



государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА

на заседании ПЦК

Протокол №1 от 01 сентября 2021 года

Председатель Климбуш М.Н.

Приказ на утверждение

№ 661 от 01.09.2021

Реквизиты нормативных актов отражающих изменения и дополнения, вносимые в структуру, содержание и компоненты образовательной программы

|                            | 2021-2022                   | 2022-2023                 | 2023-2024                 | 2024-2025                 |
|----------------------------|-----------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| <b>№ приказа,<br/>дата</b> | Приказ № 661<br>От 01.09.21 | Приказ № ____<br>От _____ | Приказ № ____<br>От _____ | Приказ № ____<br>От _____ |

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и с учётом примерной программы профессионального модуля *ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента*

Составители:

Мельникова Марина Викторовна, преподаватель ГБПОУ «ЧГКИПиТ»

Климбуш Марина Николаевна, преподаватель ГБПОУ «ЧГКИПиТ», председатель ПЦК ПМ

Галеева Нина Сергеевна, заместитель директора по учебно-производственной работе  
ГБПОУ «ЧГКИПиТ»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |    |
|--|----|
| 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ<br>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ           | 4  |
| 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ<br>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ                 | 24 |
| 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ<br>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ                     | 40 |
| 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ<br>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 44 |

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения рабочей программы профессионального модуля

Рабочая 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 обучающийся 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 и профессиональные компетенции.

### 1.2.1. Перечень общих компетенций

Выпускник, освоивший профессиональный модуль, должен формировать общие компетенции

| Код компетенции | Наименование компетенции   | Содержание показателей сформированности  | Код показателя |
|-----------------|--|--|----------------|
| ОК 01           | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | <b>Умения:</b>   |                |
|                 |  | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;                                  | У.01.1         |
|                 |  | анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;   | У.01.2         |
|                 |  | определять этапы решения задачи;   | У.01.3         |
|                 |  | выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;                            | У.01.4         |
|                 |  | составлять план действия;  | У.01.5         |
|                 |  | определить необходимые ресурсы;  | У.01.6         |
|                 |  | владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;   | У.01.7         |
|                 |  | реализовать составленный план;   | У.01.8         |
|                 |  | оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)                         | У.01.9         |
|                 |  | <b>Знания:</b>   |                |
|                 |  | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;                           | З.01.1         |
|                 |  | основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. | З.01.2         |
|                 |  | алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;  | З.01.3         |
|                 |  | методы работы в профессиональной и смежных   | З.01.4         |

|       |   |  |        |
|-------|---|--|--------|
|       |   | сферах;  |        |
|       |   | структуру плана для решения задач;   | 3.01.5 |
|       |   | порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.                      | 3.01.6 |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | <b>Умения:</b>   |        |
|       |   | определять задачи для поиска информации;   | У.02.1 |
|       |   | определять необходимые источники информации;   | У.02.2 |
|       |   | планировать процесс поиска;  | У.02.3 |
|       |   | структурировать получаемую информацию;   | У.02.4 |
|       |   | выделять наиболее значимое в перечне информации;   | У.02.5 |
|       |   | оценивать практическую значимость результатов поиска;  | У.02.6 |
|       |   | оформлять результаты поиска  | У.02.7 |
|       |   | <b>Знания:</b>   |        |
|       |   | номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;         | 3.02.1 |
|       |   | приемы структурирования информации;  | 3.02.2 |
|       |   | формат оформления результатов поиска информации  | 3.02.3 |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.                                       | <b>Умения:</b>   |        |
|       |   | определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;    | У.03.1 |
|       |   | применять современную научную профессиональную терминологию;                                 | У.03.2 |
|       |   | определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования             | У.03.3 |
|       |   | <b>Знания:</b>   |        |
|       |   | содержание актуальной нормативно-правовой документации;                                      | 3.03.1 |
|       |   | современная научная и профессиональная терминология;   | 3.03.2 |
|       |   | возможные траектории профессионального развития и самообразования;                           | 3.03.3 |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.                   | <b>Умения:</b>   |        |
|       |   | организовывать работу коллектива и команды;  | У.04.1 |
|       |   | взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. | У.04.2 |
|       |   | <b>Знания:</b>   |        |

|       |   |  |               |
|-------|---|--|---------------|
|       |   | психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;  | <b>3.04.1</b> |
|       |   | основы проектной деятельности  | <b>3.04.2</b> |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.   | <b>Умения:</b>   |               |
|       |   | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке                       | <b>У.05.1</b> |
|       |   | проявлять толерантность в рабочем коллективе   | <b>У.05.2</b> |
|       |   | <b>Знания:</b>   |               |
|       |   | особенности социального и культурного контекста;   | <b>3.05.1</b> |
|       |   | правила оформления документов и построения устных сообщений.   | <b>3.05.2</b> |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения | <b>Умения:</b>   |               |
|       |   | описывать значимость своей профессии   | <b>У.06.1</b> |
|       |   | применять стандарты антикоррупционного поведения   | <b>У.06.1</b> |
|       |   | <b>Знания:</b>   |               |
|       |   | сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;  | <b>3.06.1</b> |
|       |   | значимость профессиональной деятельности по профессии.   | <b>3.06.2</b> |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  | <b>Умения:</b>   |               |
|       |   | соблюдать нормы экологической безопасности;  | <b>У.07.1</b> |
|       |   | определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.                                  | <b>У.07.2</b> |
|       |   | <b>Знания:</b>   |               |
|       |   | правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  | <b>3.07.1</b> |
|       |   | основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;   | <b>3.07.2</b> |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и   | пути обеспечения ресурсосбережения.  | <b>3.07.3</b> |
|       |   | <b>Умения:</b>   |               |
|       |   | использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; | <b>У.08.1</b> |
|       |   | применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;  | <b>У.08.2</b> |

