Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики

«Чебоксарский экономико-технологический колледж»

Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

****

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

специальность

среднего профессионального образования

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Чебоксары 2022

|  |  |
| --- | --- |
| Разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и на основе примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело | УТВЕРЖДЕНА  Приказом № 353  от 30.08 2022 г.  М.П. |

РАССМОТРЕНА

на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 г.

Председатель ЦК: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/М,Н. Барская/

Разработчик:

Степанова Мария Анатольевна, Никитина Валентина Вениаминовна преподаватели

"\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 13 |
| 3.  УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ | 23 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | 28 |
| 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ | 35 |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**1.1. Область применения программы профессионального модуля**

Рабочая программа (далее программа) профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

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

1.2.1. Перечень общих компетенций

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

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

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

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

Всего часов - 333

Из них: на освоение МДК 01.01, 01.02 – 255 часов

самостоятельная работа – 16 часов

консультация перед экзаменом МДК.01.01 – 2 часа

экзамен МДК.01.01 – 6 часов

дифференцированный зачет по МДК.01.02 – 2 часа

экзамен по модулю – 6 часов

на практики:

учебную – 72 часа.

**2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов  профессионального модуля | Объем образова-тельной программы, час. | Объем образовательной программы, час. | | | | | |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | | Самостоятельная работа |
| Обучение по МДК, в час. | | | Практики | |
| всего,  часов | в т.ч. | |
| лабораторные и практические занятия, часов | курсовая проект (работа),час | Учебная | Производственная |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| ПК 1.1-1.4  ОК | **Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 144 | 134 | 26 | - | - | - | 10 |
|  | **Консультация** | 2 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Экзамен МДК.01.01** | 6 |  |  |  |  |  |  |
| ПК 1.1.-1.4 | **Раздел модуля 2.** Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 101 | 97 | 16 | - | - | - | 6 |
|  | **Дифференцированный зачет МДК.01.02** | 2 | - | - | - | - | - | - |
|  | **Экзамен ПМ.01** | 6 | - | - | - | - | - | - |
|  | **Учебная практика** | 72 |  |  |  | 72 |  |  |
|  | **Всего:** | **333** | **231** | 42 | **-** | **72** | **-** | 16 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | | | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)** | **Объем часов** |
| **1** | | | **2** | **3** |
| **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** | | | | **144** |
| **МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов** | | | | **134/26** |
| **Тема 1.1.**  Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | **Содержание** | | | **34\6** |
| 1 | | Классификация, ассортимент полуфабрикатов из овощей для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. | 2 |
| 2 | | Классификация, ассортимент полуфабрикатов из грибов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. | 2 |
| 3 | | Характеристика овощей и грибов. Пищевая ценность овощей и грибов. | 2 |
| 4 | | Организация процессов обработки овощей и грибов в овощном цехе. | 2 |
| 5 | | Организация процессов приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов. | 2 |
| 6 | | Требования к качеству полуфабрикатов и подготовленных овощей и грибов. | 2 |
| 7 | | Классификация, ассортимент полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления: галантин, рыба фаршированная, зразы и т.д. | 2 |
| 8 | | Характеристика рыбы, поступающей на ПОП, ее пищевая ценность пищевая ценность рыбы. Классификация | 2 |
| 9 | | Характеристика нерыбного водного сырья, его пищевая ценность. | 2 |
| 10 | | Требования к качеству полуфабрикатов и подготовленной рыбы. | 2 |
| 11 | | Классификация, ассортимент полуфабрикатов из мяса и мясного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления: карпаччо, ростбиф, седло ягненка и т.д. | 2 |
| 12 | | Характеристика мяса и мясного сырья. Пищевая ценность мяса и мясного сырья. | 2 |
| 13 | | Требования к качеству полуфабрикатов из мяса. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса, предназначенных для дальнейшего использования. Требования к безопасности хранения полуфабрикатов из мяса. | 2 |
| 14 | | Классификация, ассортимент полуфабрикатов из птицы и дичи для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления: галантин, фаршированные тушки, кнельная масса, суфле, стейки и паштеты из фуа-гра и т.д. | 2 |
| 15 | | Характеристика птицы, дичи. Пищевая ценность птицы, дичи. Требования к качеству и сроки хранения домашней птицы, утиной и гусиной печени. | 2 |
| 16 | | Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе. | 2 |
| 17 | | Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента | 2 |
| **Тематика практических занятий** | | | **4** |
| **Практическое занятие № 1.** Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного сырья, рыбного и нерыбного водного сырья с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся) | | | 2 |
| **Практическое занятие № 2**. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса, мясных продуктов, из домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся) | | | 2 |
| **Тематика лабораторных занятий** | | | **2** |
| **Лабораторное занятие № 1.**  Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного сырья, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, из домашней птицы, дичи с подбором технологического оборудования, инвентаря и инструментов | | | 2 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:** | | | | **4** |
| 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). | | | | 2 |
| 1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. | | | | 2 |
| **Тема 1.2.**  Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них | **Содержание** | | | **48\10** |
| 1 | | Характеристика технологических принципов производства кулинарной продукции: принцип сочетания основных продуктов с другими ингредиентами, принцип безопасности. | 2 |
| 2 | | Характеристика технологических принципов производства кулинарной продукции: принцип взаимозаменяемости, принцип совместимости | 2 |
| 3 | | Характеристика технологических принципов производства кулинарной продукции: принцип рационального использования сырья, и т.д. | 2 |
| 4 | | Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов. | 2 |
| 5 | | Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов: механический, гидромеханический, массообменный. | 2 |
| 6 | | Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов: химический, биохимический, микробиологический. | 2 |
| 7 | | Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов: термический и электрофизический. | 2 |
| 8 | | Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП: определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. | 2 |
| 9 | | Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). | 2 |
| 10 | | Обработка картофеля, корнеплодов, капустных овощей, луковых овощей, тыквенных овощей, томатных овощей. | 2 |
| 11 | | Обработка салатных, шпинатных овощей и пряной зелени, бобовых и зерновых овощей, десертных овощей. Обработка грибов. | 2 |
| **Тематика лабораторных занятий** | | | **2** |
| **Лабораторное занятие №2.** Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки овощей. | | | 2 |
| 12 | | Обработка рыбы с костным скелетом: налим, угорь, сом, навага, хек, треска, камбала, ставрида, линь. | 2 |
| 13 | | Обработка рыбы с костно-хрящевым скелетом. Обработка и использование рыбных отходов. | 2 |
| **Тематика лабораторных занятий** | | | **2** |
| **Лабораторное занятие № 3.** Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки рыбы. | | | 2 |
| 14 | | Обработка нерыбного водного сырья: мидии, устрицы, морской гребешок, кальмар, креветки, трепанги, морская капуста. | 2 |
| **Тематика лабораторных занятий** | | | **2** |
| **Лабораторное занятие № 4.** Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки нерыбного водного сырья. | | | 2 |
| 15 | | Обработка мяса. Характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани мяса. | 2 |
| 16 | | Разделка туш говядины с учетом кулинарного использования частей туши. | 2 |
| 17 | | Разделка туш баранины и свинины с учетом кулинарного использования частей туши. | 2 |
| 18 | | Разделка туш козлятины и телятины с учетом кулинарного использования частей туши. | 2 |
| 19 | | Обработка субпродуктов и костей. Подготовка к приготовлению полуфабрикатов. | 2 |
| **Тематика лабораторных занятий** | | | **2** |
