

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»  
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «ЯПТИ»

\_\_\_\_\_ Антонов А.Б.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «ЧТПиК»

Минобразования Чувашии

\_\_\_\_\_ Р.А.Шуканов

приказ от 14.06.2022 г. № 318



**ПРОГРАММА**  
профессионального модуля

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации  
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента  
(индекс и наименование дисциплин)

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
(код и наименование специальности)

Чебоксары 2022 г.

Разработано в соответствии с требованиями  
ФГОС СПО по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
код наименования специальности

**РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО**

на заседании ЦК

Протокол от 14.06.2022 г № 11

Председатель ЦК Бойкова Е.А. / Бойкова Е.А./

Разработчики:

Ташмаков А.С. преподаватель спецдисциплин

**Эксперты:**

Внутренняя экспертиза Бойкова Е.А. Бойкова Е.А., методист

Внешняя экспертиза Соколова Н.Л. Соколова Н.Л., заместитель  
директора по УПР Чебоксарский  
кооперативный техникум  
Чувашпотребсоюза

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 5. ПРИЛОЖЕНИЕ №1. ПЕРЕЧЕНЬ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

# 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. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности (ВД 1) «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и соответствующие ему общие (ОК), профессиональные компетенции (ПК) и личностные результаты (ЛР):

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	Наименование общих компетенций и личностных результатов
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, <b>применять стандарты антикоррупционного поведения</b>
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий

	неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

### 1.1.2.Перечень профессиональных компетенций (ПК)

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 рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

### 1.1.3.В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

<b>Иметь практический опыт в</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработке ассортимента полуфабрикатов;</li> <li>- разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</li> <li>- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> </ul>
----------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

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

### Конкретизированные требования по профессиональному модулю

Код компетенции	Показатели освоения компетенции
ПК 1.1.	<p><b>Практический опыт в:</b></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>обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>

	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</li> <li>методы контроля качества сырья, продуктов;</li> <li>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</li> <li>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>правила утилизации отходов;</li> <li>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</li> </ul>
ПК 1.2.	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</li> <li>контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</li> <li>обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;</li> <li>определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;</li> <li>контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</li> <li>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;</li> <li>контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</li> </ul>



	<p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>методы обработки экзотических и редких видов сырья;</p> <p>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</p> <p>способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей;</p> <p>способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p> <p>формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья</p>
ПК 1.3.	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;</p> <p>контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;</p> <p>контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</p> <p>владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;</p> <p>выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;</p> <p>готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</p> <p>контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;</p>

	<p>контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;</p> <p>современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;</p> <p>правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;</p> <p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;</p> <p>правила складирования упакованных полуфабрикатов;</p> <p>требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>
ПК 1.4.	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их</p>

	<p>обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);  современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;  принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;  правила организации проработки рецептур;  правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;  правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;  правила расчета себестоимости полуфабрикатов</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Спецификация общих компетенций

Код компетенции	Дескрипторы. Знания. Умения.
ОК 01.	<p><b>Дескрипторы:</b> распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;  определение потребности в информации и источников её получения;  осуществление эффективного поиска; разработка детального плана действий; оценка рисков на каждом шаге;  оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p> <p><b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  составлять план действия; определять необходимые ресурсы;  владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p><b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;  алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>

ОК 02.	<b>Дескрипторы:</b> планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов; структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности
	<b>Умения:</b> определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
	<b>Знания</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03.	<b>Дескрипторы:</b> использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); применение современной научной профессиональной терминологии; определение траектории профессионального развития и самообразования
	<b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития
	<b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04.	<b>Дескрипторы:</b> участие в деловом общении для эффективного решения профессиональных задач; планирование профессиональной деятельности
	<b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
	<b>Знания:</b> психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
ОК 05.	<b>Дескрипторы:</b> грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе
	<b>Умения:</b> излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы
	<b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
ОК 06.	<b>Дескрипторы:</b> понимать значимость своей профессии (специальности); демонстрировать поведение на основе общечеловеческих ценностей.
	<b>Умения:</b> описывать значимость своей <i>специальности</i> ; применять стандарты антикоррупционного поведения