|       |  |   |               |
|-------|--|---|---------------|
|       | поддержания<br>необходимого уровня<br>физической<br>подготовленности.                                  | пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.  | <b>У.08.3</b> |
|       |  | <b>Знания:</b>  |               |
|       |  | роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;   | <b>3.08.1</b> |
|       |  | основы здорового образа жизни;  | <b>3.08.2</b> |
|       |  | условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;  | <b>3.08.3</b> |
|       |  | средства профилактики перенапряжения.   | <b>3.08.4</b> |
| ОК 09 | Использовать<br>информационные<br>технологии<br>профессиональной<br>деятельности                       | <b>Умения:</b>  |               |
|       |  | применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;  | <b>У.09.1</b> |
|       |  | использовать современное программное обеспечение  | <b>У.09.2</b> |
|       |  | <b>Знания:</b>  |               |
|       |  | современные средства и устройства информатизации;   | <b>3.09.1</b> |
|       |  | порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.  | <b>3.09.2</b> |
| ОК 10 | Пользоваться<br>профессиональной<br>документацией<br>на<br>государственном<br>и<br>иностранном языках. | <b>Умения:</b>  |               |
|       |  | понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; | <b>У.10.1</b> |
|       |  | участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;   | <b>У.10.2</b> |
|       |  | строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;  | <b>У.10.3</b> |
|       |  | кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);  | <b>У.10.4</b> |
|       |  | писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы   | <b>У.10.5</b> |
|       |  | <b>Знания:</b>  |               |
|       |  | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;  | <b>3.10.1</b> |
|       |  | основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);  | <b>3.10.2</b> |
|       |  | лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;   | <b>3.10.3</b> |

|       |  |  |               |
|-------|--|--|---------------|
|       |  | особенности произношения;  | <b>З.10.4</b> |
|       |  | правила чтения текстов профессиональной направленности   | <b>З.10.5</b> |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | <b>Умения:</b>   |               |
|       |  | выявлять достоинства и недостатки бизнес идеи;   | <b>У.11.1</b> |
|       |  | презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;  | <b>У.11.2</b> |
|       |  | составлять бизнес-план;  | <b>У.11.3</b> |
|       |  | рассчитывать размеры выплат по: депозитам; процентным ставкам кредитования; налогам.   | <b>У.11.4</b> |
|       |  | определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;  | <b>У.11.5</b> |
|       |  | определять назначение налогов, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков; | <b>У.11.6</b> |
|       |  | определять источники финансирования;   | <b>У.11.7</b> |
|       |  | определять необходимость видов страхования в соответствии с рисками  | <b>У.11.8</b> |
|       |  | оценивать возможные финансовые риски   | <b>У.11.9</b> |
|       |  | <b>Знание:</b>   |               |
|       |  | основы предпринимательской деятельности;   | <b>З.11.1</b> |
|       |  | основы финансовой грамотности;   | <b>З.11.2</b> |
|       |  | правила разработки бизнес-планов;  | <b>З.11.3</b> |
|       |  | правила и порядок расчетно- кассовых операций банка;   | <b>З.11.4</b> |
|       |  | основы банковской системы, вариантов банковских продуктов и форм банковского обслуживания;   | <b>З.11.5</b> |
|       |  | порядок страхования и его виды;  | <b>З.11.6</b> |
|       |  | правила личной финансовой безопасности;  | <b>З.11.7</b> |

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший профессиональный модуль, должен обладать профессиональными компетенциями



|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>Основные виды деятельности</b>  |                 |
| <b><u>ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</u></b>  |                 |
| <b>Код и наименование компетенции</b>  |                 |
| <b>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</b>   |                 |
| <b>Показатели освоения компетенции</b>   |                 |
| <b>Практический опыт в:</b>  | <b>ОД</b>       |
| 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;   | <b>ПО.1.1.1</b> |
| обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения  | <b>ПО.1.1.2</b> |
| <b>Умения:</b>   |                 |
| обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства;  | <b>У.1.1.1</b>  |
| составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;   | <b>У.1.1.2</b>  |
| оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;  | <b>У.1.1.3</b>  |
| распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;   | <b>У.1.1.4</b>  |
| 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; | <b>У.1.1.5</b>  |

|   |                 |
|---|-----------------|
| контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;  | <b>У.1.1.6</b>  |
| 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; | <b>У.1.1.7</b>  |
| демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;   | <b>У.1.1.8</b>  |
| контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения   | <b>У.1.1.9</b>  |
| <b>Знания:</b>  |                 |
| требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;  | <b>3.1.1.1</b>  |
| санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);   | <b>3.1.1.2</b>  |
| методы контроля качества сырья, продуктов;  | <b>3.1.1.3</b>  |
| способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;   | <b>3.1.1.4</b>  |
| виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;   | <b>3.1.1.5</b>  |
| последовательность выполнения технологических операций;   | <b>3.1.1.6</b>  |
| требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;   | <b>3.1.1.7</b>  |
| возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  | <b>3.1.1.8</b>  |
| виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;   | <b>3.1.1.9</b>  |
| правила утилизации отходов;   | <b>3.1.1.10</b> |

