



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ
ТАТАРСТАН
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО
Зам директора по НМР

В.П. Кузиева
« 11 » 06 2020г.

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР

Р.М. Сабитов
« 11 » 06 2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Специальность СПО: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес. на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования – социально-экономический

СОГЛАСОВАНО

ООО «Бахетле»
(наименование организации)

Л.Ш.Нуриева, заведующая

производством
Ф.И.О., должность

(подпись)

« 11 » 06 2020 г.



СОГЛАСОВАНО

Сеть быстрого питания «Сели-Поели»
(наименование организации)

С.Т.Меньшикова, заведующая

производством
Ф.И.О., должность

(подпись)

« 11 » 06 2020 г.



Нижнекамск, 2020

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 года, зарегистрированного Министерством юстиции России № 44828 от 20 декабря 2016 г;
2. Учебного плана и основной образовательной программы колледжа по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**
3. Примерной программы профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента примерной основной образовательной программы СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**. Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижекамский многопрофильный колледж»


Разработчики:


Гафур Ирина Владимировна - преподаватель междисциплинарных курсов и общепрофессиональных дисциплин высшей квалификационной категории.

Пьянкова Ирина Сергеевна-мастер производственного обучения высшей квалификационной категории.

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии «Повар, кондитер», специальности «Технология продукции общественного питания»

Председатель МЦК


(подпись)


Ф.И.О.

Протокол заседания МЦК № 11 от «07» 06 2010 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа (далее программа) профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить 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 поддержания 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 практи- ческий опыт	<p>разработке ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
знать	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 приготовления полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты
--	--

В профессиональный модуль включена вариативная единица в количестве 18 часов. В результате освоения вариативной части цикла по МДК 01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» студент должен:

уметь	проводить расчеты по формулам
знать	способы расчета количества необходимых и дополнительных ингредиентов в зависимости от массы сырья для приготовления кулинарных полуфабрикатов

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Объем образовательной нагрузки - **256** часов:

на освоение МДК – **94** часа, (в т.ч. 18 часов вариативной части, направленных на расширение обязательной части программы модуля):

- теория – 50 часов;
- на лабораторно-практические занятия – 34 часа,
- самостоятельной работы – 2 часа;
- консультации – 2 часа;
- экзамены – 6 часов;
- учебной практики - **72** часа;
- производственной практики - **72** часа;
- консультации к квалификационному экзамену - **6** часов;
- квалификационный экзамен - **12** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.							
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.							Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.				Практики			
			всего, часов	в т.ч.			Учебная	Производственная		
теоретические занятия, ч.	лабораторные и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), час		Консультации/экзамены						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 1.1, ОК 01-07, ОК 09-10	Раздел 1. ПМ01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	32	32	20	12	-		-	-	-
ПК 1.2.-1.4, ОК 01-07, ОК 09-10	Раздел 2. ПМ.01. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	62	60	30	22	-	2/6	-	-	2
ПК 1.1-1.4, ОК 01-07, ОК 09-10	Учебная и производственная практика	144	-		-	-		72	72	-
	Консультации к экзамену	6								
	Квалификационный экзамен	12								
	Всего:	256	92	50	34	-		72	72	2

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	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3		
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		32, в т.ч. теории - 20 ч, лпз-12 ч.		
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		32 часа		
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. Международные термины. Понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе Правила адаптации рецептов, разработки авторских рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента.	6 2 2	2	ПК 1.1, ОК 01-07, ОК 09-10
	Практические занятия Практическая работа № 1. Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного сырья с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся) Практическая работа № 2. Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбного и нерыбного водного сырья с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	6 2 2	3	ПК 1.1, ОК 01-07, ОК 09-10

	Практическая работа № 3. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	2		
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание	6	2	ПК 1.1, ОК 01-07, ОК 09-10
	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов	2		
	Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и 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		
	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения. 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	6	2	ПК 1.1, ОК 01-07, ОК 09-10
	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах	2		
	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	2		

	сырья и продукции. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.			
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2		
	Практические занятия	6	3	ПК 1.1, ОК 01-07, ОК 09-10
	Практическая работа № 4. Составить заявку(требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2		
	Практическая работа № 5. 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		
	Практическая работа № 6. Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	2		
Дифференцированный зачет по МДК 01.01.		2	2-3	ПК 1.1, ОК 01-07, ОК 09-10
Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		62 ч, в т.ч. теории - 30 ч, лпз-22 ч, с/р-2ч, консул- 2 ч, экзамен-6 ч.		
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		62 часа		
Тема 2.1 Обработка,	Содержание	5	2	ПК 1.2, ОК 01-07, ОК 09-10
	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов	1		

подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.			
	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 шиитакэ, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования.	2	2	ПК 1.3, ОК 01-07, ОК 09-10
	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		
Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	Содержание 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. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции	2	2	
	Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и	1	1	

	экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.			
Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	Содержание	4	2	ПК 1.2, ОК 01-07, ОК 09-10
	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.	1		
	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. 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. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных	2		
	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	1		
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд,	Содержание	4	2	ПК 1.3, ОК 01-07, ОК 09-10
	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	1		

кулинарных изделий сложного ассортимента	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, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. 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.	2	3	ПК 1.3, ПК 1.4, ОК 01-07, ОК 09-10
	Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	1		
	Практические и лабораторные занятия	8		
	Практическая работа № 1. Расчеты отходов, массы брутто и нетто рыбы с костным и хрящевым скелетом.	2		
	Практическая работа № 2. Расчет сырья, количество порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества рыбы, с учетом вида сырья и его кондиции. Составление сырьевой ведомости.	2		
	Лабораторная работа № 1. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.	4		
Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных	Содержание	5	2	ПК 1.2, ОК 01-07, ОК 09-10
	Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.	1		
	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,	1		

	хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.			
	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. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.	2		
	Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.	1		
Тема 2.6	Содержание	7	2	ПК 1.3, ОК 01-07, ОК 09-10
Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности	1		
	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).	1		
	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	1		
	Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1		
	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.	1		

	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.	1		
	Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов	1		
	Практические и лабораторные занятия	8	3	ПК 1.3, ПК 1.4, ОК 01-07, ОК 09-10
	Практическая работа № 3. Расчет выхода частей туши, массы брутто и нетто мяса при механической кулинарной обработке. Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке мяса.	2		
	Практическая работа № 4. Расчет сырья, количество порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества мяса, с учетом вида сырья и его кондиции. Составление сырьевой ведомости.	2		
	Лабораторная работа № 2. Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.	4		
Тема 2.7	Содержание	1	2	ПК 1.2, ОК 01-07, ОК 09-10
Обработка и подготовка пернатой дичи	Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи. Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	1		
Тема 2.8	Содержание	2	2	ПК 1.3, ОК 01-

Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы. Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1		07, ОК 09-10
	Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1		
	Практические и лабораторные занятия	6	3	ПК 1.3, ПК 1.4, ОК 01-07, ОК 09-10
	Практическая работа № 5. Расчет массы брутто при механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы.	1		
	Практическая работа № 6. Расчет сырья, количество порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества птицы, с учетом вида сырья и его кондиции. Составление сырьевой ведомости.	1		
	Лабораторная работа № 3. Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	4		
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация высокотехнологичного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием	2	2-3		

федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка словаря иностранных терминов			
Консультации	2		
Экзамен по МДК 01.02	6	2-3	ПК 1.1-1.4, ОК 01-07, ОК 09-10
Учебная практика Виды работ:	72 часа		
Тема 1.1. Выбор, оценка качества продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения в соответствии с требованиями санитарных правил.	Содержание Выбор, оценка качества продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения в соответствии с требованиями санитарных правил.	6	3 ПК 1.1-1.4, ОК 01-07, ОК 09-10
Тема 1.2 Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Содержание Оформить заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6	
Тема 1.3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	Содержание Выбрать, подготовить основные продукты и дополнительные ингредиенты (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	6	
Тема 1.4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	Содержание Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	6	

Тема 1.5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Содержание	6		
	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.			
Тема 1.6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных.	Содержание	6		
	-организация рабочих мест; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных; -требования безопасности при работе с механическим оборудованием, основные правила техники безопасности; - подготовка сырья; - приготовление полуфабрикатов; -требования к качеству			
Тема 1.7. Оценка качества и хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Содержание	12		
	Оценивание качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.	6		
	Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.	6		
Тема 1.8. Порционирование (комплектование) и подача полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента .	Содержание	6		
	Порционирование (комплектование) и подача полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ,с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования			

	ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.			
Тема 1.9. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	Содержание			
	Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6		
Тема 1.10 Хранение и упаковка свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов	Содержание			
	Хранение и упаковка свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов, с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения, эстетичная упаковка и транспортирование полуфабрикатов.	6		
Тема 1.11 Разработка ассортимента и расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Содержание			
	Разработка ассортимента и расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6		
Производственная практика Виды работ:		72 часа		
Тема 1.1 Ознакомление с выпускаемым ассортиментом полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и участие в их разработке	Содержание	12	3	ПК 1.1-1.4, ОК 01-07, ОК 09-10
	Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия.	6		
	Ознакомление ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6		
Тема 1.2 Ознакомление с технологическим оборудованием, инвентарем, инструментами,	Содержание	12		
	Ознакомление с технологическим оборудованием, инвентарем, инструментами заготовочных цехов.	6		

