

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «РКИГ»

Е.Ш.Булаш
« 29» августа 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 01 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»
Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**



г. Симферополь, 2022

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчики:

Горченева Е. В., Капшук-Габова Е.Р., Черняк Е. А. - преподаватели спецдисциплин.

Рецензент: Покинтелица Н.И. профессор, доктор технических наук, зав. кафедрой «Пищевые технологии и оборудование» ФГАОУ ВО «СГУ» г. Севастополь.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) направления подготовки «Поварское и кондитерское дело» («ПКД»).

Протокол № 1 от «29» августа 2022 г.

Председатель ЦМК «ПКД»

_____ Капшук-Габова Е.Р.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 1 от «29» августа 2022 г.

Старший методист

_____ Донченко Я.А

Согласовано с работодателем

(наименование предприятия, организации)

(должность, подпись, ФИО)

«__» _____ 20__ г.

М.П.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»	4
1.1. Область применения программы	4
1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля	4
1.3. Перечень общих компетенций	4
1.4. Перечень профессиональных компетенций	5
1.5. Количество часов, отведенное на освоение профессионального модуля	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
2.1. ПМ 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»	7
2.2. Спецификация профессиональных и общих компетенций в соответствии с разделами профессионального модуля	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»	20
3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»	22
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	33
4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	33
4.2. Информационное обеспечение обучения	36
4.3. Общие требования к организации образовательного процесса	39
4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса	39
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (вида деятельности)	41

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»

1.1. Область применения программы

Во исполнение поручений Президента Российской Федерации от 5 декабря 2014 г. № Пр-2821, п. 17, п. 18 и на основании комплекса мер, утвержденных распоряжением Правительства Российской Федерации от № 349-р, Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Профессионалы» Россия» по согласованию с Министерством образования и науки Российской Федерации разработана настоящая рабочая программа профессионального модуля «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения», которая является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и Методикой организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам «Профессионалы» Россия в рамках государственной итоговой аттестации обучающихся ГБПОУ РК «РКИГ».

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

В соответствии с переходом на стандарты обучения по ТОП-50 с целью формирования компетенций, востребованных цифровой экономикой при подготовке по приоритетным специальностям и специальностям в системе среднего профессионального образования и в результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основные виды деятельности (ВД):

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, а также соответствующие ВД профессиональные компетенции (ПК) и общие компетенции (ОК).

1.3. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать

	осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.4. Перечень профессиональных компетенций

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

Освоение профессионального модуля обеспечивает достижение обучающимися следующих *личностных результатов реализации программы воспитания*:

ЛР – 7	Осознавание приоритетной ценности личности человека; уважение собственной и чужой уникальности в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
ЛР – 11	Проявление уважения к эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры
ЛР – 14	Способность ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействие поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

1.5. Количество часов, отведенное на освоение профессионального модуля ПМ 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к

реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

Общее количество часов, отведенное на освоение программы профессионального модуля (трудоемкость) – 290 часов, в том числе на освоение междисциплинарных курсов, практику и демонстрационный экзамен:

всего – 286 час, включая:

- МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
- МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.
- учебная и производственная практика – 144 часов
- демонстрационный экзамен – 12 часов.

Обязательная учебная нагрузка обучающегося – 286 часов, самостоятельная работа обучающегося – 4 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт, определенные знания и умения:

Практический опыт в	- разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведения 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.
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.
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,

	<p>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 упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
--	---

2.2. Спецификация профессиональных и общих компетенций в соответствии с разделами профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Уметь	Знать
МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			
Раздел 1, 2 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.	<p>- Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы</p> <p>- Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара</p>	<p>- Оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; - Оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</p> <p>- Распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - Разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности,</p>	<p>- Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - Санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); - Методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными. - Важность постоянного контроля качества приготовления</p>

		пожарной безопасности в процессе работы; - Демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара	продукции работниками производства - Способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности
- Контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	- Контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	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; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; - Возможные последствия нарушения санитарии и	

		<p>гигиены;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; - Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; - виды, назначение, правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; - виды кухонных ножей, правила подготовки их к
--	--	--

			работе, ухода за ними и их назначение
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.			
Раздел 1 Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. . .	- Контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	- Контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья	- Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	- Контроль и ведение процесса обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи подготовке	- Оценивать качество и соответствие экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи технологическим требованиям к п/ф, - Распознавать недоброкачественные продукты; - Определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; - Контролировать, осуществлять процессы мытья, бланширования, обработки различными методами, нарезки формования, подготовки к фаршированию экзотические и редкие виды овощей в зависимости от способа их дальнейшего	- Методы обработки экзотических и редких видов сырья; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; - Способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей; - Способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья; - Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки,

