными компетенциями и самоуправляющими механизмами личности |  |  |

1. [↑](#footnote-ref-1)