используемыми для производства полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Ознакомление с правилами эксплуатации при работе с технологическим оборудованием, инвентарем, инструментами заготовочных цехов.	6		
Тема 1.3 Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	Содержание	6		
	Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.			
Тема 1.4 Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.	Содержание	6		
	Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.			
Тема 1.5 Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи.	Содержание	12		
	- организация рабочих мест в цехе; - выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки; - требования безопасности при работе с механическим оборудованием, основные правила техники безопасности;	6		
	- подготовка сырья; - приготовление полуфабрикатов; - требования к качеству	6		
Тема 1.6 Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Содержание	6		
	Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.			
Тема 1.7 Вакумирование, охлаждение, замораживание, порционирование и упаковка, и хранение обработанного	Содержание	6		
	- организация рабочих мест в цехе; - выбор производственного инвентаря и оборудования			

сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	для обработки; - требования безопасности при работе с механическим оборудованием, основные правила техники безопасности; - подготовка сырья; - приготовление полуфабрикатов; - требования к качеству			
Тема 1.8 Самооценка качества выполнения задания, безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования).	Содержание	6		
	Самооценка качества выполнения задания, безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования).			
Дифференцированный зачет ПП.01	Содержание	6		
	- Составить ТК или ТТК приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции по индивидуальному заданию: - Составить алгоритм приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции по индивидуальному заданию. - Подобрать необходимое оборудование и инвентарь. - Организовать рабочее место. - Приготовить 2 порции полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции по индивидуальному заданию. - Провести бракераж полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.			
Консультации к квалификационному экзамену		6		
Квалификационный экзамен по ПМ.01		12	3	ПК 1.1-1.4, ОК 01-07, ОК 09-10
Всего		256		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный оборудованием:

- комплект ученической мебели на 32 посадочных места;
- комплект учительской мебели на 1 посадочное место;
- компьютер;
- проектор;
- экран;
- колонки;
- классная доска - 1 шт.
- информационно-демонстрационные плакаты – 4 шт.;
- методические указания по выполнению лабораторных работ -3 шт.;
- сборник рецептов блюд и кулинарных изделий –20 шт.;
- комплект слайдов и презентаций – 3 компл.

Лаборатория: учебная кухня ресторана, оснащенная:

- производственные столы;
- холодильник;
- мясорубка;
- блендер;
- весы;
- электрическая плита;
- жаровня-фритюрница;
- жарочный шкаф;
- половники;
- мясорубка ручная;
- ложки;
- вилки;
- терки;
- венчик;
- соусница;
- тарелки для горячих закусок;
- тазы;
- сковорода D-30 см;
- сковорода D-20 см;
- казан;
- утятница;
- большие разделочные доски;
- маленькие разделочные доски;
- чайник;

- салатные миски;
- сито;
- дуршлаг;
- кастрюля 20 л;
- кастрюля 3 л;
- кастрюля 2л;
- кастрюля 4л;
- противень;
- формы для коржей;
- скалки;
- шумовка;

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень учебных и электронных изданий, дополнительной литературы

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. 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.
8. 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.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
10. Васюкова А.Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни: Практическое пособие. – М.: Дашков и К, 2019. – 816 с.

11. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебник. – М.: КНОРУС, 2018. – 322 с.

12. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: КНОРУС, 2018. – 322 с.

13. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник. – 4-е изд, стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 192 с.

3.2.2. Электронные издания:

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

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

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

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

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

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

7. Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник. – М.: Дашков и К, 2020. – 416 с.

8. Гайворонский К.Я., Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: учебник. – М.: ФОРУМ, 2021. – 480 с.

9. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: Учебное пособие. – М.: ИНФРА-М, 2021. – 373 с.

10. Сыров В.Д. Организация производства [Электронный ресурс]: учебное пособие. – М.: РИОР, 2020. – 283 с.

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 192 с.

2. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: справочник.-М:Академия, 2011

3. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник СПО.- М: Деловая литература, 2008

4. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие. – 4-е изд, стер. – М.:ИЦ»Академия», 2014. – 192 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

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

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 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

	<p>обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;</p> <ul style="list-style-type: none"> – точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос <p>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов 	
--	---	--

	<p>кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; <ul style="list-style-type: none"> – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике;

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

учетом особенностей социального и культурного контекста	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	