|  |            |
|--|------------|
| виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;   | 3.1.1.11   |
| виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение   | 3.1.1.12   |
| <b>Код и наименование компетенции</b>  |            |
| <b>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</b>   |            |
| <b>Показатели освоения компетенции</b>   |            |
| <b>Практический опыт в:</b>  | <b>Код</b> |
| подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;     | ПО.1.2.1   |
| контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности;   | ПО.1.2.2   |
| обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья   | ПО.1.2.3   |
| <b>Умения:</b>   |            |
| оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты;                 | У.1.2.1    |
| контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;   | У.1.2.2    |
| определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;   | У.1.2.3    |
| контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; | У.1.2.4    |
| применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;   | У.1.2.5    |
| контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки   | У.1.2.6    |

|  |                 |
|--|-----------------|
| экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;   |                 |
| контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);   | <b>У.1.2.7</b>  |
| контролировать соблюдение правил утилизации пищевых отходов  | <b>У.1.2.8</b>  |
| <b>Знания:</b>   |                 |
| методы обработки экзотических и редких видов сырья;  | <b>3.1.2.1</b>  |
| способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;   | <b>3.1.2.2</b>  |
| способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей;  | <b>3.1.2.3</b>  |
| способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;   | <b>3.1.2.4</b>  |
| 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;   | <b>3.1.2.5</b>  |
| формы, техника нарезки, формования, фи-литирования экзотических и редких видов сырья   | <b>3.1.2.6</b>  |
| <b>Код и наименование компетенции</b>  |                 |
| <b>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>   |                 |
| <b>Показатели освоения компетенции</b>   |                 |
| <b>Практический опыт в:</b>  | <b>Ко<br/>д</b> |
| 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; | <b>ПО.1.3.1</b> |

|  |                 |
|--|-----------------|
| контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности   | <b>ПО.1.3.2</b> |
| <b>Умения:</b>   |                 |
| 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; | <b>У.1.3.1</b>  |
| контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;  | <b>У.1.3.2</b>  |
| 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;   | <b>У.1.3.3</b>  |
| 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 кус-ками;   | <b>У.1.3.4</b>  |
| готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой;   | <b>У.1.3.5</b>  |
| контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;   | <b>У.1.3.6</b>  |
| проверять качество готовых полуфабрика-тов перед комплектованием, упаковкой на вынос;  | <b>У.1.3.7</b>  |
| контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;   | <b>У.1.3.8</b>  |
| контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;  | <b>У.1.3.9</b>  |
| контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);  | <b>У.1.3.10</b> |
| применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения   | <b>У.1.3.11</b> |

|   |                 |
|---|-----------------|
| <b>Знания:</b>  |                 |
| 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; | <b>3.1.3.1</b>  |
| современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;   | <b>3.1.3.2</b>  |
| правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;   | <b>3.1.3.3</b>  |
| способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;   | <b>3.1.3.4</b>  |
| техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;  | <b>3.1.3.5</b>  |
| правила складирования упакованных полуфабрикатов;   | <b>3.1.3.6</b>  |
| требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов  | <b>3.1.3.7</b>  |
| <b>Код и наименование компетенции</b>   |                 |
| <b>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>   |                 |
| <b>Показатели освоения компетенции</b>  |                 |
| <b>Практический опыт в:</b>   | <b>Код</b>      |
| разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  | <b>ПО.1.4.1</b> |
| ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки   | <b>ПО.1.4.2</b> |
| <b>Умения:</b>  |                 |

|   |                  |
|---|------------------|
| подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;  | <b>У.1.4.1.</b>  |
| соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;  | <b>У.1.4.2.</b>  |
| выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;  | <b>У.1.4.3.</b>  |
| комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;  | <b>У.1.4.4.</b>  |
| проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;  | <b>У.1.4.5.</b>  |
| изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;   | <b>У.1.4.6.</b>  |
| рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;   | <b>У.1.4.7.</b>  |
| оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;  | <b>У.1.4.8.</b>  |
| представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;   | <b>У.1.4.9.</b>  |
| проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры   | <b>У.1.4.10.</b> |
| <b>Знания:</b>  |                  |
| наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов;  | <b>3.1.4.1</b>   |
| новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); | <b>3.1.4.2</b>   |
| современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;  | <b>3.1.4.3</b>   |
| принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;  | <b>3.1.4.4</b>   |

|  |                |
|--|----------------|
| правила организации проработки рецептур;   | <b>3.1.4.5</b> |
| правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;                   | <b>3.1.4.6</b> |
| правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; | <b>3.1.4.7</b> |
| правила расчета себестоимости полуфабрикатов   | <b>3.1.4.8</b> |



### 1.2.3. Перечень практического опыта, умений, знаний

В результате овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен иметь практический опыт

| Код и наименование компетенции  | Показатели освоения компетенции (иметь практический опыт)  |
|---|--|
| ПК 1.1<br>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | П 1.1.1<br>Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами                                 |
|   | П 1.1.2<br>Обеспечивать наличие продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения  |
| ПК 1.2<br>Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи                             | П.1.2.1<br>Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи  |
|   | П.1.2.2<br>Контроль качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности   |
|   | П.1.2.3<br>Обеспечение ресурсосбережения в процессе обработки сырья  |
| ПК 1.3<br>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента                                   | П.1.3.1<br>Организация, ведение 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 |
|   | П.1.3.2<br>Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности  |
| ПК 1.4<br>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания          | П.1.4.1<br>Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания   |

|  |  |
|--|--|
|  | П.1.4.2<br>Ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки |
|--|--|