		<p>приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке; - Контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья (вымачивание соленой рыбы) различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; - Контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки редких и экзотических видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; - Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; - Контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства 	<p>подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования экзотических и редких видов сырья</p>
	<p>- Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); - Контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов 	<ul style="list-style-type: none"> - Способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов; - правила утилизации отходов
	<p>- Организация и ведение процессов упаковки, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения обработанного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по 	<ul style="list-style-type: none"> - Способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; - Виды

	водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи	<p>безопасности (ХАССП);</p> <ul style="list-style-type: none"> - Контролировать, осуществлять выбор, рациональное использование материалов, посуды для упаковки, хранения обработанного сырья; - Контролировать, осуществлять соблюдение товарного соседства пищевых продуктов при складировании; - Контролировать безопасное использование оборудования для упаковки 	оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения обработанного сырья
ПК 1.3	<p>- Организация, ведение процесса приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи согласно заказу</p>	<p>- Контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; - Владеть техниками, контролировать применение техник: <ul style="list-style-type: none"> - работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе с птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи; - Шпигования, 	<p>- Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, в соответствии с заказом;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Современные методы приготовления полуфабрикатов из различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом; - Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

		<p>фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;</p> <p>- Подготовки рыбы различных видов к фаршированию целиком, порционными кусками, рулетом;</p> <p>- Приготовления кнельной массы, формования кнелей, фарширования кнельной массой;</p> <p>- Контролировать, осуществлять выбор способа фарширования, шпигования в зависимости от вида, формы, размера рыбы, мяса, птицы, дичи, требований заказа;</p> <p>- Контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде</p>	<p>- Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>- Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов.</p>
<p>- Организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов</p>	<p>- Проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</p> <p>- Контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, качество, эстетичность упаковки на вынос;</p> <p>- Контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>- Контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>- Применять различные техники, порционирования (комплектования) с учетом ресурсосбережения</p>	<p>- Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов, упаковочным оборудованием;</p> <p>- Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования полуфабрикатов;</p> <p>- Правила заполнения этикеток;</p> <p>- Правила складирования упакованных</p>	

			полуфабрикатов; - Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; - Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
ПК 1.4.	- Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	- Рассчитывать стоимость полуфабрикатов; - Вести учет реализованных полуфабрикатов; - Поддерживать визуальный контакт с потребителем; - Владеть профессиональной терминологией; - Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; - Разрешать проблемы в рамках своей компетенции	- Правила общения с потребителями; - Базовый словарный запас на иностранном языке; - Техника общения, ориентированная на потребителя
	- Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов	- Проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; - Проводить анализ возможностей организации питания в области: - применения сложных, инновационных методов приготовления; - Технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов; - Квалификации поваров	- Наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления блюд сложного ассортимента; - Новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее);

	<p>- Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>- Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции;</p> <p>- Соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>-выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки;</p> <p>- Комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>- Проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>- Изменять рецептуры п/ф с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья</p>	<p>- Современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>- Принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностей и приправ;</p> <p>- Принципы организации проработки рецептур;</p> <p>- Правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта;</p> <p>- Правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам</p>
	<p>- Ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки</p>	<p>- Рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф;</p> <p>- Оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>- Представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;</p> <p>- Проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p>	
ОК 01. Выбирать способы решения задач	<p>- распознавание сложных проблемных</p>	<p>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или</p>	<p>- актуальный профессиональный и социальный</p>

<p>профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>ситуаций в различных контекстах;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - определение этапов решения задачи; - определение потребности в информации; - осуществление эффективного поиска; - выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; - разработка детального плана действий; - оценка рисков на каждом шагу; - оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>социальном контексте;</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) 	<p>контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структура плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; - планирование профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами 	<ul style="list-style-type: none"> - психология коллектива; - психология личности; - основы проектной деятельности
<p>ОК 07.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Облюдение 	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдать нормы 	<ul style="list-style-type: none"> - Правила

Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	экологической безопасности; - Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности(специальности)	экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - Пути обеспечения ресурсосбережения
--	---	--	---

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.		26	25	6		1			
ПК 1.1 – 1.4 ОК 01. – 11.	Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (Технология приготовления пищи).	5	5						
	Раздел 2 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (Организация производства)	21	20	6		1			
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.		108	105	36		3			
ПК 1.1 – 1.4	Раздел 1 Ведение процессов	108	105	36		3			

