


ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КЕМЕРОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГПОУ «ЮРГИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Цикловая методическая комиссия отделения  
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

  
\_\_\_\_\_ Д.Б.Рогова

1.09 2017 г.

## ПРОГРАММА

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Профессиональный модуль | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА |
| Специальность           | 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  |

2017 г.

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом №1565 Министерства образования и науки РФ 9.12.2016 г.

СОСТАВИТЕЛЬ

Преподаватель

профессионального цикла ГПОУ ЮТК



Е. С. Шелковникова

Заведующая столовой ГАУ КО

«Юргинский дом – интернат  
для престарелых и инвалидов»



И.А. Марцева

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК отделения ТПОП

Протокол № 1 от 01.09 2017 г.

Председатель

ЦМК отделения ТПОП



И.Ю. Жукова

Заведующий отделением ТПОП

1.09 2017 г.



Д.Б. Тарасова

Заведующий

лабораторией стандартизации

1.09 2017 г.



Е.Н. Соловьева

Заместитель директора по НМР

1.09 2017 г.



И.Н. Ташьян

## СОДЕРЖАНИЕ

|  | стр. |
|--|------|
| 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО<br>МОДУЛЯ                   | 4    |
| 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО<br>МОДУЛЯ                 | 7    |
| 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ                        | 18   |
| 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ<br>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 22   |

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения 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 вид профессиональной деятельности: Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему компетенции:

### 1.2.1. Перечень общих компетенций

| Код    | Общие компетенции   |
|--------|---|
| 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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10  | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке  |

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

| Код     | Виды деятельности и профессиональные компетенции  |
|---------|---|
| 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 рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания          |

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <p>Иметь практический опыт в</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработке ассортимента полуфабрикатов;</li> <li>- разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</li> <li>- 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;</li> <li>- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</li> <li>- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</li> </ul> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>  |
| <p>Уметь</p>                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul> |
| <p>Иметь практический опыт в</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</li> </ul>  |

|  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</li> <li>- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</li> <li>- правила составления заявок на продукты</li> </ul> |
|--|---|

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля**

Всего – 322 часов, в том числе:

объём образовательной программы составляет 322 часа,

в том числе учебной и производственной практики – 144 часов.

Промежуточная аттестация (квалификационный экзамен, консультации) – 12 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля  | Объем образовательной программы, час. | Объем образовательной программы, час.            |  |                               |           |                  |           | Самостоятельная работа |                          |
|---|---|---------------------------------------|--|--|-------------------------------|-----------|------------------|-----------|------------------------|--------------------------|
|   |   |                                       | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. |  |                               | Практики  |                  |           |                        | Промежуточная аттестация |
|   |   |                                       | всего, часов                                     | в т.ч.                                     |                               | Учебная   | Производственная | 72        |                        |                          |
|   |   |                                       |  | лабораторные и практические занятия, часов | курсовая проект (работа), час |           |                  |           |                        | 72                       |
| 1                                       | 2   | 3                                     | 4  | 5  | 6                             | 7         | 8                | 9         | 10                     |                          |
| ПК 1.1-1.4 ОК                           | <b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 36                                    | 34   | 20   |                               |           |                  |           | 2                      |                          |
| ПК 1.1-1.4                              | <b>Раздел модуля 2.</b> Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции   | 130                                   | 126  | 74   |                               |           |                  |           | 4                      |                          |
| ПК 1.1-1.4                              | Учебная практика  | 72                                    |  |  |                               | 72        |                  |           |                        |                          |
| ПК 1.1-1.4                              | Производственная практика   | 72                                    |  |  |                               |           | 72               |           |                        |                          |
|   | Промежуточная аттестация (экзамен квалификационный, консультации)   | 12                                    |  |  |                               |           |                  | 12        |                        |                          |
|   | <b>Всего:</b>   | <b>322</b>                            | <b>160</b>                                       | <b>94</b>                                  | <b>-</b>                      | <b>72</b> | <b>72</b>        | <b>12</b> | <b>6</b>               |                          |