В результате овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен уметь

| Код и наименование компетенции  | Показатели освоения компетенции<br>(должен уметь)  |
|---|--|
| ПК 1.1<br>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | У 1.1.1<br>Обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности  |
|   | У 1.1.2<br>Контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства  |
|   | У 1.1.3<br>Составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом   |
|   | У 1.1.4<br>Оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов  |
|   | У 1.1.5<br>Распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией   |
|   | У 1.1.6<br>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 |
|   | У 1.1.7<br>Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте   |
|   | У 1.1.8<br>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                                      |
|   | У 1.1.9<br>Демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара  |
|   | У 1.1.10<br>Контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения  |
| ПК 1.2<br>Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких  | У 1.2.1<br>Оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты   |

|   |  |
|---|--|
| видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи  | У 1.2.2<br>Контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов   |
|   | У 1.2.3<br>Определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение   |
|   | У 1.2.4<br>Контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения   |
|   | У 1.2.5<br>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию   |
|   | У 1.2.6<br>Контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения  |
|   | У 1.2.7<br>Контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);  |
|   | У 1.2.8<br>Контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов   |
| ПК 1.3<br>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | У 1.3.1<br>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 |
|   | У 1.3.2<br>Контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей  |
|   | У 1.3.3<br>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   |
|   | У 1.3.4<br>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  |
|   | У 1.3.5<br>Готовить кнельную массу, формировать кнели, фаршировать кнельной массой   |
|   | У 1.3.6  |

|  |   |
|--|---|
|  | Контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде   |
|  | У 1.3.7<br>Проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос  |
|  | У 1.3.8<br>Контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос  |
|  | У 1.3.9<br>Контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;  |
|  | У 1.3.10<br>Контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании)  |
|  | У 1.3.11<br>Применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения  |
| ПК 1.4<br>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | У 1.4.1<br>Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции        |
|  | У 1.4.2<br>Соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов  |
|  | У 1.4.3<br>Выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки  |
|  | У 1.4.4<br>Комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции  |
|  | У 1.4.5<br>Проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры  |
|  | У 1.4.6<br>Изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;  |
|  | У 1.4.7<br>Рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов |
|  | У 1.4.8<br>Оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры  |
|  | У 1.4.9<br>Представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству   |
|  | У 1.4.10<br>Проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры   |

В результате овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен знать

| Код и наименование компетенции  | Показатели освоения компетенции<br>(должен знать)   |
|---|---|
| ПК 1.1<br>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | 3 1.1.1<br>Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ  |
|   | 3 1.1.2<br>Санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)                             |
|   | 3 1.1.3<br>Методы контроля качества сырья, продуктов  |
|   | 3 1.1.4<br>Способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства       |
|   | 3 1.1.5<br>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними |
|   | 3 1.1.6<br>Последовательность выполнения технологических операций   |
|   | 3 1.1.7<br>Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды   |
|   | 3 1.1.8<br>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены  |
|   | 3 1.1.9<br>Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств   |
|   | 3 1.1.10<br>Правила утилизации отходов  |
|   | 3 1.1.11<br>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов   |
|   | 3 1.1.12<br>Виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение  |
| ПК 1.2<br>Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи                             | 3 1.2.1<br>Методы обработки экзотических и редких видов сырья   |
|   | 3 1.2.2<br>Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении  |
|   | 3 1.2.3<br>Способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей   |
|   | 3 1.2.4   |

|  |   |
|--|---|
|  | Способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья   |
|  | <p>3 1.2.5<br/>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>3 1.2.6<br/>Формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья</p>  |
| <p>ПК 1.3<br/>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>                          | <p>3 1.3.1<br/>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>3 1.3.2<br/>Современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом</p>   |
|  | <p>3 1.3.3<br/>Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды</p>   |
|  | <p>3 1.3.4<br/>Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов</p>   |
|  | <p>3 1.3.5<br/>Техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов</p>  |
|  | <p>3 1.3.6<br/>Правила складирования упакованных полуфабрикатов</p>   |
|  | <p>3 1.3.7<br/>Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>   |
|  |   |
| <p>ПК 1.4<br/>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>3 1.4.1<br/>Наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов</p>  |
|  | <p>3 1.4.2<br/>Новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее)</p> |
|  | <p>3 1.4.3<br/>Современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения</p>  |
|  | <p>3 1.4.4<br/>Принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами</p>  |
|  | <p>3 1.4.5</p>  |