ОК 01. – 11.	обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента								
ПК 1.1 – 1.4	Учебная практика	72						72	
ОК 01. – 11.	Производственная практика (по профилю специальности)	72							72
	Демонстрационный экзамен	12							
	Всего:	290	136	42		4		72	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Домашнее задание	Объем часов	Уровень освоения
1	2			3	
МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				25	
Раздел 1.Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (Технология приготовления пищи)				5	
Тема 1.1. Общие понятия о производстве сложной кулинарной продукции	Содержание учебного материала			3	
	1	Признаки классификации. Методы классификации и их характеристика. Ассортимент сложных п/ф: из мяса; из рыбы; из птицы	О-3 стр 6-11	1	1
	2			1	
Тема 1.2. Технологический цикл производства кулинарной продукции	Содержание учебного материала			2	
	3	Контроль качества кулинарной продукции. Принципы производства, их характеристика: принцип безопасности; принцип взаимозаменяемости; принцип сбалансированности; рационального использования сырья; снижения потерь пищевых веществ; сокращение времени кулинарной обработки; эффективного использования оборудования и энергии	О-3 стр 6-11, 66-71-73	1	1
	4			1	
Тема 1.3. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания	5	Характеристика процессов диффузии, осмоса, адгезии, набухания и термопереноса, происходящих при производстве кулинарной продукции	О-3 стр 51-52		
Раздел 2 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (Организация производства)				20	
Тема 2.1. Организация рабочего места повара по обработки овощей, грибов, плодов	Содержание учебного материала			2	
	6	Организация подготовки технологического процесса обработки овощей, грибов, плодов. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки овощей	О – 3 стр 73 – 78	1	1
	7			1	

	Практическое занятие			2	
	8	Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки овощей	МУ к ПЗ №1	1	2
	9			1	
Тема 2.2. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи	Содержание учебного материала			4	
	10	Организация подготовки технологического процесса для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья Организация подготовки технологического процесса для обработки мяса, субпродуктов	О – 3 стр. 82 - 86; О – 2 стр. 129 – 134; О – 4 стр. 26 – 27	1	1
	11			1	
	12	Организация подготовки технологического процесса для обработки птицы, дичи	О – 2 стр. 27 – 28;	1	1
	13	Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи		1	
	Практическое занятие			2	
	14	Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи	МУ к ПЗ №2	1	2
	15			1	
Тема 2.3. Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	Содержание учебного материала			2	
	16	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству Правила составления заявки (документов) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом, планом работы	О – 3 стр. 28 – 50; О – 2 стр. 15 – 23, 224 - 231; ИР	1	1
	17			1	
	Практическое занятие			2	
	18	Составить заявку(требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	МУ к ПЗ №3	1	2
	19			1	
Тема 2.4. Организация работ по обработке сырья	Содержание учебного материала			2	
	20	Организация процессов производства полуфабрикатов для	О – 3 стр.	1	1

и приготовлению полуфабрикатов	21	кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечение ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов	69 – 73, 136-147; О – 4 стр 51- 53	1	
				1	
Тема 2.5. Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты	Содержание учебного материала			2	
	22	Выполнение требований системы ХАССП, как способ обеспечения безопасности процессов и услуг в организации питания. Контроль соблюдения безопасных условий труда при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в организациях питания	Интернет ресурсы, требования ХАССП, инструкции по ПБ, СанПиНы	1	1
	23	Контроль состояния рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, подготовки к реализации		1	
	Самостоятельная работа				
	Составление схем, таблиц, последовательности действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования		МУ к СР №1	1	3
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				61	
Раздел 3 Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (Технология приготовления пищи)				61	
Тема 3.1. Обработка и разделка рыбы с костным скелетом для фарширования целиком	Содержание учебного материала				
	24	Характеристика приемов, применяемых при приготовлении сложных п/ф из рыбы. Подготовка щуки и дорадо к фаршированию целиком. Требования к качеству и условия хранения	О-4 стр 53-66	1	1
	25			1	
Тема 3.2.	Содержание учебного материала			10	

Обработка и разделка рыбы с костным скелетом для фарширования целиком	26	Подготовка судака к фаршированию целиком.	О-4 стр 73-78	1	1
	27	Подготовка карпа к фаршированию целиком. Требования к качеству и условия хранения		1	
Тема 3.3.	<i>Содержание учебного материала</i>				
Фарширование рыбы и подготовка к тепловой обработке	28	Приготовление фаршей и начинок.	О-4 стр 73-78	1	1
	29	Приготовление кнельной массы из рыбы. Требования к качеству п/ф		1	
Тема 3.4.	<i>Содержание учебного материала</i>				
Обработка рыбы с хрящевым скелетом	30	Схема обработки рыбы с хрящевым скелетом;	О-4 стр 66-68	1	1
	31	Характеристика приемов обработки осетровой рыбы; Особенности обработки некоторых видов рыб		1	
Тема 3.5.	<i>Содержание учебного материала</i>				
Приготовление полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом	32	Приготовление полуфабрикатов: - подготовка стерляди кольцом;	О-4 стр 73-78	1	1
	33	- крупнокусковых для варки, жаренья; - порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Требования к качеству, условия хранения		1	
Тема 3.6.	<i>Содержание учебного материала</i>				
Обработка и кулинарное использование нерыбного водного сырья	34	Обработка двустворчатых моллюсков;	О-4 стр 71-72	1	1
	35	Обработка иглокожих, морской капусты. Требования к качеству, условия хранения		1	
Тема 3.7.	<i>Содержание учебного материала</i>			6	
Обработка нерыбного водного сырья	36	Обработка ракообразных, речных раков;	О-4 стр 66-67	1	1
	37	Обработка головоногих моллюсков; Требования к качеству, условия хранения		1	
Тема 3.8.	<i>Содержание учебного материала</i>				
Кулинарный разруб и разделка полутуши говядины	38	Разруб полутуши и деление на отруба передней и задней четвертины.	О-4 стр 71-73	1	1
	39	Обвалка отрубов передней и задней четвертины. Характеристика и кулинарное использование выделенных частей		1	
Тема 3.9.	<i>Содержание учебного материала</i>				
Кулинарный разруб и разделка туш	40	Деление на переднюю и заднюю полутуши. Разруб на отруба;	О-4 стр	1	1