	<b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07.	<b>Дескрипторы:</b> соблюдать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.
	<b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).
	<b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09.	<b>Дескрипторы:</b> применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
	<b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
	<b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10.	<b>Дескрипторы:</b> применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; ведение общения на профессиональные темы
	<b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
	<b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

## 1.2.Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов: 264 часа

Из них на освоение МДК: 86 часов

самостоятельная работа: 18 часов

практики, в том числе учебная: 72 часа

производственная: 72 часа  
Промежуточная аттестация: 12 часов  
Консультации: 4 часов

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных, общих компетенций и личностных результатов	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Занятия во взаимодействии с педагогом			Самостоятельная работа	Консультации	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего час.	в т.ч. практ. занятия, ч	в т.ч., курсовая р (проект), ч				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.</b>									
ПК 1.1. ОК 01 – 07, 09, 10 ЛР,3,4,7, 11	Раздел 1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	42	36	10 (пр.з)	-	6			
Итого по МДК. 01.01.		42	36	10	-	6			
<b>МДК. 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.</b>									
ПК 1.2. ОК 01 – 07, 09, 10 ЛР,3,4,7, 11	Раздел 1. Обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи	16	14	6 (пр.з.)	-	2		-	-
ПК 1.3. ОК 01 – 07, 09, 10 ЛР,3,4,7, 11	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	20	16	-	-	4		-	
ПК 1.4. ОК 01 – 07, 09, 10 ЛР,3,4,7, 11	Раздел 3. Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	26	20	12 (пр.з.)	-	6			
Итого по МДК. 01.02.		62	50	18		12			

\*

Итого по МДК. 01.01. и МДК. 02.01.		104	86	28	-	18		
Комплексный экзамен по МДК. 01.01. и МДК. 01.02.		10	10				4	
ПК 1.1. – 1.4. ОК 01 – 07, 09, 10 ЛР,3,4,7, 11	Учебная практика (УП. 01)	72						72
ПК 1.1. – 1.4. ОК 01 – 07, 09, 10 ЛР,3,4,7, 11	Производственная практика (ПП. 01.)	72						72
Промежуточная аттестация: 1) зачёт по УП. 01. 2) дифференцированный зачёт по ПП. 01								
3) экзамен по ПМ. 01.		6	6					
ВСЕГО		264	102	28		18	4	72



### 3.2. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ. 01

Наименование МДК, разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.			42	
Раздел 1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами			42	
Тема 1.1. Введение	<b>Содержание:</b>		2	2
1	<b>Введение.</b> Понятие сырья, полуфабриката. Классификация ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. Последовательность выполнения технологических операций. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов			
Тема 1.2. Контроль качества сырья	<b>Содержание:</b>		2	2
2	<b>Контроль качества.</b> Методы контроля качества сырья, продуктов. Способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства. Санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП). 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).			
Тема 1.3. Технологическое оборудование для приготовления полуфабрикатов	<b>Содержание:</b>		2	2
3	<b>Обеспечение безопасных условий труда.</b> Виды инструктажей. Способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда. Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ.			