|  |  |
|--|--|
|  | Правила организации проработки рецептур  |
|  | 3 1.4.6<br>Правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов                   |
|  | 3 1.4.7<br>Правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам |
|  | 3 1.4.8<br>Правила расчета себестоимости полуфабрикатов  |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных и общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля   | Объем практической подготовки | Объем образовательной нагрузки | Учебная нагрузка обучающихся, часов |   |                        |                      |                    |                |     |    |   |                             |              |                          |
|---|--|-------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|---|------------------------|----------------------|--------------------|----------------|-----|----|---|-----------------------------|--------------|--------------------------|
|   |  |                               |                                | Самостоятельная учебная работа      | Занятия во взаимодействии с преподавателем, часов |                        |                      |                    |                |     |    |   | Нагрузка по практике, часов | Консультации | Промежуточная аттестация |
|   |  |                               |                                |                                     | Нагрузка на МДК, часов                            |                        |                      |                    |                |     |    |   |                             |              |                          |
|   |  |                               |                                |                                     | Всего учебных занятий                             | в том числе, часов     |                      |                    |                |     |    |   |                             |              |                          |
|   |  |                               |                                |                                     |   | Теоретическое обучение | Практических занятий | Лабораторных работ | Курсовых работ |     |    |   |                             |              |                          |
| ОК 01-07, 09-11<br>ПК 1.1                 | Раздел 1.<br>МДК 01.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 36                            | 36                             | 4                                   | 32  | 24                     | 8                    | -                  | -              |     |    | - | Зачет                       |              |                          |
| ОК 01-07, 09-11<br>ПК 1.2-1.4             | Раздел 2.<br>МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов   | 90                            | 90                             | 4                                   | 76  | 44                     | 8                    | 24                 | -              |     |    | 4 | 6                           |              |                          |
| ОК 01-07, 09-11<br>ПК 1.1-1.4             | Учебная практика   | 72                            | 72                             |                                     |   |                        |                      |                    |                | 72  | -  | - | Зачет                       |              |                          |
| ОК 01-07, 09-11<br>ПК 1.1-1.4             | Производственная практика  | 72                            | 72                             |                                     |   |                        |                      |                    |                | -   | 72 | - | Зачет                       |              |                          |
|   | ПОЭ по ПМ.01   | 0                             | 10                             |                                     |   |                        |                      |                    |                |     |    | 2 | 8                           |              |                          |
|   | Всего по ПМ.01   | 270                           | 280                            | 8                                   | 108   | 68                     | 16                   | 24                 |                | 144 |    | 6 | 14                          |              |                          |



## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

| 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  | Объем часов образовательной нагрузки | Объем часов практической подготовки | Коды профессиональных и общих компетенций |
|---|---|--------------------------------------|-------------------------------------|---|
| <b>Раздел 1.</b>  |   | <b>32</b>                            | <b>32</b>                           |   |
| <b>МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b> |   |                                      |                                     |   |
| <b>Тема 1.1.</b>  | <b>Содержание</b>   | <b>6</b>                             | <b>6</b>                            |   |
| Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента           | Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента   |                                      |                                     | ОК<br>01-07,<br>09-11<br>ПК 1.1           |
|   | 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  |                                      |                                     |   |
|   | <b>Практические занятия 1, 2</b>  | <b>4</b>                             | <b>4</b>                            |   |
|   | Решение ситуационных задач по адаптации рецептов.<br>Полуфабрикаты сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся).  |                                      |                                     | ОК<br>01-07,<br>09-11<br>ПК 1.1           |
|   | Решение ситуационных задач по адаптации рецептов.<br>Полуфабрикаты сложного ассортимента из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся). |                                      |                                     |   |
| <b>Тема 1.2.</b>  | <b>Содержание</b>   | <b>8</b>                             | <b>8</b>                            |   |

| 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   | Объем часов образовательной нагрузки | Объем часов практической подготовки | Коды профессиональных и общих компетенций |
|--|--|--------------------------------------|-------------------------------------|---|
| Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них   | <p>Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов</p> <p>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).</p> <p>Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения.</p> <p>Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.</p> |                                      |                                     | ОК 01-07, 09-11<br>ПК 1.1                 |
| <b>Тема 1.3.</b><br>Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | <p><b>Содержание</b></p> <p>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 Правила составления заявки (документов) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом, планом работ</p> <p>Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов в соответствии с заказом. Методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и</p>  | 8                                    | 8                                   | ОК 01-07, 09-11<br>ПК 1.1                 |

| 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  | Объем часов образовательной нагрузки | Объем часов практической подготовки | Коды профессиональных и общих компетенций |
|---|---|--------------------------------------|-------------------------------------|---|
|   | <p>продукции.</p> <p>Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.</p> <p>Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда)</p> |                                      |                                     |   |
|   | <b>Практические занятия 3, 4</b>  | 4                                    | 4                                   |   |
|   | Составление заявки (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)   |                                      |                                     | ОК 01-07, 09-11<br>ПК 1.1                 |
|   | Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.  |                                      |                                     |   |
| <b>Зачет</b>  |   | 2                                    | 2                                   |   |
| <b>Внеаудиторная самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>  |   | 4                                    | 4                                   | ОК 01-07, 09-11<br>ПК 1.1                 |
| 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 схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования.            |   |                                      |                                     |   |
| 5 Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах  |   |                                      |                                     |   |