мелкого скота	41	Обвалка отрубов передней и задней полутуши; Характеристика и кулинарное использование выделенных частей	71-73	1	
Тема 3.10. Первичная обработка молочных поросят, ягнят, субпродуктов	Содержание учебного материала			10	
	42	Обработка молочных поросят и свиных голов;	О-4 стр 73-79	1	1
	43	Обработка ягнят и кулинарное использование; Обработка субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из них		1	
Тема 3.11. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины для сложной кулинарной продукции	Содержание учебного материала				
	44	Приготовление ростбифа; Приготовление крупнокусковых п/ф из говядины для тушения;	О-4 стр 73-79	1	1
	45	Требования к качеству, условия хранения		1	
Тема 3.12. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины. Стейки	Содержание учебного материала				
	46	Ассортимент порционных полуфабрикатов из говядины. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины. Стейки. Требования к качеству. Условия хранения	О-4 стр 82-86	1	1
	47			1	
	48			1	
	Самостоятельная работа				
	Составление таблицы ассортимента крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса		МУ к СР №2	1	3
Тема 3.13. Приготовление фаршей и начинок, используемых для приготовления мясных полуфабрикатов	49	Приготовление фарша из гречневой и рисовой каш в ассортименте. Приготовление мясного фарша, кнельной массы, овощного фарша. Требования к качеству	О-4 стр 79-81	1	1
	50			1	
Тема 3.14. Приготовление рулетов	Содержание учебного материала				
	51	Приготовление ненатуральных фаршированных рулетов. Приготовление фаршированных рулетов. Требования к качеству. Условия хранения	О-4 стр 84-85	1	1
	52			1	
Тема 3.15. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из туш мелкого скота	Содержание учебного материала			8	
	53	Приготовление крупнокусковых п/ф из туш мелкого скота: - буженина; - карбонат; - корейка; - рулет; - окорок жиго; Требования к качеству. Условия хранения	Д-3 стр 144-145	1	1
	54			1	

Тема 3.16. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из туш мелкого скота	Содержание учебного материала				
	55	Приготовление крупнокусковых п/ф из туш мелкого скота: - седло баранины; приготовление грудинки фаршированной разными фаршами. Требования к качеству. Условия хранения	О-4 стр 121-125	1	1
	56			1	
Тема 3.17. Приготовление порционных полуфабрикатов из туш мелкого скота	Содержание учебного материала				
	57	Характеристика частей туш мелкого скота, используемых для порционных полуфабрикатов. Ассортимент и приготовление порционных полуфабрикатов из туш мелкого скота. Требования к качеству. Условия хранения	О-4 стр 91-105	1	1
	58			1	
Тема 3.18. Приготовление полуфабрикатов из молочных поросят	Содержание учебного материала				
	59	Первична обработка молочных поросят. Первичная обработка свиных голов и ягнят. Подготовка поросят к фаршированию; Фарширование поросят и подготовка к тепловой обработке; Требования к качеству	О-4 стр 101-105	1	1
	60			1	
Тема 3.19 Приготовление полуфабрикатов из свиной головы, из ягнят	Содержание учебного материала			10	
	61	Приготовление рулета из свиной головы; Приготовление п/ф из ягнят; Требования к качеству. Условия хранения	О-4 стр 106-117	1	1
	62			1	
Тема 3.20. Подготовка кур, цыплят, индеек для приготовления сложной кулинарной продукции	Содержание учебного материала				
	63	Первичная обработка кур, цыплят и индеек; Первичная обработка водоплавающей птицы; Способы заправки домашней птицы целыми тушками	О-4 стр 118-119	1	1
	64			1	
Тема 3.21. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции	Содержание учебного материала				
	65	Подготовка птицы для жаренья целыми тушками; Ассортимент и технология приготовления фаршей, используемых для приготовления сложных полуфабрикатов из птицы. Требования к качеству. Условия хранения	О-4 стр 118-120, 108-118	1	1
	66			1	
Тема 3.22. Приготовление начинок для	Содержание учебного материала				