## 2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)   | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия   | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|-------------|------------------|
| <b>1</b>  | <b>2</b>  | <b>3</b>    | <b>4</b>         |
| <b>ПМ 1</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента             |   |             |                  |
| <b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b> |   | <b>36</b>   |                  |
| <b>МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>   |   | <b>36</b>   |                  |
| <b>Тема 1.1.</b>  | <b>Содержание</b>   | <b>4</b>    | <b>2</b>         |
| Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента   | <b>Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления.</b><br>Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.  |             |                  |
| для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента  | <b>Международные термины, понятия, применяемые в ресторанном бизнесе.</b><br>Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе. Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента |             |                  |
|   | <b>Тематика практических работ</b>  | <b>12</b>   |                  |
|   | Решение задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного сырья.   |             |                  |
|   | Решение задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбного и нерыбного водного сырья.  |             |                  |
|   | Решение задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса и мясных продуктов.  |             |                  |
|   | Решение задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из домашней птицы и дичи.  |             |                  |
| <b>Тема 1.2.</b>  | <b>Содержание</b>   | <b>6</b>    | <b>1</b>         |
| Характеристика процессов  | <b>Технологические принципы производства кулинарной продукции.</b><br>Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.  |             |                  |



|   |   |  |          |          |
|---|---|--|----------|----------|
| <p>обработки сыра и приготовления полуфабрикатов из них</p>   | <p>Характеристика этапов</p> <p><b>Характеристика способов обработки сыра и приготовления полуфабрикатов.</b><br/>Выбор и комбинирование различных способов обработки сыра и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов</p> <p>ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, 2определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сыра, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).</p> <p><b>Характеристика способов хранения обработанного сыра и готовых полуфабрикатов.</b><br/>Характеристика способов хранения обработанного сыра и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения</p> <p>Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сыра и готовых полуфабрикатов.</p> | <p><b>Тема 1.3.</b><br/>Организация работ по обработке сыра и приготовлению полуфабрикатов</p> | <p>6</p> | <p>3</p> |
| <p>Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа.</p> <p>Организация приемки сыра, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сыре, продуктах, материалах</p> <p>Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сыра, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.</p> <p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>Составление заявки(требования) на сыре, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом.</p> <p>Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.</p> | <p>4</p>  |  |          |          |

|  |   |     |   |
|--|---|-----|---|
|  | <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br/> <b>Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда.</b><br/> Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).</p>  | 2   |   |
| <b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>                                   | <b>Контрольная работа</b><br>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  | 2   |   |
| <b>Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной продукции</b> |   | 130 |   |
| <b>МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>  |   | 130 |   |
| <b>Тема 2.1</b>  | <b>Содержание</b>   | 6   | 3 |
| Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов   | <b>Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение.</b><br>Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.<br><b>Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов.</b><br>Обработка и подготовка артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. 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. |     |   |
|  | <b>Карвинг овощей, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию.</b><br>Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение,  |     |   |

|  |  |           |          |
|--|--|-----------|----------|
| <p><b>Тема 2.2.</b><br/>Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы</p>                         | <p>составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.</p> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Лабораторная работа.</b> Обработка и подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов.</p> <p><b>Лабораторная работа.</b> Карвинг овощей, составление композиций.</p> <p><b>Практическая работа.</b> Разработка рецептур на новые и фирменные блюда из экзотических и редких видов овощей, грибов</p>   | <p>12</p> |          |
| <p><b>Тема 2.3</b><br/>Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента</p> | <p><b>Содержание</b></p> <p><b>Основные характеристики редких и экзотических видов рыб.</b><br/>Характеристика ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции</p> <p><b>Методы обработки и подготовки сырья, особенности обработки ядовитых и экзотических видов рыб.</b><br/>Выбор методов, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья</p> <p>Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.</p> <p><b>Тематика лабораторных работ</b></p> <p>Оценка качества свежей рыбы по органолептическим показателям</p> <p>Обработка рыбы</p> <p><b>Содержание</b></p> <p><b>Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных.</b><br/>Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных.</p> | <p>4</p>  | <p>2</p> |
|  |  | <p>6</p>  |          |
|  |  | <p>4</p>  | <p>2</p> |

|   |  |    |   |
|---|--|----|---|
|   | <p><b>Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных.</b><br/> Методы и виды: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трелангов, каракагитц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных.<br/> Основные критерии оценки качества обработанных моллюсков и ракообразных.<br/> Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.</p> <p><b>Тематика лабораторных работ</b></p> <p>Обработка нерыбного водного сырья</p>   | 4  |   |
| <p><b>Тема 2.4</b><br/> Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> | <p><b>Содержание</b></p> <p><b>Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента.</b> Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.</p> <p><b>Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда.</b><br/> Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание.<br/> 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.</p> <p><b>Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов.</b><br/> 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.</p> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Лабораторная работа.</b> Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> | 6  | 3 |
|   |  | 18 |   |