| 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   | Объем часов образовательной нагрузки | Объем часов практической подготовки | Коды профессиональных и общих компетенций |
|---|--|--------------------------------------|-------------------------------------|---|
| <p>технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6 Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</p> <p>7 Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.</p> <p>8 Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p> |  |                                      |                                     |   |
|   | <b>Раздел 2.</b>   | <b>76</b>                            | <b>76</b>                           |   |
|   | <b>МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>   |                                      |                                     |   |
| <p><b>Тема 2.1.</b></p> <p>Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов</p>   | <p><b>Содержание</b></p> <p>Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов. 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. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций.</p>   | 4                                    | 4                                   | ОК 01-07, 09-11<br>ПК 1.2-1.4             |
| <p><b>Тема 2.2.</b></p> <p>Приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей, для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>   | <p><b>Содержание</b></p> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов.</p> <p>Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления.</p> <p>Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки.</p> <p>Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения.</p> <p>Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов</p> | 6                                    | 6                                   | ОК 01-07, 09-11<br>ПК 1.2-1.4             |

| 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   | Объем часов образовательной нагрузки | Объем часов практической подготовки | Коды профессиональных и общих компетенций |
|---|--|--------------------------------------|-------------------------------------|---|
|   | овощей и грибов после обработки для последующего использования.<br>Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.   |                                      |                                     |   |
|   | <b>Лабораторная работа 1</b>   | 6                                    | 6                                   |   |
|   | Приготовление фаршированных полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей и грибов.   |                                      |                                     | ОК<br>01-07,<br>09-11<br>ПК<br>1.2-1.4    |
|   | <b>Практическое занятие 1</b>  | 2                                    | 2                                   |   |
|   | Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов.  |                                      |                                     | ОК<br>01-07,<br>09-11<br>ПК<br>1.2-1.4    |
| <b>Тема 2.3.</b><br>Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы                | <b>Содержание</b>  | 4                                    | 4                                   |   |
|   | Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сиба, 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<br>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 |                                      |                                     | ОК<br>01-07,<br>09-11<br>ПК<br>1.2-1.4    |

| 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  | Объем часов образовательной нагрузки | Объем часов практической подготовки | Коды профессиональных и общих компетенций |
|---|---|--------------------------------------|-------------------------------------|---|
|   | сокращения потерь в процессе обработки сырья<br>Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.   |                                      |                                     |   |
| <b>Тема 2.4.</b><br>Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента | <p><b>Содержание</b></p> <p>Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженных моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.</p> <p>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</p> <p>Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.</p> | 4                                    | 4                                   | ОК<br>01-07,<br>09-11<br>ПК<br>1.2-1.4    |
| <b>Тема 2.5.</b><br>Приготовление полуфабрикатов из рыбы  | <p><b>Содержание</b></p> <p>Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного</p>  | 4                                    | 4                                   | ОК<br>01-07,                              |

| 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  | Объем часов образовательной нагрузки | Объем часов практической подготовки | Коды профессиональных и общих компетенций |
|---|---|--------------------------------------|-------------------------------------|---|
| и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента              | <p>ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> |                                      |                                     | 09-11<br>ПК<br>1.2-1.4                    |
|   | <b>Лабораторная работа 2</b>  | 6                                    | 6                                   |   |
|   | Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.   |                                      |                                     | ОК<br>01-07,<br>09-11<br>ПК<br>1.2-1.4    |
|   | <b>Практическое занятие 2</b>   | 2                                    | 2                                   |   |
|   | Разработка и адаптация рецептов полуфабрикатов для блюд сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья. Составление технологических карт, технологических схем.  |                                      |                                     | ОК<br>01-07,<br>09-11<br>ПК               |

| 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   | Объем часов образовательной нагрузки | Объем часов практической подготовки | Коды профессиональных и общих компетенций |
|---|--|--------------------------------------|-------------------------------------|---|
|   |  |                                      |                                     | 1.2-1.4                                   |
| <b>Тема 2.6.</b><br>Обработка, подготовка мяса диких животных                             | <p><b>Содержание</b></p> <p>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.</p> <p>Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.</p> <p>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.</p> <p>Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.</p> | 8                                    | 8                                   | ОК<br>01-07,<br>09-11<br>ПК<br>1.2-1.4    |
| <b>Тема 2.7.</b><br>Приготовление полуфабрикатов из мяса,                                 | <p><b>Содержание</b></p> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с</p>  | 6                                    | 6                                   | ОК<br>01-07,                              |



| 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   | Объем часов образовательной нагрузки | Объем часов практической подготовки | Коды профессиональных и общих компетенций |
|---|--|--------------------------------------|-------------------------------------|---|
| мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента                       | <p>учетом требований к безопасности</p> <p>Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).</p> <p>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.</p> <p>Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов</p> | 6                                    | 6                                   | 09-11<br>ПК<br>1.2-1.4                    |
|   | <b>Лабораторная работа 3</b>   |                                      |                                     |   |
|   | 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  |                                      |                                     | ОК<br>01-07,<br>09-11                     |

| 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   | Объем часов образовательной нагрузки | Объем часов практической подготовки | Коды профессиональных и общих компетенций |
|--|--|--------------------------------------|-------------------------------------|---|
|  | мяса.  |                                      |                                     | ПК 1.2-1.4                                |
|  | <b>Практическое занятие 3</b>  | 2                                    | 2                                   |   |
|  | Разработка и адаптация рецептур полуфабрикатов для блюд сложного ассортимента из мяса и мясных продуктов. Составление технологических карт, технологических схем.  |                                      |                                     | ОК 01-07, 09-11<br>ПК 1.2-1.4             |
| <b>Тема 2.8.</b><br>Обработка и подготовка пернатой дичи   | <b>Содержание</b>  | 4                                    | 4                                   |   |
|  | 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. |                                      |                                     | ОК 01-07, 09-11<br>ПК 1.2-1.4             |
| <b>Тема 2.9.</b><br>Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | <b>Содержание</b>  | 4                                    | 4                                   |   |
|  | Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы<br>Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.<br>Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.   |                                      |                                     | ОК 01-07, 09-11<br>ПК 1.2-1.4             |
|  | <b>Лабораторная работа 4</b>   | 6                                    | 6                                   |   |

