


Министерство образования Красноярского края
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Зеленогорский техникум промышленных технологий и сервиса»

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель производства

ИП Черномуров

 С.И. Кравченко


«» 2020г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор КГБПОУ «Зеленогорский
техникум промышленных технологий и
сервиса»

 С.П. Родченко

«» 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 02. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ
БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО
АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ
КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Среднее профессиональное образование

г. Зеленогорск, 2020

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828), относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей **43.00.00 Сервис и туризм**. Темы программы профессионального модуля могут быть использованы в дополнительном профессиональном образовании (по программам повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям:

33.011 (16675) повар

33.010 (12901) кондитер

33.014 (16672) пекарь.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Организации и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК. 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК .02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию,

	демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший профессиональный модуль, должен обладать профессиональными компетенциями

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>разработке ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>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;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p>
-------------------------	--

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

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:

всего –300 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 132 часов, включая:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 120 часов;

самостоятельной работы обучающегося 12 часов;

учебной и производственной практики 144 часов;

консультации 6 часа;

демонстрационного экзамена 18 часов.

1.4 Использование часов вариативной части

№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Кол-во часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.	Знать - рецептуры и современные технологии приготовления полуфабрикатов из субпродуктов для приготовления сложной кулинарной продукции разнообразного ассортимента; Уметь - составлять калькуляцию на полуфабрикаты из субпродуктов для приготовления сложной кулинарной продукции; - составлять портфолио на полуфабрикаты из субпродуктов для приготовления сложной кулинарной продукции.	Тема 2.12* Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов для приготовления сложной кулинарной продукции	7	Для расширения и углубления подготовки для обеспечения конкурентоспособности в соответствии с запросами рынка труда и возможностями продолжения образования.
		Тема 2.1* Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	6	
		Тема 2.5* Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	10	
		Тема 2.7* Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	12	

	адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	Тема 2.9 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
		Тема 2.11 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		Для расширения и углубления подготовки для обеспечения конкурентоспособности в соответствии с запросами рынка труда и возможностями продолжения образования.
2.		Демонстрационный экзамен, консультации, самостоятельная работа	36	Проведение промежуточной аттестации в форме демонстрационного экзамена, консультаций, организация самостоятельной работы.
	ИТОГО		88	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа		учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая проект (работа)*, часов	всего, часов	в т.ч., курсовая проект (работа)*, часов		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 1.1.-1.4.	МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	36	32	32		4			
ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 1.2.-1.4.	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	96	88	88		8			
ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10 ПК 1.1.-1.4	Учебная и производственная практика	144						72	72
	Демонстрационный экзамен	18							
	Консультации	6							
	Всего:	300	120			12		72	72

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.01

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Формируемые ОК и ПК	Активные формы проведения занятий	Формы и темы внеаудиторных самостоятельных работ	Объем часов		Уровень освоения	
					КОЛ-ВО обязательных аудиторных работ	КОЛ-ВО часов внеаудиторных с/р		
1	2	3	4	5	6	7	8	
МДК. 01.01					32	4		
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов								
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание учебного материала				5	4		
	3	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.	ОК.01, ОК.04, ОК.05, ОК.07	Лекция - визуализация	2		2	
	4	Термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе	ОК.01, ОК.04, ОК.05, ОК.07	Лекция с разбором конкретных ситуаций	1		1	
	3	Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.07, ПК 1.4	Урок-собеседование	Разработка технологических схем приготовления п/ф сложного ассортимента	2	2*	2
	Практические занятия:					2	-	

	1	№ 1 Разработки авторских рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи с учетом сезонности	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.07, ПК 1.4	Индивидуальное практическое задание	Составление ТТК на авторские п/ф	2	2*	
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них		Содержание учебного материала				10		
	1	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	ОК.01, ОК.04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1	Лекция - визуализация		2		2
	2	Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	ОК.01, ОК.04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1	Лекция-диалог		2		1
	3	Выбор и комбинирование способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований ХАССП и СанПиН	ОК.01, ОК.04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1	Урок-собеседование		2		1
	4	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	ОК.01, ОК.04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1	Дискуссия		2		2
	5	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов	ОК.01, ОК.04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1	Лекция с разбором конкретных ситуаций		2		1
		Практические занятия:					-	-
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полу-	Содержание учебного материала:					8		
	1.	Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности	ОК.01, ОК.04, ОК.05, ОК.07	Интерактивная учебная лекция		2		1

фабрикатов		в сырье, продуктах, материалах	ПК 1.1					
	2.	Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента	ОК.01, ОК 04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1	Урок-собеседование		2		1
	3.	Требования к организации рабочих мест, обеспечение последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	ОК.01, ОК 04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1	Дискуссия		2		1
	4.	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию	ОК.01, ОК 04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1	Проблемные ситуации		2		1
	Практические занятия:						6	
1	№ 2 Оформление документов при заказе продуктов со склада. Прием продуктов со склада и от поставщиков.	ОК.01, ОК 04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1	Индивидуальное практическое задание		2			
2	№ 3 Выбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря для кулинарного производства	ОК.01, ОК 04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1	Индивидуальное практическое задание		2			
3	№ 4 Выбор необходимого технологического оборудования для работы в мясном цехе	ОК.01, ОК 04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1	Индивидуальное практическое задание		2			
Дифференцированный зачет МДК. 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов						1		
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов						88	8	
Тема 2.1*	Содержание учебного материала					4		

Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	1.	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов	ОК.01, ОК 04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1	Лекция - визуализация		2		2	
	2.	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке.	ОК.01, ОК 04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1, ПК1.3	Дискуссия		2		1	
	Практические занятия:						2		
	1.	№ 5 Определение массы отходов при механической обработке овощей.	ОК.01, ОК 04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1	Индивидуальное практическое задание		2			
Содержание учебного материала						4	2		
Тема 2.2 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	1	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение.	ОК.01, ОК 04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1-1.2	Лекция - визуализация		2		2	
	2	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки экзотических и редких видов овощей (артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов)	ОК.01, ОК 04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1-1.2, ПК 1.4	Урок-собеседование	Составление авторских тех. карт для приготовления п/ф из редких видов овощей	2	1	2	
	3	Сложные формы нарезки овощей, международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций.	ОК.01, ОК 04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1-1.2	Лекция-диалог	Подготовить сообщение о современных способах нарезки и применении	2	1	3	

Тема 2.3 Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	Содержание учебного материала					4	1	
	1	Основные характеристики редких и экзотических видов рыбы (дорады, сибаса, зубатки, ската, морского черта, солнечника, саргана, пагра, барабулькии). Пищевая ценность. Требования к качеству, условия хранения.	ОК.01, ОК 04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1-1.2	Лекция - визуализация	Подготовить презентацию «Редкие и экзотические виды рыбы»	2	1	3
	2	Выбор методов обработки и подготовки, особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья	ОК.01, ОК 04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1-1.2	Дискуссия		2		2
Тема 2.4 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	Содержание учебного материала					4		
	1	Основные характеристики различных моллюсков и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженных моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения.	ОК.01, ОК 04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1-1.2	Лекция - визуализация		2		2
	2	Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных, последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц.	ОК.01, ОК 04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1-1.2	Лекция-диалог		2		1
Тема 2.5* Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание учебного материала:					8		
	1.	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья	ОК.01, ОК 04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1 ПК 1.3	Лекция - визуализация		2		2
	2.	Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы.	ОК.01, ОК 04, ОК.05, ОК.07	Урок-собеседование		2		1

			ПК 1.1 ПК 1.3					
	3.	Способы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности обработанной рыбы, условия и сроки хранения обработанной рыбы.	ОК.01, ОК 04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1 ПК 1.3	Лекция-диалог		2		2
	4.	Способы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, условия и сроки хранения нерыбного водного сырья.	ОК.01, ОК 04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1 ПК 1.3	Дискуссия		2		2
	Практические занятия:					2		
	1	№ 6 Расчёт количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы	ОК.01, ОК 04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1 ПК 1.3	Индивидуальное практическое задание		2		
Тема 2.6	Содержание учебного материала:					8	2	
Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1.	Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента , кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	ОК.01, ОК 04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1-1.3	Лекция с разбором конкретных ситуаций		2		2
	2.	Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание.	ОК.01, ОК 04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1-1.3	Урок-собеседование	Подготовка сообщения по теме: «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы и	2	1	2

					нерыбного сырья»			
3	Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.	ОК.01, ОК 04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1-1.3	Дискуссия			2		
4	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка.	ОК.01, ОК 04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1-1.4	Лекция-диалог	Составление технологических схем приготовления блюд из кнельной массы		2	1	2
Практические занятия:						2		
1.	№ 7 Решение ситуационных задач: расчёт сырья, выход полуфабрикатов, количества порций из заданного количества рыбного сырья с учётом потерь.	ОК.01, ОК 04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1 ПК 1.3	Индивидуальное практическое задание			2		
Лабораторные занятия:						6		
1	№ 1 Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	ОК.01, ОК 04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1 ПК 1.3	Групповая коммуникация			2		
2.	№ 2 Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	ОК.01, ОК 04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1 ПК 1.3	Групповая коммуникация			2		
3.	№ 3 Обработка нерыбного водного сырья.	ОК.01, ОК 04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1 ПК 1.31	Групповая коммуникация			2		

Тема 2.7 * Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала:					6	2	
	1	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	ОК.01, ОК 04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1 ПК 1.3	Лекция - визуализация		2		2
	2	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	ОК.01, ОК 04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1 ПК 1.3	Урок-собеседование	Составление технологической схемы - первичной обработки говядины задней четвертины	2	1	2
	3	Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение.	ОК.01, ОК 04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1 ПК 1.3	Лекция-диалог	Решение задач «Потери при механической кулинарной обработке мяса»	2	1	2
	Практические занятия:					-	-	
Тема 2.8 Обработка, подготовка мяса диких животных	Содержание учебного материала:					4		
	1	Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных	ОК.01, ОК 04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1-1.3	Лекция - визуализация		2		2
	2	Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при	ОК.01, ОК 04, ОК.05, ОК.07	Дискуссия		2		1