	4	<b>Весомизмерительные приборы.</b> Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации весомизмерительных приборов и правила ухода за ними.	2	2
	5	<b>Машины для очистки овощей</b> Способы очистки овощей. Машины для очистки овощей. Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила безопасной эксплуатации. Техника безопасности. Правила ухода за оборудованием.	2	2
	6	<b>Практическое занятие. Машины для очистки овощей.</b> Подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами. Сборка и разборка механизмов машины для обработки сырых и варёных овощей. Устранение неисправностей, возникающих в процессе работы машины.	2	3
	7	<b>Овощерезательные и протирочные машины.</b> Назначение, классификация, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации машин.	2	2
	8	<b>Практическое занятие. Овощерезательные и протирочные машины.</b> Подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами. Сборка и разборка механизмов машины для обработки сырых и варёных овощей. Устранение неисправностей, возникающих в процессе работы машины.	2	3
	9	<b>Практическое занятие. Машины для обработки рыбы.</b> Подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами. Ознакомление с видами необходимого технологического оборудования для обработки рыбы, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации и правилами их безопасного использования по технической документации. Устранение неисправностей, возникающих в ходе работы.	2	3
	10	<b>Машины для обработки мяса.</b> Мясорубки. Пилы для мяса. Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Правила ухода за оборудованием	2	2
	11	<b>Размолочные механизмы. Куттеры.</b> Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Правила ухода за оборудованием	2	2
	12	<b>Котлетоформовочные машины.</b> Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Правила ухода за оборудованием	2	2
	13	<b>Практическое занятие. Машины для обработки мяса.</b> Подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами. Ознакомление с видами мясорыхлителей, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации и правилами их безопасного использования по технической документации. Сборка машин для рыхления мяса. Устранение неисправностей, возникающих при работе.	2	3
<b>Тема 1.4. Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов</b>	<b>Содержание:</b>		2	2
	14	<b>Овощной цех.</b> Назначение, планировка, виды технологического оборудования и производственного инвентаря, весомизмерительных приборов, инструментов, посуды овощного цеха, используемых для обработки овощей,		

	грибов пряностей; правила их безопасного использования. Характеристика технологических операций, выполняемых в овощном цехе. Организация работы овощного цеха. Правила безопасной организации работы в овощном цехе. Подготовка, к работе технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Правила ухода за ними. Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.		
15	<b>Организация работы рыбного и мясного цехов.</b> Мясной и рыбный цех. Назначение. Планировка. Оснащение. Характеристика технологических операций, выполняемых в мясном и рыбном цехе. Правила безопасной организации работы в цехе. Виды оборудования и производственного инвентаря, инструментов рыбного и мясного цехов для обработки рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи. Подготовка, к работе технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Правила ухода за ними. Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.	2	2
16	<b>Практическое занятие. Организация подготовки рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы и мяса.</b> Организация и проведение подготовки рабочих мест. Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроль их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения. Подбор производственного оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, используемых для обработки сырья. Правила их безопасного использования. Заполнение таблиц, расчеты сырья, составление схемы организации рабочего места. Составление заявки для производства полуфабрикатов в соответствии с заказом.	2	3
17	<b>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест.</b> Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению кулинарных полуфабрикатов сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований.	2	2
18	<b>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест.</b> Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> работа с информационными ресурсами Интернет по изучению нового вида технологического оборудования для обработки овощей, рыбы, мяса, выполнение реферата и подготовка слайдовой презентации на тему «Новые виды технологического оборудования»	6	3
<b>Промежуточная аттестация: комплексный экзамен с МДК. 01.02.</b>			
<b>Итого по МДК. 01.01. - 42 ч</b> Занятия во взаимодействии с преподавателем – 36 часов (из них теоретическое обучение – 26 ч., практических занятий – 10 ч.); самостоятельной работы			

обучающегося – 6 часов;			
<b>МДК. 01.02.</b> <b>Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.</b>		<b>50</b>	
<b>Раздел 1.</b> <b>Обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 1.1.</b> <b>Товароведная характеристика экзотических, редких и региональных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи</b>	<b>Содержание:</b>		
	1 <b>Экзотические, редкие и региональные виды сырья.</b> Химический состав, пищевая ценность овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи. Значение в питании. Классификация. Ассортимент, товароведная характеристика. Требования к качеству. Условия и сроки хранения, процессы, происходящие при хранении экзотических и региональных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи. <b>Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья.</b>	2	2
<b>Тема 1.2.</b> <b>Обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</b>	<b>Содержание:</b>		
	2 <b>Обработка и подготовка овощей и грибов</b> Методы обработки, формы нарезки экзотических, региональных и редких видов сырья; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей; способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья; размораживание замороженного сырья, замачивание сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов.	2	2
	3 <b>Практическое занятие. Обработка и подготовка овощей и грибов</b> Оценка качества и соответствия технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов; распознавание недоброкачественных продуктов; отработка техники нарезки и формования экзотических и редких видов овощей и грибов.	2	3
	4 <b>Обработка и подготовка рыбы, нерыбного водного сырья.</b> Методы обработки экзотических и редких видов сырья; размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, организация хранения неиспользованного сырья и обработанных рыбы, нерыбного водного сырья.	2	2
	5 <b>Практическое занятие. Обработка и подготовка рыбы, нерыбного водного сырья.</b> Оценка качества и соответствия технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: рыбы, нерыбного водного сырья, распознавание недоброкачественных продуктов. Обработка, нарезание, формование экзотических и редких видов рыбы, нерыбного водного сырья. Выполнение расчётов.	2	3