| 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  | Объем часов образовательной нагрузки | Объем часов практической подготовки | Коды профессиональных и общих компетенций |
|--|---|--------------------------------------|-------------------------------------|---|
|  | Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов). |                                      |                                     | ОК 01-07, 09-11<br>ПК 1.2-1.4             |
|  | Практическое занятие 4  | 2                                    | 2                                   |   |
|  | Разработка и адаптация рецептов полуфабрикатов для блюд сложного ассортимента из птицы и пернатой дичи. Составление технологических карт, технологических схем.                                   |                                      |                                     | ОК 01-07, 09-11<br>ПК 1.2-1.4             |
| <b>Внеаудиторная самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b><br>1 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3 Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4 Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.<br>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.<br>6 Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.<br>7 Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. |   | 4                                    | 4                                   | ОК 01-07, 09-11<br>ПК 1.2-1.4             |

| 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 | Объем часов образовательной нагрузки | Объем часов практической подготовки | Коды профессиональных и общих компетенций |
|---|--|--------------------------------------|-------------------------------------|---|
| Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.   |  |                                      |                                     |   |
| 9 Подготовка словаря иностранных терминов.  |  |                                      |                                     |   |
| Консультация по МДК   |  | 4                                    | 0                                   |   |
| Экзамен по МДК.01.02  |  | 6                                    | 0                                   |   |
| <b>Учебная практика по ПМ.01</b><br><b>Виды работ:</b><br>1 Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.<br>2 Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.<br>3 Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.<br>4 Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>5 Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.<br>6 Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты<br>7 Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, |  | 72<br>зачет                          | 72<br>зачет                         | ОК<br>01-07,<br>09-11<br>ПК<br>1.1-1.4    |

| <b>Наименование<br/>разделов и тем<br/>профессионального<br/>модуля (ПМ),<br/>междисциплинарных<br/>курсов (МДК)</b> | <b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия,<br/>внеаудиторная самостоятельная учебная работа обучающихся,<br/>курсовая работа</b>  | <b>Объем часов<br/>образовательной<br/>нагрузки</b> | <b>Объем часов<br/>практической<br/>подготовки</b> | <b>Коды<br/>профессиональных<br/>и общих компетенций</b> |
|--|--|---|--|--|
|  | <p>стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8 Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9 Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.</p> <p>10 Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.</p> <p>11 Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12 Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13 Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14 Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>15 Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16 Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>17 Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>18 Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>19 Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в</p> |   |  |  |

| 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   | Объем часов образовательной нагрузки | Объем часов практической подготовки | Коды профессиональных и общих компетенций |
|---|--|--------------------------------------|-------------------------------------|---|
|   | соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.<br>20 Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты  |                                      |                                     |   |
|   | <b>Производственная практика по ПМ.01</b><br><b>Виды работ:</b><br>1 Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.<br>2 Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.<br>3 Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты<br>4 Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.<br>5 Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.<br>6 Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.<br>7 Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции<br>8 Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).<br>9 Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной | <b>72<br/>зачет</b>                  | <b>72<br/>зачет</b>                 | ОК<br>01-07,<br>09-11<br>ПК<br>1.1-1.4    |

| 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 | Объем часов образовательной нагрузки | Объем часов практической подготовки | Коды профессиональных и общих компетенций |
|---|--|--------------------------------------|-------------------------------------|---|
| терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос        |  |                                      |                                     |   |
|   | Консультация по ПМ   | 2                                    | 0                                   |   |
|   | ПОЭ по ПМ  | 8                                    | 0                                   |   |
|   | Всего  | 280                                  | 270                                 |   |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Программа профессионального модуля реализуется в учебных кабинетах, лабораториях, баз практики по специальности, обеспечивающей проведение междисциплинарной подготовки, лабораторных работ, практических занятий обучающихся, предусмотренных учебным планом и включает в себя:

**Кабинеты:** Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные оборудованием:

рабочим местом преподавателя,  
техническими средствами: компьютером, средствами аудио визуализации, мультимедийным проектором,  
шкафами для хранения раздаточного дидактического материала,  
доской учебной,  
столами, стульями по числу обучающихся.

**Лаборатории,** оснащённые оборудованием:

| Кулинарная   | Кондитерская  |
|--|---|
| <p>Рабочее место преподавателя.<br/>Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).</p> <p>Технические средства обучения (компьютер, средства аудио визуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).</p> <p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:<br/>Весы настольные электронные<br/>Пароконвектомат<br/>Конвекционная печь и жарочный шкаф<br/>Микроволновая печь<br/>Плита электрическая<br/>Фритюрница<br/>Электрогриль (жарочная поверхность)<br/>Шкаф холодильный<br/>Шкаф морозильный<br/>Шкаф шоковой заморозки<br/>Льдогенератор<br/>Тестораскаточная машина<br/>Планетарный миксер<br/>Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)<br/>Мясорубка<br/>Овощерезка и процессор кухонный<br/>Слайсер<br/>Куттер или бликсер (для тонкого измельчения)</p> | <p>Рабочее место преподавателя.<br/>Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).</p> <p>Технические средства обучения (компьютер, средства аудио визуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).</p> <p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:<br/>Весы настольные электронные<br/>Конвекционная печь<br/>Микроволновая печь<br/>Подовая печь (для пиццы)<br/>Расстоечный шкаф<br/>Плита электрическая<br/>Шкаф холодильный<br/>Шкаф морозильный<br/>Шкаф шоковой заморозки<br/>Льдогенератор<br/>Фризер<br/>Тестораскаточная машина (настольная)<br/>Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)<br/>Тестомесильная машина (настольная)<br/>Миксер (погружной)<br/>Куттер и процессор кухонный<br/>Соковыжималки<br/>Пресс для пиццы</p> |