|   |   |                             |
|---|---|-----------------------------|
|   | <p><b>Лабораторная работа.</b> Подготовка рыбы к фаршированию</p> <p><b>Лабораторная работа.</b> Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы</p> <p><b>Практическая работа.</b> Разработка рецептур на новые и фирменные блюда из рыбы нерыбного водного сырья.</p>   |                             |
| <p><b>Тема 2.5</b><br/>Обработка, мяса<br/>подготовка мяс<br/>диких животных</p>  | <p><b>Содержание</b></p> <p><b>Основные характеристики мяса диких животных.</b><br/>Характеристика мяса 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. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.</p> <p><b>Обработка мяса диких животных.</b><br/>Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.</p> <p><b>Классификация, ассортимент тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса.</b><br/>Основные характеристики. Пищевая ценность. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.</p> <p><b>Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов.</b><br/>Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.</p> <p><b>Тематика лабораторных работ</b></p> <p>Оценка качества мяса по органолептическим показателям, в том числе по свежести бульона</p> | <p>8</p>                    |
| <p><b>Тема 2.6</b><br/>Приготовление<br/>полуфабрикатов из<br/>мяса, мясных<br/>продуктов для<br/>блюд, кулинарных<br/>изделий сложного</p> | <p><b>Содержание</b></p> <p><b>Обработка тушек ягнят и молочных поросят.</b><br/>Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности</p> <p><b>Обработка и подготовка мяса для сложных блюд.</b><br/>Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом,</p>   | <p>4</p> <p>12</p> <p>3</p> |

|              |   |    |   |
|--------------|---|----|---|
| ассортимента | <p>фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.</p> <p>Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).</p> <p>Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.</p> <p><b>Классификация, рецепты п/ф из мраморного мяса.</b></p> <p>Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p><b>Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных.</b> Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.</p> <p><b>Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.</b></p> <p>Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.</p> <p><b>Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.</b></p> <p>Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов</p> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Лабораторная работа.</b> Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса.</p> <p><b>Лабораторная работа.</b> Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.</p> <p><b>Практическая работа.</b> Разработка рецептов на новые и фирменные блюда из мяса</p> | 14 | 2 |
|              | <p><b>Тема 2.7</b></p> <p><b>Обработка и подготовка пернатой дичи</b></p> <p><b>Содержание</b></p> <p><b>Классификация, основные характеристики пернатой птицы.</b></p> <p>Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи.</p> <p><b>Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов.</b></p> <p>Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-</p>  | 4  | 2 |

|  |   |           |          |
|--|---|-----------|----------|
|  | гигиенические требования к ведению процессов обработки.   |           |          |
|  | <b>Тематика лабораторных работ</b>  | <b>4</b>  |          |
|  | Оценка качества мяса птицы по органолептическим показателям   |           |          |
| <b>Тема 2.8</b>  | <b>Содержание</b>   | <b>6</b>  | <b>2</b> |
| Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | <b>Классификация, ассортимент, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы</b>   |           |          |
|  | <b>Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи.</b><br>Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.   |           |          |
|  | <b>Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.</b><br>Требования к качеству, условия и сроки хранения.   |           |          |
|  | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>12</b> |          |
|  | <b>Лабораторная работа.</b> Обработка, заправка и подготовка к жарке птицы.   |           |          |
|  | <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента.   |           |          |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   | <b>4</b>  |          |
|  | <b>Разработка рецептур на новые и фирменные блюда из птицы, пернатой дичи.</b><br>Разработать рецептуры на новые и фирменные блюда, разработать технико-технологическую карту.  |           |          |
| <b>Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>                         | <b>Контрольная работа</b>   | <b>2</b>  |          |
|  | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.  |           |          |
|  | <b>Учебная практика по ПМ.01</b>  |           |          |
|  | <b>Виды работ:</b>  |           |          |
|  | 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. |           |          |
|  | 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.   | <b>72</b> |          |
|  | 3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  |           |          |

4. 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.
5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
6. 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.
7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации оборудования, посуды в соответствии с правилами техники безопасности производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.
9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.
10. 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.
11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.
14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
15. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
17. 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).
18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны



|  |            |
|--|------------|
| <p>труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. 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</p>   |            |
| <p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</li> <li>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</li> <li>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</li> <li>4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.</li> <li>5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.</li> <li>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуски на вынос, транспортирования.</li> <li>7. 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</li> <li>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</li> <li>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</li> </ol> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос</p> | 72         |
| <b>Всего</b>   | <b>310</b> |
| <b>Экзамен квалификационный (в том числе консультации)</b>   | <b>12</b>  |
| <b>Итого</b>   | <b>322</b> |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение программы

Для реализации программы профессионального модуля используются:

**Кабинеты:**

Технологии кулинарного и кондитерского производства.