	6	<b>Обработка и подготовка мяса, птицы дичи</b> Методы обработки экзотических и редких видов сырья; размораживание замороженного сырья, различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, Хранение неиспользованного сырья и обработанных рыбы, нерыбного водного сырья. Выполнение расчётов.	2	2
	7	<b>Практическое занятие. Обработка и подготовка мяса, птицы, дичи</b> Оценка качества и соответствия технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: мяса, птицы, дичи; распознавание недоброкачественных продуктов. Обработка, нарезание, формование мясного сырья. Выполнение расчётов.	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составление алгоритма механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов, субпродуктов, сельскохозяйственной птицы, дичи Составление схем разделки туш Подготовка информации, слайдовой презентации, написание реферата на одну из тем: - Товароведная характеристика нетрадиционных видов овощей. - Современные методы обработки продуктов. - Виды фигурной нарезки овощей, карвинг.	2	3
<b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>			<b>20</b>	
<b>Тема 2.1. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи.</b>		<b>Содержание:</b>		
	1	<b>Полуфабрикаты из овощей, грибов.</b> Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: картофель Бек, спагетти из кабачков, кнельная масса из овощей, шиитаке жареные, сморчки со сливками. Современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента в соответствии с заказом. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов <b>Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе.</b>	2	2
	2	<b>Полуфабрикаты из фаршированных овощей, грибов.</b> Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: лук-порей фаршированный, артишоки фаршированные, фенхель фаршированный. Современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента в соответствии с заказом. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,	2	2

		производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов		
3		<b>Полуфабрикаты из рыбы и нерыбного водного сырья.</b> Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: рулет из филе (фаршированного и нефаршированного), рулет из карпаччо, кнельная масса, тельное. Современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента в соответствии с заказом. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов	2	2
4		<b>Фаршированные полуфабрикаты из рыбы и нерыбного водного сырья.</b> Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: фаршированная и нефаршированная рыба в целом виде, фаршированные порционные куски рыбы. Современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента в соответствии с заказом. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов	2	2
5		<b>Полуфабрикаты из мяса.</b> Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: ростбиф, буженина, корейка, окорок, грудинка, каре ягненка в натуральном виде, седло ягненка целиком, стейки, телячьи ножки, телячьи рульки. Современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента в соответствии с заказом. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов	2	2
6		<b>Фаршированные полуфабрикаты из мяса, рулеты.</b> Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: фаршированный поросенок (молочный), фаршированная лопатка, фаршированный окорок, фаршированные рульки телячьи, рулет фаршированный и нефаршированный из молочного поросенка, рулет для карпаччо, рулет из фаршированный и нефаршированной лопатки или окорока, грудинка фаршированная. Современные методы, техники	2	2

		приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента в соответствии с заказом. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов		
	7	<b>Полуфабрикаты из птицы и дичи.</b> Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: натуральные и панированные котлеты из филе, шницель из филе, кнельная масса и изделий из нее, стейк из фуа-гра, фуа-гра для паштета. Современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента в соответствии с заказом. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов.	2	2
	8	<b>Фаршированные полуфабрикаты из птицы, рулеты.</b> Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: фаршированные куриные ножки, фаршированная домашняя птица целиком, домашняя птица для галантина, фаршированные котлеты из филе, рулет из фаршированной и нефаршированной мякоти птицы. Современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента в соответствии с заказом. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов	2	2
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> составление терминологического словаря. Подготовка реферата/слайдовой презентации на одну из тем: «Виды стейков», «Виды маринадов для мяса», «Способы фарширования птицы»: «Новые виды рыб», «Нерыбные продукты моря» Составление карт брака.	4	3
<b>Раздел 3. Разработка, адаптация рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>			26	
<b>Тема 3.1. Современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения</b>	<b>Содержание:</b>			
	1	<b>Современное высокотехнологичное оборудование.</b> Современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения. Актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов.	2	2
	2	<b>Новые высокотехнологичные продукты.</b>	2	2