фарширования птицы	67	Приготовление фаршей: – хлебный с изюмом, клюквой и яблоками; – фарш с фисташками; – фарш с хлебом и картофелем; – фарш со свиной и языком; – фарш с сыром и печенью; – фарш из круп; – фарши грибные	Д-3 стр 144-145	1	1
	68			1	
Тема 3.23. Приготовление полуфабрикатов из фаршированной птицы целиком	69	Ассортимент и технология приготовления фаршированных кур, цыплят, индеек в ассортименте; Приготовление п/ф из фаршированных гусей и уток; Требования к качеству. Условия хранения	О-4 стр 121-125	1	1
	70			1	
Тема 3.24. Приготовление фаршированных полуфабрикатов из мякоти птицы	Содержание учебного материала			12	
	71	Ассортимент и приготовление п/ф: - рулеты из мякоти птицы; - фаршированные куриные ножки, бедра и шейки; - филе птицы фаршированное; Требования к качеству, условия хранения.	О-4 стр 126-130	1	1
	72			1	
Тема 3.25. Приготовление порционных полуфабрикатов из домашней птицы.	73	Подготовка филе птицы; Ассортимент и приготовление п/ф из филе птицы; Приготовление п/ф из котлетной массы; Требования к качеству. Условия хранения	О-4 стр 131-133	1	1
	74			1	
Тема 3.26. Приготовление кнельной массы, полуфабрикатов из нее.	75	Приготовление кнельной массы из птицы и п/ф из нее (суфле, кнели); Приготовление курицы галантин; Требования к качеству. Условия хранения.	О-4 стр 131-133, 140-142	1	1
	76			1	
Тема 3.27. Приготовление полуфабрикатов из печени гусей и уток.	77	Обработка гусяной и утиной печени, размораживание. Приготовление полуфабрикатов из гусяной и утиной печени. Требования к качеству. Условия хранения.	О-4 стр 150-153	1	1
	78			1	
Тема 3.28. Механическая кулинарная обработка пернатой дичи для сложной кулинарной продукции.	79	Первичная обработка крупной и мелко дичи; Способы формовки дичи целыми тушками: - «в муфточку»; - «клювом»;	О-4 стр 133-142	1	1
	80			1	
	81			1	
	82			1	

		- «в кармашек»; Приемы шпигования дичи перед жареньем; Требования к качеству. Условия хранения.			
		<i>Самостоятельная работа</i>			
		Схемы обработки домашней птицы. Характеристика приемов первичной обработки	МУ к СР №3	2	3
		<i>Практическое занятие</i>			
83		Обработка и подготовка сырья для приготовления сложных блюд	МУ к ПЗ №4	1	
84				1	
		<i>Лабораторные работы</i>		36	
85		Механическая кулинарная обработка экзотических видов овощей, плодов и грибов. Сложные формы нарезки (карвинг)	МУ к ЛЗ №1	1	
86				1	
87				1	
88				1	
89		Механическая кулинарная обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом. Приготовление полуфабрикатов (приготовление начинок, кнельной массы, котлетной массы и п./ф. из них)	МУ к ЛЗ №2	1	
90				1	
91		Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом (использование в целом виде, использование в фаршированном виде целиком (судак, щука), фарширование порционным куском, фарширование в виде батона (рулета))	МУ к ЛЗ №3	1	
92				1	
93				1	
94				1	
95				1	
96				1	
97		Механическая кулинарная обработка мяса и мясного сырья для сложных блюд. Приготовление полуфабрикатов (приготовление маринадов, начинок, кнельной массы)	МУ к ЛЗ №4	1	
98				1	
99				1	
100				1	
101				1	
102				1	
103		Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья (Ростбиф, буженина, карбонад, грудинка фаршированная, мясо шпигованное, молочный поросёнок фаршированный, рулеты, седло ягнёнка, карпачо)	МУ к ЛЗ №5	1	
104				1	
105				1	
106				1	

	107	Механическая кулинарная обработка птицы для сложной кулинарной продукции. Приготовление полуфабрикатов (приготовление начинок и фаршей, кнельной массы и полуфабрикатов из неё, полуфабрикаты из фуа-гра)	МУ к ЛЗ №6	1	
	108			1	
	109			1	
	110			1	
	111			1	
	112			1	
	113			1	
	114			1	
	115	Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи (курица галантин, фаршированные тушки целиком, фаршированные рулеты из мякоти птицы, фаршированные шейки и ножки, котлеты из филе птицы фаршированные)	МУ к ЛЗ №7	1	
	116			1	
	117			1	
	118			1	
	119				
	120			1	
	Консультации				
Экзамен				6	
Учебная практика				72	
Виды работ					
1. Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей: артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля и грибов для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента					
2. Подготовка фенхеля для фарширования					
3. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления					
4. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки					
2. Правила перевязки артишоков и спаржи					
3. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций					
4. Приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей и грибов для сложных блюд.					
5. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения					
6. Обработка, подготовка редких и экзотических видов рыб для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента					
7. Приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.					
8. Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для полуфабрикатов сложного ассортимента					
9. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, вскрытых раковин устриц					
10. Приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд					
11. Приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных для сложных блюд					