|  |  |
|--|--|
| продуктов) или процессор кухонный<br>Миксер для коктейлей<br>Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)<br>Машина для вакуумной упаковки<br>Кофемашина с капучинатором<br>Кофемолка<br>Газовая горелка (для карамелизации)<br>Набор инструментов для карвинга<br>Овоскоп<br>Машина посудомоечная<br>Стол производственный с моечной ванной<br>Стеллаж передвижной<br>Моечная ванна двухсекционная<br>Диспансер для подогрева тарелок<br>Стол холодильный с охлаждаемой горкой | Лампа для карамели<br>Аппарат для темперирования шоколада<br>Газовая горелка (для карамелизации)<br>Термометр инфрокрасный<br>Термометр со щупом<br>Овоскоп<br>Машина для вакуумной упаковки<br>Производственный стол с моечной ванной<br>Производственный стол с деревянным покрытием<br>Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)<br>Моечная ванна (двухсекционная)<br>Стеллаж передвижной |
|--|--|

### **Требования к оснащению баз практик:**

Учебная практика реализуется в лабораториях профессиональной образовательной организации. Оснащенные оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающие, выполнение всех видов работ, определенных содержанием программы профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области. Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающимся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

#### **3.2.1. Основные источники, печатные издания**

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

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

3 ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4 ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

5 ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

6 ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

7 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

8 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

9 Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

10 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», 2015. – 192 с

11 Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

12 Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

13 Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.

### **3.2.2. Электронные издания и информационные ресурсы**

1 Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. 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. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

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

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

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

- 7 <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
- 8 <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
- 9 [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
- 10 <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
- 11 <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
- 12 <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
- 13 <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
- 14 <http://www.pitportal.ru/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Критерии и методы оценки формируемых профессиональных компетенций в рамках модуля

| Код и наименование профессиональных компетенций, формируемых в рамках модуля  | Критерии оценки  | Методы оценки   |
|---|--|---|
| <p>ПК 1.1<br/>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль</b><br/>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b><br/>Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul> |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <p>инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</p> <p>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>  |   |
| <p>ПК 1.2.</p> <p>Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> | <p>– Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</p> <p>– 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);</p> <p>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</p> <p>– правильное,</p> | <p><b>Текущий контроль</b></p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul> |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</li> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>– 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);</li> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;</li> <li>– точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> </ul> |  |
|--|---|--|

|   |   |   |
|---|---|---|
|   | <p>– эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</p>   |   |
| <p>ПК 1.3.<br/>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> | <p>– Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</p> <p>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</p> <p>– 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);</p> <p>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</p> <p>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>– соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и</p> | <p><b>Текущий контроль</b><br/>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b><br/>Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul> |

|   |   |  |
|---|---|--|
|   | <p>приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>– 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);</li> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;</li> <li>– точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul> |  |
| <p>ПК 1.4.<br/>Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</li> </ul>  | <p><b>Текущий контроль</b><br/>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> |



|  |   |   |
|--|---|---|
| <p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции;</li> <li>– соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>– соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>– актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>– оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья;</li> <li>– точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</li> <li>– 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;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul> |
|--|---|---|

Критерии и методы оценки формируемых общих компетенций в рамках модуля

| Код и наименование общих компетенций, формируемых в рамках модуля   | Критерии оценки  | Методы оценки   |
|---|--|---|
| <p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>                    | <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><b>Текущий контроль</b><br/>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b><br/>Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul> |
| <p>ОК 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <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</li> </ul>   | <p><b>Текущий контроль</b><br/>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b><br/>Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> </ul>   |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul>  |
| <p>ОК 03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>                     | <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> | <p><b>Текущий контроль</b><br/>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b><br/>Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul> |
| <p>ОК 04</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>                                  | <p><b>Текущий контроль</b><br/>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b><br/>Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> </ul>   |

|   |  |   |
|---|--|---|
|   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul>  |
| <p>ОК 05</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>  | <p><b>Текущий контроль</b><br/>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b><br/>Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul> |
| <p>ОК 06</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватно проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;</li> <li>– адекватно применять стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль</b><br/>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b><br/>Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> </ul>   |

|   |  |   |
|---|--|---|
|   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul>  |
| <p>ОК 07</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль</b><br/>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b><br/>Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul> |
| <p>ОК 09</p> <p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>   | <p><b>Текущий контроль</b><br/>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b><br/>Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> </ul>   |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul>  |
| <p>ОК 10</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>— адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>— адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>— точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>— правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль</b><br/>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b><br/>Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul> |
| <p>ОК 11</p> <p>Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>— адекватно использовать знания по финансовой грамотности;</li> <li>— адекватно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</li> </ul>   | <p><b>Текущий контроль</b><br/>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b><br/>Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> </ul>   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul> |
|--|--|--|