		Инновационные способы обработки, подготовки, хранения продуктов (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее).		
<b>Тема 3.2. Составление технологической документации</b>	3	<b>Организация проработки рецептур.</b> Принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами. <b>Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента.</b> Правила организации проработки рецептур, правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов, правила оформления актов проработки.	2	3
	4	<b>Технологическая документация.</b> Методика составления технологической документации по результатам проработки рецептуры, правила расчета себестоимости полуфабрикатов.	2	2
	5	<b>Практическое занятие. Разработка рецептур полуфабрикатов из рыбы и овощей</b> Разработка, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки	2	3
	6	<b>Практическое занятие. Расчет сырья</b> Ведение расчетов сырья, выхода полуфабрикатов из рыбы.	2	3
	7	<b>Практическое занятие. Технологическая документация</b> Оформление технологической документации на разработанные полуфабрикаты из рыбы: технико-технологической карты, заявки на продукты. Презентация результатов проработки.	2	3
	8	<b>Практическое занятие. Разработка рецептур полуфабрикатов из мяса и птицы</b> Разработка, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки	2	3
	9	<b>Практическое занятие. Расчет сырья</b> Ведение расчетов сырья, выхода полуфабрикатов из мяса.	2	3
	10	<b>Практическое занятие. Технологическая документация</b> Оформление технологической документации на разработанные полуфабрикаты из мяса: технико-технологической карты, заявки на продукты. Презентация результатов проработки.	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> составление терминологического словаря. Подготовка реферата «Нормативно-технологическая документация на фирменные блюда». - Расчёт энергетической ценности сложных полуфабрикатов. - Составление карт брака	6	3
	<b>Итого по МДК. 01.02. - 62 ч</b> занятия во взаимодействии с педагогом – 50 часов (из них теоретическое обучение – 32 ч., практических занятий– 18 ч.); самостоятельная работа обучающегося – 12 часов;			
<b>Промежуточная аттестация: комплексный экзамен (МДК. 01.01. и МДК. 01.02.)</b>			<b>10</b> (в т ч 4 ч. конс.)	
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ и трудовые действия</b>			<b>72</b>	<b>3</b>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка, изменение ассортимента, разработка и адаптация рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</li> <li>- обеспечение наличия, контроль хранения и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности, оценка их качества и соответствия технологическим требованиям;</li> <li>- организация и проведение подготовки рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, соблюдение санитарно-эпидемиологических требований;</li> <li>- соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ;</li> <li>- использование различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- организация упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>- <i>владение техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, правка кухонных ножей;</i></li> <li>- <i>соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовка и адекватное применение пряностей и приправ;</i></li> </ul> <p>Промежуточная аттестация – зачёт</p>		