12. Обработка и подготовка тушек ягнят, молочных поросят для приготовления сложной кулинарной продукции: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка
 13. Обработка, подготовка пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента
 14. Приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи для сложных блюд
 15. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос
 16. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков
 17. 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
 18. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
 19. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения
 20. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования
- 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 (по профилю специальности)	72
<i>Виды работ</i>	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия с заявкой 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Выбор способов обработки редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа 5. Выбор способов формовки, приготовления отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья разными методами 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья, дичи с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.) <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос</p>	

Демонстрационный экзамен	12		
Всего	290		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы профессионального модуля имеются:

- учебный кабинет «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»;
- учебные кабинеты Технология приготовления пищи»;
- лаборатория «Учебный цех по производству полуфабрикатов»;
- лаборатория «Учебный кулинарный цех»
- лаборатория «Учебный кондитерский цех»
- лаборатория «Учебный ресторан».

Оборудование учебных кабинетов и рабочие места кабинетов оснащены: доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; имеются наглядные пособия.

Оборудование лаборатории «Учебный кулинарный цех» включает рабочие места лаборатории и рабочее место преподавателя, а также место для презентации готовой кулинарной продукции: обеденные столы, стулья, шкаф для столовой посуды. Имеются технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Лаборатория **«Учебное кафе»** оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием:

Механическое оборудование

Взбивальная машина

Тестомесильная машина

Тестораскаточная машина

Машина посудомоечная

Аппарат упаковочный вакуумный

Миксер планетарный

Диспенсер для тарелок

Гастрономическая машина

Процессор кухонный

Нитрат тестер

Овоскоп (определитель качества яиц)

Овощерезка

Мясорубка

Охлаждаемый кондитерский шкаф

Кофемашина полуавтомат

Кофемолка
Куттер
Картофелечистка

Тепловое оборудование

Конвекционные печи
Плита электрическая
Пекарский шкаф
Плиты индукционные
Плиты инфракрасного излучения
Поверхность жарочная
Плита вок индукционная
Гриль саламандра
Печь конвекционная
Фритюрница
Пароконвектомат
Кипятильник с подключением к водопроводу
Мармит электрический для вторых блюд
Мармит электрический суповой

Холодильное оборудование

Холодильник шоковой заморозки
Холодильная камера
Холодильник бытовой двухкамерный
Витрина холодильная
Шкаф холодильный
Стол холодильный с охлаждаемой столешницей

Весоизмерительное оборудование

Весы электронные настольные
Набор для карвинга

Профессиональная лаборатория по компетенции «Поварское дело» оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием:

Механическое оборудование

Взбивальная машина
Тестомесильная машина
Тестораскаточная машина
Машина посудомоечная
Аппарат упаковочный вакуумный
Миксер планетарный
Диспенсер для тарелок
Гастрономическая машина
Процессор кухонный
Нитрат тестер

Овоскоп (определитель качества яиц)
 Овощерезка
 Мясорубка
 Охлаждаемый кондитерский шкаф
 Кофемашина полуавтомат
 Кофемолка
 Куттер
 Картофелечистка

Тепловое оборудование

Конвекционные печи
 Плита электрическая
 Пекарский шкаф
 Плиты индукционные
 Плиты инфракрасного излучения
 Поверхность жарочная
 Плита вок индукционная
 Гриль саламандра
 Печь конвекционная
 Фритюрница
 Пароконвектомат
 Кипятильник с подключением к водопроводу
 Мармит электрический для вторых блюд
 Мармит электрический суповой

Холодильное оборудование

Холодильник шоковой заморозки
 Холодильная камера
 Холодильник бытовой двухкамерный
 Витрина холодильная
 Шкаф холодильный
 Стол холодильный с охлаждаемой столешницей

Весомизмерительное оборудование

Весы электронные настольные
 Набор для карвинга

Профессиональная лаборатория по компетенции «Кондитерское дело» оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием:

Оборудование профессиональная лаборатория по компетенции «Кондитерское дело» включает рабочее место преподавателя, место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды. Имеются технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Механическое оборудование

Лампа для карамели
 Температор для шоколада
 Миксер планетарный
 Тестораскаточная машина
 Тестомесильная машина