**Лаборатории:**

учебная кухня ресторана.

**Цифровые образовательные ресурсы:**

учебно-методические комплекты по дисциплине, гипермедиа источники, видеозаписи, банк тестовых заданий, контрольно-оценочные средства.

**Технические средства обучения:**

1. Телевизор;
2. Интерактивная доска;
3. Мультимедийная установка;
4. Компьютер.

**Рабочее место преподавателя.**

**Оборудование:**

| № п.п | Наименование   | Единицы измерения | Количество |
|-------|--|-------------------|------------|
|       | Весы настольные электронные;   | шт                | 6          |
|       | Микроволновая печь;  | шт                | 1          |
|       | Плита электрическая;   | шт                | 6          |
|       | Шкаф холодильный;  | шт                | 1          |
|       | Шкаф морозильный;  | шт                | 1          |
|       | Шкаф шоковой заморозки;  | шт                | 1          |
|       | Тестораскаточная машина;   | шт                | 1          |
|       | Планетарный миксер;  | шт                | 3          |
|       | Мясорубка;   | шт                | 1          |
|       | Овощерезка или процессор кухонный;   | шт                | 1          |
|       | Слайсер;   | шт                | 1          |
|       | Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; | шт                | 1          |
|       | Овоскоп;   | шт                | 1          |
|       | Стол производственный с моечной ванной;  | шт                | 6          |
|       | Моечная ванна двухсекционная.  | шт                | 6          |

#### 3.2 Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;  
Микроволновая печь;

Плита электрическая;  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Мясорубка;  
Овощерезка;  
Процессор кухонный;  
Слайсер;  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

### **3.3. Информационное обеспечение программы**

#### **3.3.1. Печатные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. -Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.-Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.

13. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

14. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с

15. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

18. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

19. 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», 2016. – 192 с.

20. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с

21. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с

22. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания :учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

### **3.3.2. Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

7. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

8. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

10. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

11. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

12. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

13. <http://www.pitportal.ru/>

### **3.3.3. Дополнительные источники:**

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
4. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
5. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
6. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля   | Критерии оценки   | Методы оценки   |
|--|---|---|
| <p><b>ПК 1.1</b><br/>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– 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;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>- заданий для практических/лабораторных занятий;<br/>- заданий по учебной и производственной практикам;<br/>- заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- практических заданий на зачете по МДК;<br/>- выполнения заданий экзамена по модулю;</p> |
| <p><b>ПК 1.2.</b><br/>Осуществлять обработку,</p>  | <p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного</p>  |   |

|  |  |   |
|--|--|---|
| <p>подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p><b>ПК 1.3.</b><br/>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> | <p>ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономию 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);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• разделное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• 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) дегаустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов</li> </ul> | <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |
|--|--|---|

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>требованиям действующих норм, рецептуре;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>   |  |
| <p><b>ПК 1.4.</b><br/>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания;</li> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</li> <li>– 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;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов проработки</li> </ul> |  |
| <p><b>ОК 01</b><br/>Выбирать способы</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной</li> </ul>  | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное</p> |



|  |   |   |
|--|---|---|
| <p>решения профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>  | <p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>- адекватность определения потребности в информации;</li> <li>- эффективность поиска;</li> <li>- адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul> | <p>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul>   |
| <p><b>ОК. 02</b><br/>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>- точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>   | <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul> |
| <p><b>ОК.03</b><br/>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>   |   |
| <p><b>ОК. 04.</b><br/>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>- оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>  |   |
| <p><b>ОК. 05</b><br/>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>- толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>   |   |

|  |   |   |
|--|---|---|
| <p>государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>   | <p><b>ОК 06.</b><br/>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>  | <p>– понимание значимости своей профессии</p> |
| <p><b>ОК 07.</b><br/>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> | <p>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br/>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>  |   |
| <p><b>ОК 09</b><br/>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>   | <p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>   |   |
| <p><b>ОК 10.</b><br/>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>                           | <p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);<br/>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;<br/>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);<br/>– правильно писать простые сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы</p> |   |