		подготовке мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	ПК 1.1-1.3						
	Практические занятия:					-	-		
Тема 2.9 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание учебного материала:					10	1		
	1	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья.	ОК.01, ОК 04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1 ПК 1.3	Лекция - визуализация		2		2	
	2	Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	ОК.01, ОК 04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1 ПК 1.3	Лекция-диалог		2		2	
	3	Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	ОК.01, ОК 04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1 ПК 1.3	Урок-собеседование		2		1	
	4	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных	ОК.01, ОК 04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1-1.4	Лекция с разбором конкретных ситуаций	Составление техн. схем приготовления п/ф из мяса диких животных	2	1	2	
	5	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	ОК.01, ОК 04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1 ПК 1.3	Дискуссия		2		2	
	Практические занятия:						2		
	1.	№ 8 Решение ситуационных задач: расчёт сырья, выход полуфабрикатов, количества порций из заданного количества мясного сырья с учётом потерь	ОК.01, ОК 04, ОК.05, ОК.07	Индивидуальное практическое задание		2			

			ПК 1.1 ПК 1.3				
	Лабораторные занятия:					2	
	3.	№ 4 Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	ОК.01, ОК 04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1 ПК 1.3	Групповая коммуникация		2	
Тема 2.10 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала:					4	
	1.	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи. Оценка качества и безопасности	ОК.01, ОК 04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1- 1.3	Лекция - визуализация		2	2
	2.	Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	ОК.01, ОК 04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1- 1.3	Дискуссия		2	1
	Практические занятия:					-	-
Тема 2.11 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание учебного материала:					5	-
	1.	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	ОК.01, ОК 04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1- 1.3	Лекция с разбором конкретных ситуаций		2	1
	2.	Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	ОК.01, ОК 04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1- 1.3	Урок-собеседование		3	2
	Практические занятия:					2	

	1.	№ 9 Решение ситуационных задач: расчёт сырья, выход полуфабрикатов, количества порций из заданного количества сырья с учётом потерь	ОК.01, ОК 04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1 ПК 1.3	Индивидуальное практическое задание		2		
Тема 2.12* Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов для приготовления сложной кулинарной продукции	Содержание учебного материала:					5		
	1.	Разработка ассортимента полуфабрикатов из субпродуктов, расчет массы для изготовления полуфабрикатов, организация технологического процесса при приготовлении полуфабрикатов.	ОК.01, ОК 04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1 ПК 1.3	Лекция-диалог		1		2
	2.	Механическая кулинарная обработка субпродуктов для приготовления полуфабрикатов из субпродуктов сложной кулинарной продукции.	ОК.01, ОК 04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1 ПК 1.3	Дискуссия		2		2
	3.	Приготовление различных видов полуфабрикатов из субпродуктов сложной кулинарной продукции	ОК.01, ОК 04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1 ПК 1.3	Лекция с разбором конкретных ситуаций		2		1
	Лабораторные занятия:					2		
	2.	№ 5 Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов сложной кулинарной продукции.	ОК.01, ОК 04, ОК.05, ОК.07 ПК 1.1 ПК 1.3	Групповая коммуникация		2		
	Дифференцированный зачет МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов					2		
Консультации*					6*			
Учебная практика ПМ 01 Виды работ: 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.						72		

<p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.</p> <p>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.</p> <p>Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>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).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p>			
--	--	--	--

<p>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>Производственная практика ПМ 01 Виды работ: Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 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 Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). 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>	<p>72</p>			
	<p>Демонстрационный экзамен*</p>	<p>18*</p>		
	<p>288</p>	<p>12*</p>		
	<p>300</p>			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория Учебная кухня ресторана

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь

Жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер (для тонкого измельчения продуктов);

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. 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. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. сред. проф. образования. – М.: Академия, 2015
13. Самородова И.П. «Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»; учебник для студентов среднего профессионального образования. – М.: «Академия» 2015
14. Харченко Н. Э.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие. - Москва: Академия, 2016Володина 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
15. 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

3.2.2. 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.oхранatruda.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/>

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированных зачетах по МДК 01.01 и МДК 01.02; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время 	
---	--	--

	<p>работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; – точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос 	
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: <ul style="list-style-type: none"> • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, 	

	<p>кондиции, размера, формы сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на дифференцированных зачетах по МДК 01.01 и МДК 01.02;-</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с 	

	<ul style="list-style-type: none"> – параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК. 09 Использовать</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных 	

информационные технологии в профессиональной деятельности	технологий для реализации профессиональной деятельности	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	