Тепловое оборудование

Печь конвекционная
 Плита индукционная
 Пароконвектомат

Холодильное оборудование

Шкаф шоковой заморозки
 Витрина холодильная
 Аппарат упаковочный вакуумный
 Сифон для взбивания сливок (кремер)

Весоизмерительное оборудование

Весы электронные

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. □ текст непосредственный □.
2. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б.Мрыхина. – М.: ИД «Форум»: ИНФРА-М, 2018. – 176с.: ил. – (Профессиональное образование). (текст непосредственный).
1. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – Москва.: КНОРУС, 2018. – 328 с. – (Начальное и среднее профессиональное образование). (текст непосредственный).
3. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. Учреждений сред. проф. Образования/И.П.Самородова – М.:Издательский центр «Академия», 2018. — 192 с., ISBN 978-5-44-68-0325-5.

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учебник: Учебное пособие для среднего профессионального образования. – 3-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2000. – 336с. ISBN5-822-0106-7 (ИРПО) ISBN 5-7695-0412-9 (Изд. Центр «Академия»). (текст непосредственный).

2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И.Богушева. –Ростов н/Д: Феникс, 2016. -374, [1]: илл. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-26383-9 (текст непосредственный).
3. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., В.А.Кравцова Технология приготовления пищи. Под ред. доктора техн. наук М.А.Николаевой. Для средних специальных учебных заведений. – Москва: «Деловая литература», 2008. – 480 с. (текст непосредственный).
4. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. Учреждений сред. проф. Образования/И.П.Самородова – М.:Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с., (текст непосредственный).
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: нормативная документация для предприятий общественного питания / сост. Ковалев Ю.С. – 4-е изд., испр. и доп. – М.: Дело и Сервис, 2013. – 1064 с., ISBN 5-8018-0019-0. (текст непосредственный).
6. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания:учеб. пособие: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 13-е изд., стер. — 432 с., пер. No 7 бц., (текст непосредственный).

Интернет-ресурсы

1. Федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ict.edu.ru>
2. Электронная кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://cook-alliance.ru/library/>
3. Энциклопедия специй. От аниса до шалфея [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eknigi.org/kulinarija/>
4. Библиотека кулинара – кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://wau.com.ua/bibl/kulinariya.html>
5. Электронный журнал «Еда»[Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eda.ru/>
6. Рецепты стран мира [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://travelfood.ru/>
7. «Мегаполис про еду» [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://newfork.ru/>
8. Блог о кофе и шоколаде [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://chocomocco.ru/>
9. Все о коктейлях [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://ru.inshaker.com/>
10. Кухня на здоровье [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://kuhnya-na-zdorove.ru/>
11. Пироги [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://www.iamcook.ru/showsubsection/pirogi>
12. Журнал школа кулинара [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://jurnali-online.ru/shkola-kulinara>
13. Журнал Школа гастронома [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://pressa-vsem.ru/culinary/9407-shkola-gastronoma-6-iyun-2017.html>

14. Журнал Хлебопек [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.hlebopek.by>
15. Журнал Хлебопечение [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.hleb.net
16. Сообщество специалистов хлебопекарной и кондитерской отраслей «Bread.su» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://bread.su>
17. Журнал Хлеб&Соль [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.breadsalt.ru/>
18. Журнал Гастрономъ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.gastronom.ru/>
19. Журнал Контроль качества продукции [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php>

Заведующий информационно-библиотечным
центром ГБПОУ РК «РКИГ»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Подготовка специалистов по профессиональному модулю ПМ 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы: методическими рекомендациями и указаниями к практическим и лабораторным занятиям, (в т.ч. руководство по решению типовых задач), самостоятельному изучению МДК, учебной и производственной практике, а также планами лекций.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемым на выполнение самостоятельной работы.

Для самостоятельной подготовки каждый обучающийся имеет доступ к библиотечным фондам и информационным ресурсам сети Интернет, вход в электронные библиотеки базовых версий ЭБС IPRbooks и издательства «Академия» осуществляется по индивидуальному паролю.

Вся учебная и производственная практика проводится концентрированно в сроки, предусмотренные учебным планом.

Учебная практика проводится на базе колледжа в учебных лабораториях, оснащенных в соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50: «Учебный цех по производству полуфабрикатов», «Учебный кулинарный цех», «Учебный кондитерский цех», «Учебный ресторан».

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Итогом освоения профессионального модуля является **демонстрационный экзамен**.

Освоению данного профессионального модуля предшествует изучение следующих дисциплин: «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Техническое оснащение организаций питания», «Охрана труда».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства», а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с поварским и кондитерским делом, что соответствует направлению реализуемой образовательной программы, имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация преподавателей и мастеров производственного обучения должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденного приказом

Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н, зарегистрированным в Минюсте РФ 24 сентября 2015 г. № 38993.