<p><b>Производственная практика.</b>  <b>Виды работ и трудовые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента полуфабрикатов;</li> <li>- разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</li> <li>- организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- упаковка, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</li> <li>- контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- контроль хранения и расхода продуктов</li> <li>- <i>складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдение товарного соседства, условий и сроков хранения, осуществление ротации сырья, продуктов</i></li> </ul> <p>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт</p>	72	3
<p><b>Экзамен по ПМ. 01.</b></p>	6	
<p>Объем образовательной программы - всего 264 часа, в том числе:  занятия во взаимодействии с преподавателем – 86 часов (в том числе практических занятий – 28 ч);  самостоятельной работы обучающегося – 18 часов;  учебной практики – 72 часа  производственной практики – 72 часа  промежуточная аттестация в форме экзамена – 16 ч. (в том числе 4 ч. – консультации)</p>		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Наименование	Оснащение кабинета
Учебный кабинет технологии кулинарного производства № 401	Рабочее место преподавателя; Рабочее место обучающегося: парты- 15 шт., стулья – 30 шт.
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал)	Проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет
Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков № 207:	<p>основное и вспомогательное технологическое оборудование:            весы настольные электронные - 15 шт., пароконвектомат - 6 шт., конвекционная печь – 1 шт., микроволновая печь - 9 шт., расстоечный шкаф - 1 шт., плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на обучающегося - 7 шт., фритюрница – 1 шт., электрогриль (жарочная поверхность) - 1 шт., гриль (саламандр) - 1 шт., электроблинница - 1 шт., электромармиты - 4 шт., кофемашина с капучинатором - 1 шт., ховоли - 2 шт., шкаф холодильный - 3 шт., шкаф морозильный - 1 шт., шкаф шоковой заморозки - 1 шт., льдогенератор - 2 шт., охлаждаемый прилавок-витрина - 1 шт., стол холодильный с охлаждаемой горкой – 1 шт., тестораскаточная машина - 1 шт., планетарный миксер - 3 шт., диспансер для подогрева тарелок – 1 шт., блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) -11 шт., мясорубка - 2 шт., слайсер - 2 шт., машина для вакуумной упаковки – 1 шт., куттер (для тонкого измельчения) - 1 шт., процессор кухонный – 1, овощерезка – 1 шт., миксер для коктейлей – 3 шт., привод универсальный с механизмом для нарезки, протирания, взбивания - 1 шт., соковыжималка для цитрусовых - 1 шт., кофемолка – 1 шт., лампа ля карамели – 2 шт., аппарат для темперирования шоколада - 2 шт., стол с охлаждаемой поверхностью – 1 шт., сифон – 1 шт., газовая горелка (для карамелизации) – 3 шт., набор инструментов для карвинга - 15 шт., овоскоп - 1 шт., нитраттестер - 1 шт., машина посудомоечная – 2 шт., стол производственный с моечной ванной – 15 шт., стеллаж передвижной – 6 шт., моечная ванна двухсекционная - 1 шт.;</p> <p>инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь:            функциональные емкости из нержавеющей стали - 7 шт., набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - 15 шт., набор сотейников 0.6л, 0.8л - 15 шт., сковорода - 15 шт., гриль сковорода - 5 шт., набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая - 15 комплектов, подставка для разделочных досок - 15 шт., мерный стакан - 15 шт., венчик - 15 шт., миски нержавеющей сталь – 35 шт., сито - 15 шт., шенуа – 15 шт., лопатки (металлические, силиконовые) - 15 шт., половник - 7 шт., шумовка – 5 шт., щипцы кулинарные универсальные – 5</p>