| **Лабораторное занятие № 5.** Организация рабочих мест мясного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой. | | | 2 |
| 20 | | Обработка мяса диких животных: дикой козы, кабана, медведя, лося и оленя. | 2 |
| 21 | | Обработка сельскохозяйственной птицы и кролика. Использование пищевых отходов. | 2 |
| 22 | | Обработка пернатой дичи. Использование пищевых отходов. | 2 |
| **Тематика лабораторных занятий** | | | **2** |
| **Лабораторное занятие № 6.** Организация рабочих мест птицегольевого цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой. | | | 2 |
| 23 | | Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения | 2 |
| 24 | | Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов. | 2 |
| **Тема 1.3.**  Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов | **Содержание** | | | **26\10** |
| 1 | | Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. | 2 |
| 2 | | Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. | 2 |
| 3 | | Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах. | 2 |
| 4 | | Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. | 2 |
| 5 | | Организация работы рыбного цеха. | 2 |
| 6 | | Организация работы мясного цеха. | 2 |
| 7 | | Организация работы птицегольевого цеха. | 2 |
| 8 | | Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены. | 2 |
| 9 | | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. | 2 |
| 10 | | Холодильное оборудование, используемое для кратковременного хранения сырья и полуфабрикатов. Правила безопасной эксплуатации | 2 |
| 11 | | Весоизмерительное оборудование, используемое для приготовления полуфабрикатов. Правила безопасной эксплуатации | 2 |
| 12 | | Механическое оборудование: кухонные машины, мясорубки, электрические пилы, фаршемешалки, тендерайзеры. | 2 |
| 13 | | Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). | 2 |
| **Тематика лабораторных занятий** | | | **10** |
| **Лабораторное занятие № 7.** Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). | | | 2 |
| **Лабораторное занятие № 8.** Решение ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов**.** | | | 2 |
| **Лабораторное занятие № 9.** Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). | | | 2 |
| **Лабораторное занятие № 10.** Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию). | | | 4 |
| **Промежуточная аттестация, в т.ч. консультация** | | | | **6+2** |
| **Раздел модуля 2.** Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | | | | **101** |
| **МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов** | | | | **97/16** |
| **Тема 2.1**  Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов | | **Содержание** | | **10/8** |
| 1 | Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их  кулинарное назначение. Пищевая ценность | 2 |
| 2 | Степень зрелости экзотических и редких видов ово­щей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов.тоды оценки качества. Условия, сроки хранения | 2 |
| 3 | Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки 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 | 2 |
| 4 | 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 | 2 |
| 5 | Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное  назначение, 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 | 2 |
| **Тематика практических занятий** | | **8** |
| **Практическая работа № 1.** Простая форма нарезки овощей, их назначение | | 2 |
| **Практическая работа № 2.** Сложная форма нарезки овощей с применением карвинга | | 2 |
| **Практическая работа № 3.** Алгоритм расчетов массы брутто и нетто для приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов | | 2 |
| **Практическая работа № 4.** Составление заявки на овощи и грибы для заданного количества полуфабрикатов | | 2 |
| **Тема 2.2.**  Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы, нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента | | **Содержание** | | **14** |
| 1 | Основные характеристики 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 | 2 |
| 2 | Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции.  Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам | 2 |
| 3 | Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья | 2 |
| 4 | Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность  Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде | 2 |
| 5 | Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных  Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц | 2 |
| 6 | Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц | 2 |
| 7 | Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья | 2 |
| **Тема 2.3**  Приготовление полуфабрикатов из рыбы  и нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | | **Содержание** | | **10/2** |
| 1 | Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента | 2 |
| 2 | Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья  сложного ассортимента в соответствии с заказом.  Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы | 2 |
| 3 | Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда  Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снимание кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание | 2 |
| 4 | 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. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента | 2 |
| 5 | Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции  Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки | 2 |
| **Тематика практических занятий** | | 2 |
| **Практическая работа № 5.** Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья | | 2 |
| **Тема 2.4** Обработка, подготовка мяса, диких животных | | **Содержание** | | **12** |
| 1 | Основные характеристики мяса, диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность  Особенности строения и состава мышечной ткани | 2 |
| 2 | 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 | 2 |
| 3 | 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 | 2 |
| 4 | Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к  качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса | 2 |
| 5 | Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции  Способы минимизации отходов | 2 |
| 6 | Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных  тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения | 2 |
| **Тема 2.5** Приготовление полуфабрикатов мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | | **Содержание** | | **14/4** |
| 1 | Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом  требований к безопасности | 2 |
| 2 | Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон)  Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции | 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 | 2 |
| 4 | Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения | 2 |
| 5 | Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования | 2 |
| 6 | Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде | 2 |
| 7 | Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов | 2 |
| **Тематика практических занятий** | | 4 |
| **Практическая работа № 6.** Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса | | 2 |
| **Практическая работа № 7.** Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов мяса | | 2 |
| **Тема 2.6**  Обработка, подготовка пернатой дичи и приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | | **Содержание** | | **14/2** |
| 1 | Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность.  Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи | 2 |
| 2 | Условия и сроки хранения пернатой дичи.  Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи | 2 |
| 3 | Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов  Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке | 2 |
| 4 | Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой  дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки | 2 |
| **5** | Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы | 2 |
| 6 | Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение  Требования к качеству, условия и сроки хранения | 2 |
| 7 | Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения | 1 |
| **Тематика практических занятий** | | **6** |
| **Практическая работа № 8.** Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента | | 2 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2** | | | | **6** |
| 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). | | | | 2 |
| 1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. | | | | 2 |
| 1. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и   справочной литературы, нормативных документов. | | | | 2 |
| **Дифференцированный зачет по МДК.02.01** | | | | **2** |
| **Учебная практика по ПМ.01**  **Виды работ:**   1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 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 технологического оборудования, 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 труда), стандартами чистоты. 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 | | | | **72** |
| **Экзамен по ПМ** | | | | **6** |
| **Всего** | | | | **333** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**Кабинеты:**