Для преподавания профессиональных модулей учебного цикла программ СПО преподаватели и мастера производственного обучения обязаны пройти обучение по дополнительным профессиональным программам – программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Преподаватели и мастера производственного обучения обязаны иметь опыт работы в области профессиональной деятельности и образование, соответствующее преподаваемому профессиональному модулю.

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

ПК ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			
Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (Технология приготовления пищи).			
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. . .	<p style="text-align: center;"><i>Знания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); - методы контроля качества сырья. продуктов, качества выполнения работ подчиненными. - важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства. - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; - 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; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и 	<p>Письменное тестирование.</p> <p>Собеседование</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка результатов 61% правильных ответов.</p> <p>Оценка процесса.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>

ПК ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>кухонной посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; - виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; - виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение 		
Умения			
	<ul style="list-style-type: none"> - оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; - оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать своевременность текущей 	<p>Лабораторное занятие</p> <p>Практическое занятие.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Экспертное наблюдение</p>

ПК ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте		
	Действия		
	- ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы; - распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара; - контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	Лабораторное занятие Практическое занятие. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями Экспертное наблюдение
Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. . .	Знания		
	- требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;	Письменное тестирование.	Оценка процесса.
	- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	Собеседование	61%правильных ответов.
	весомизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	Экзамен	Оценка результатов.
	- методы обработки экзотических и редких видов сырья;		Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями
	- способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;		
	- способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей;		
	- способы предотвращения потемнения		

ПК ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>отдельных видов экзотических и редких видов сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов; - формы, техника нарезки, формования экзотических и редких видов сырья способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов; - правила утилизации отходов способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; - виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения обработанного сырья - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, в соответствии с заказом; - современные методы приготовления полуфабрикатов из различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом; - 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; - способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов. - ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов, упаковочным оборудованием; - техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования полуфабрикатов; 		

ПК ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<ul style="list-style-type: none"> - правила заполнения этикеток; - правила складирования упакованных полуфабрикатов; - правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; - требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя; - наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления блюд сложного ассортимента; - новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее); - современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; - принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностей и приправ; - принципы организации проработки рецептур; - правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта; - правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; 		
	Умения		

ПК ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья; - оценивать качество и соответствие экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи технологическим требованиям к п/ф, - распознавать недоброкачественные продукты; - определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; - контролировать, осуществлять процессы мытья, бланширования, обработки различными методами, нарезки формования, подготовки к фаршированию экзотические и редкие виды овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления; - рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке; - контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья (вымачивание соленой рыбы) различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; - контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки редких и экзотических видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; - контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); - контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов производства 	<p>Лабораторное занятие</p> <p>Практическое занятие.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Экспертное наблюдение</p>

ПК ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения обработанного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать, осуществлять выбор, рациональное использование материалов, посуды для упаковки, хранения обработанного сырья; - контролировать, осуществлять соблюдение товарного соседства пищевых продуктов при складировании; - контролировать безопасное использование оборудование для упаковки - контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; - контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; - владеть техниками, контролировать применение техник: - работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе с птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи; - шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками; - подготовки рыбы различных видов к фаршированию целиком, порционными кусками, рулетом; - приготовления кнельной массы, формования кнелей, фарширования кнельной массой; - контролировать, осуществлять выбор способа фарширования, шпигования в зависимости от вида, формы, размера рыбы, 		

ПК ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>мяса, птицы, дичи, требований заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде - проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; - контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, качество, эстетичность упаковки на вынос; - контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; - контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); - применять различные техники, порционирования (комплектования) с учетом ресурсосбережения <p>рассчитывать стоимость полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - вести учет реализованных полуфабрикатов; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; - проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептов конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; - проводить анализ возможностей организации питания в области: <ul style="list-style-type: none"> - применения сложных, инновационных методов приготовления; - технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов; - квалификации поваров - подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых 		

ПК ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>компонентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> -выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки; - комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом требований к безопасности готовой продукции; -проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; -изменять рецептуры п/ф с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья - рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; - представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; - проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры 		
	<p style="text-align: center;">Действия</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - контроль и ведение процесса обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи подготовке; - контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов; - организация и ведение процессов упаковки, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; - организация, ведение процесса приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи согласно 	<p>Лабораторное занятие</p> <p>Практическое занятие.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Экспертное наблюдение</p>

ПК ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>заказу</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи - поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов - разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки 		

Личностные результаты реализации программы воспитания

ЛР – 7 Осознавать приоритет ценности личности человека; уважение собственной и чужой уникальности в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	Осознание приоритетной ценности личности человека; уважение собственной и чужой уникальности в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
ЛР – 11 Проявлять уважения к эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры	Проявление уважения к эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры.
ЛР – 14 Способность ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействие поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации	Способность ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействие поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.