	шт., шипцы кулинарные для пасты - 2 шт., набор ножей «поварская тройка» - 15 шт., насадки для кондитерских мешков – 3 комплекта, набор выемок (различной формы) - 2 комплекта, корзина для мусора - 4 шт.
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

### 3.2.1. Основные печатные издания

Самородова, И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 192 с.

#### **Нормативные документы отраслевой направленности, используемые в учебной деятельности:**

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями)
4. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
11. 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.
12. 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.

13. 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.

**Электронные образовательные ресурсы:**

Журнал "Современный ресторан" Автор/создатель: Издательский дом "Панорама"; <http://restoran.panor.ru>

**Интернет ресурсы:**

<http://www.gastronom.ru>

<http://www.restoranoff.ru>

<http://www.frio.ru>

<http://kuking.net>

<http://lacucinaitaliana.ru>

<http://supercook.ru>

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателями и руководителями практики в процессе проведения учебных и практических занятий, текущего и промежуточного контроля, в процессе прохождения учебной и производственной практики, а также выполнения обучающимися индивидуальных и/или групповых заданий внеаудиторной самостоятельной работы (ВСР).

Раздел и/или тема	Результаты освоения программы		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
МДК. 01.01.							
Раздел 1.							
Темы 1.1 - 1.4.	1,2	ПК 1.1. ОК 01 – 07, 09, 10	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических работ и ВСР	Тесты. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практической работы. Задания для ВСР	Учебный журнал.  Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
МДК. 01.02.							
Раздел 1.							
Тема 1.1.-1.2.	1,2	ПК 1.2. ОК 01 – 07, 09, 10	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических работ и ВСР	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практической работы. Задание для ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 2.							
Тема 2.1.	1,2	ПК 1.3. ОК 01 – 07, 09, 10	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических работ и ВСР	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практической работы. Задание для ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 3.							
Тема 3.1.-3.2.	1,2	ПК 1.4. ОК 01 – 07, 09, 10	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических работ и ВСР	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практической работы. Задание для	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК

					ВСР		
МДК. 01.01. МДК. 01.02.	1,2	ОК 01- 07, 09,10 ПК 1.1. - 1.4.	Промежу точный	Комплексный экзамен	Задания для комплексного экзамена (экзаменационн ые билеты)	Учебный журнал Экзаменац ионная ведомость Ведомость оценки ОК, ПК Зачётная книжка	Бальная оценка знаний, умений. (2-5) Дихотомическ ая оценка ОК, ПК
УП. 01	1,2,3	ПК 1.1. - 1.4. ОК 01- 07, 09,10	Текущий	Практическое задание	Задания для выполнения на учебной практике	Учебный журнал, дневник практики. Отчет, характерист ика, аттестацион ный лист	Бальная оценка знаний, умений. (2-5), Дихотомическ ая оценка ОК, ПК
	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10 ПК 1.1. - 1.4.	Промежу точный	Зачёт	Задания для зачёта	Учебный журнал, ведомость промежуточ ной аттестации, ведомость оценки ОК, ПК зачётная книжка.	Оценка знаний, умений. (зачёт/незачёт) Дихотомическ ая оценка ОК, ПК
ПП. 01	1,2,3	ПК 1.1. - 1.4. ОК 01- 07, 09,10	Текущий контроль	Выполнение практических заданий	Задание на практику	Дневник практики. Учебный журнал Отчёт по практике. Аттестацио нный лист Характерис тика	Бальная оценка знаний и умений и навыков (2-5), Дихотомическ ая оценка ОК, ПК
	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10 ПК 1.1. - 1.4.	Промежу точный контроль	Дифференцированн ый зачёт	Задание для дифференциров анного зачёта	Учебный журнал Зачётная книжка Ведомость промежуточ ной аттестации Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний, умений (2-5) Дихотомическ ая оценка ОК, ПК.
ПМ. 01.	1,2,3	ОК 1 - 7 ОК 9. ОК 10 ПК 1.1 - 1.4	Промежу точный контроль	Экзамен	Задания для экзамена	Учебный журнал. Экзаменац ионная ведомость. Ведомость оценки ОК, ПК Зачётная	Бальная оценка ЗУН (2-5) Дихотомическ ая оценка ОК, ПК

						книжка	
--	--	--	--	--	--	--------	--

---

\*Результаты усвоения программы:

1 – знания

2 – умения

3 - навыки

Оценка результатов \*\*

1) ЗУН - в баллах (2-5)

2) дихотомическая оценка ОК, ПК:

1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Код профессиональных и общих компетенций	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1.	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования;</p> <p>обоснование направлений энергосбережения при работе с оборудованием;</p> <p>определение порядка маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>оформление профессиональной документации;</p> <p>демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>тестирование, наблюдение выполнения лабораторных работ, наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p> <p>Комплексный экзамен по МДК Экзамен по ПМ, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП</p>
ПК 1.2.	<p>обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;</p> <p>выполнение процессов обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>оформление профессиональной документации;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>выполнение требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления</p>	<p>тестирование, наблюдение выполнения лабораторных работ, наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах</p>



	экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами	профессионального мастерства (при участии) Комплексный зачет по МДК Экзамен по ПМ, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП
ПК 1.3.	<p>приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соответствие потерь действующим нормам; выбор посуды для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных сложного ассортимента;</p> <p>установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>презентация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>тестирование,</p> <p>наблюдение выполнения лабораторных работ,</p> <p>наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач,</p> <p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p> <p>Комплексный зачет по МДК Экзамен по ПМ, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП</p>
ПК 1.4.	<p>разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь;</p> <p>ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p>	

	<p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<b>ОК 01.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>- адекватность определения потребности в информации;</li> <li>- эффективность поиска;</li> <li>- адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий на практических занятиях заданий по учебной и производственной практике, заданий для внеаудиторной самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических заданий на комплексном экзамене по МДК; -заданий на экзамене по модулю ПМ; Защита отчетов по учебной и производственной практикам, заданий на зачете по учебной практике, заданий на дифференцированном зачете по производственной практике</p>
<b>ОК. 02</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>- точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<b>ОК.03</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<b>ОК 04.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>- оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК. 05</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по</li> </ul>	

	профессиональной тематике на государственном языке; профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	
<b>ОК 06.</b>	понимание значимости своей профессии	
<b>ОК 07.</b>	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	
<b>ОК 09.</b>	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 10.</b>	- 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	

**ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

<b>Код личностных результатов реализации программы</b>	<b>Критерии ЛР</b>	<b>Методы измерения показателей ЛР</b>
<b>ЛР 3</b>	Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.	Наблюдение за поведением студентов Индивидуальные беседы Опросы Анкетирования Тестирования различного вида
<b>ЛР 4</b>	Демонстрация интереса к будущей профессии; Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; Проявление высокопрофессиональной трудовой активности; Участие в исследовательской и проектной работе;	Опрос Анкетирования Конкурсы профмастерства Творческие задания и анализ их выполнения Тестирования различного вида Индивидуальные беседы

	<p>Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;</p> <p>Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;</p> <p>Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.</p>	
<b>ЛР 7</b>	<p>Оценка собственного продвижения, личностного развития;</p> <p>Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;</p> <p>Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе;</p> <p>Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;</p> <p>Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</p>	<p>Индивидуальные беседы</p> <p>Тестирования различного вида</p> <p>Наблюдение за поведением студентов</p>
<b>ЛР 11</b>	<p>Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами п/о и руководителями практик</p>	<p>Наблюдение за поведением студентов</p> <p>Беседы</p>

**ПЕРЕЧЕНЬ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ  
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

**Из овощей и грибов**

1. Картофель Бек
2. Лук-порей фаршированный
3. Спагетти из кабачков
4. Артишоки фаршированные
5. Фенхель фаршированный.
6. Кнельная масса из овощей
7. Шиитаке жареные
8. Сморчки со сливками

**Из мяса**

- 1) Ростбиф
- 2) Буженина
- 3) Корейка
- 4) Окорок
- 5) Фаршированная лопатка
- 6) Фаршированный окорок
- 7) Рулет из фаршированной и нефаршированной лопатки или окорока
- 8) Грудинка в натуральном и фаршированном виде
- 9) Телячья ножки
- 10) Каре ягненка
- 11) Фаршированный поросенок (молочный)
- 12) Рулет фаршированный и нефаршированный из молочного поросенка
- 13) Фаршированный и нефаршированные рульки телячья
- 14) Седла ягненка целиком
- 15) Рулет из карпаччо

**Из рыбы**

- 1) Фаршированная и нефаршированная рыба в целом виде
- 2) Фаршированная щука
- 3) Фаршированный судак
- 4) Фаршированный карп
- 5) Фаршированные порционные куски рыбы
- 6) Рулет из филе (фаршированного и нефаршированного)
- 7) Рулет из карпаччо
- 8) Кнельная масса
- 9) Тельное

**Из птицы**

- 1) Натуральные и панированные (фаршированные и нефаршированные) котлет из филе
- 2) Шницель из филе
- 3) Фаршированные куриные ножки
- 4) Фаршированная домашняя птица целиком
- 5) Домашняя птица для галантина
- 6) Рулет из фаршированной и нефаршированной мякоти птицы
- 7) Кнельная масса и изделий из нее
- 8) Стейк из фуа-гра

9) Фуа-гра для паштета