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

Лаборатория:

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

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

* 1. **Информационное обеспечение реализации программы**

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

**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.

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
3. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
5. 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.
6. 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.
7. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
8. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
9. 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.
10. Володина М.В.Организация хранения и контроль, запасов и сырья: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. - 4-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2017 . - 192 с. - (Профессиональное образование).
11. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник / Н.М. Ларионова. - М.: ИЦ Академия, 2015 . - 208 с. - (Профессиональное образование).
12. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 2-е изд.,стер. - М.: ИЦ Академия, 2018 . - 240 с. - (Профессиональное образование).
13. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / И.П. Самородова. - 4-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2016 . - 192 с. - (Профессиональное образование).
14. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий ранообразного ассортимента: учебник / Г.П. Семичева. - М.: ИЦ Академия, 2018 . - 256 с. - (Профессиональное образование).
15. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. пособие / Е. И. Соколова. - 2-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2018 . - 288 с. - (Профессиональное образование).
16. "Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие / Н.Э. Харченко. - 10-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2017 . - 512 с. - (Профессиональное образование)."
17. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие / Л.З. Шильман. - 4- е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2016 . - 176 с. - (Профессиональное образование).
    * 1. **Электронные издания:**
18. 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>
19. 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].
20. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
21. 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:
22. 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
23. 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>

1. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
2. <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
3. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
4. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
5. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
6. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
7. [http:/ /www.pitportal.ru/](http://www.pitportal.ru/)
   * 1. **Дополнительные источники:**
8. 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.
9. 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
10. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
11. 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
12. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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