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 | УТВЕРЖДЕНАПриказом № 353от 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 разделовпрофессионального 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 1.1-1.4ОК | **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 грибовМетоды 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 фаршированиюУсловия, 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 рыбыПищевая 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 ценностьТребования 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 ракообразныхМетоды 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 рыбыи 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 продукцииСанитарно-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 ценностьОсобенности строения и состава мышечной ткани  | 2 |
| 2 | Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса, диких животныхОсновные 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 продукцииСпособы 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 учетомтребований 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 полуфабрикатовСпособы 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 назначениеТребования 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
 |