

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело


**Тюмень 2023**

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Минобрнауки РФ 09.12.2016 N 1565 (ред. от 17.12.2020 г.), ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированной в государственном реестре ПООП СПО (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.).

Разработчик: Тихонова Л.В., преподаватель высшей квалификационной категории.

Рассмотрено и одобрено  
на заседании ПЦК Индустрии питания и сервиса  
Протокол № 10 А от 30 мая 2023 г.


Председатель ПЦК

  
Л.В.Тихонова  
(подпись)

СОГЛАСОВАНО

  
Шеф-повар

(должность)

  
А.В. Немецкико А.В./

(организация/предприятие)

Ресторан «Каштан»

30 мая 2023 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	18

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности и соответствующие ему профессиональные компетенции

#### 1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

#### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработке ассортимента полуфабрикатов;</li> <li>- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</li> <li>- 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;</li> <li>- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</li> <li>- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- контроле хранения и расхода продуктов.</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- <i>улучшать качество полуфабрикатов быстрого приготовления (WS);</i></li> <li>- <i>принимать во внимание ожидания клиентов при использовании пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (WS);</i></li> <li>- <i>оптимизировать рабочий процесс посредством использования пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (WS)</i></li> <li>- <i>оценивать преимущества и недостатки пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (WS)</i></li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</li> <li>- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</li> <li>- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</li> <li>- правила составления заявок на продукты;</li> <li>- <i>специальные приспособления, использовать их согласно инструкции (WS)</i></li> </ul>

**1.2.3. Личностные результаты, формируемые в процессе освоения профессионального модуля в соответствии с программой воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

<b>Код ЛР</b>	<b>Дескрипторы</b>
<b>ЛР 5</b>	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
<b>ЛР 7</b>	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
<b>ЛР 8</b>	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
<b>ЛР 9</b>	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
<b>ЛР 10</b>	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
<b>ЛР 13</b>	Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации
<b>ЛР 14</b>	Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм
<b>ЛР 15</b>	Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации</b>	
<b>ЛР 16</b>	Осознающий состояние социально-экономического и культурно-исторического развития потенциала Тюменской области и содействующий его развитию
<b>ЛР 17</b>	Проявляющий интерес к изменению регионального рынка труда
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>	
<b>ЛР 19</b>	Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной профессии
<b>ЛР 20</b>	Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде
<b>ЛР 21</b>	Мобильно реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, способный к их освоению
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса (при наличии)</b>	
<b>ЛР 22</b>	Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума

<b>ЛР 23</b>	Принимающий Правила внутреннего распорядка обучающихся ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» в части исполнения корпоративной культуры: внешнего вида, делового дресс-кода, выполнения санитарно-гигиенических норм поведения
<b>ЛР 24</b>	Активно участвующий в общественно-полезной трудовой деятельности по поддержанию и улучшению условий образовательной деятельности: субботники, дежурство по техникуму, по закреплённой за группой аудиторией.
<b>ЛР 25</b>	Обладающий на уровне выше среднего софт скиллс (гибкие навыки), экзистенциальными компетенциями и самоуправляющимися механизмами личности.
<b>ЛР 26</b>	Готовый принимать участие в самоуправлении техникума.

#### **1.4. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов –221 час.

Из них на освоение МДК –68 часа,

на практики: учебную –72 часа;

производственную – 72 часа.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен -9 часов

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы, час.	Объем образовательной программы, час.							Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.							
			Обучение по МДК, в час.			промежуточная аттестация	Практики			
			Всего, часов	лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа) часов		учебная, часов	производственная, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 1.1-1.4 ОК 01-07, ОК 09-10	МДК.01.01. Организация процессов приготовления, подготовки реализации кулинарных полуфабрикатов	34	32	10		2	-			
ПК 1.1-1.4 ОК 01-07, ОК 09-10	МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки реализации кулинарных полуфабрикатов	38	36	28		2	-			
ПК 1.1-1.4 ОК 01-07, ОК 09-10	Учебная практика	72					72		-	
ПК 1.1-1.4 ОК 01-07, ОК 09-10	Производственная практика (по профилю специальности)	72						72	-	
	Экзамен по модулю	5				5				
	Всего:	221	68	38	-	9	72	72		



## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Объем часов
1	2		3
МДК.01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			32
Тема 1.1 Организация рабочего места для механической кулинарной обработки овощей и грибов	Содержание учебного материала		2
	1	Организация подготовки технологического процесса для обработки овощей	
	2	Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки овощей	
	Тематика практических занятий		2
Тема 1.2 Организация рабочего места для механической кулинарной обработки овощей и грибов	1	Практическое занятие № 1. Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки овощей	
	Содержание учебного материала		
	1	Виды, назначение современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию	
	2	Правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию	
Тема 1.3 Организация рабочего места для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья	Содержание учебного материала		2
	1	Организация подготовки технологического процесса для обработки рыбы, нерыбного водного сырья	
	2	Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки рыбы, нерыбного водного сырья	
	Тематика практических занятий		2
Тема 1.4 Организация рабочего места для механической кулинарной обработки мяса, дичи, птицы, субпродуктов	1	Практическое занятие № 2. Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья	
	Содержание учебного материала		
	1	Организация подготовки технологического процесса для обработки мяса, дичи, птицы, субпродуктов	
	2	Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки мяса, дичи, птицы, субпродуктов	
Тема 1.5 Организация рабочего места для механической	Содержание учебного материала		2
	1	Виды, назначение современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Объем часов
кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья		транспортированию	
	2	Правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию	
	Тематика практических занятий		2
	1	Практическое занятие № 3. Организация рабочих мест мясного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой	
Тема 1.6 Организация рабочего места для механической кулинарной обработки мяса, дичи, птицы, субпродуктов	Содержание учебного материала		2
	1	Виды, назначение современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию	
	2	Правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию	
Тема 1.7 Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	Содержание учебного материала		2
	1	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству	2
	Тематика практических занятий		
	2	Практическое занятие № 4. Органолептический анализ: методы определения качества поступившего сырья	
Тема 1.8 Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	Содержание учебного материала		2
	1	Правила составления заявки (документов) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом, планом работы	
Тема 1.9 Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты	Содержание учебного материала		2
	1	Выполнение требований системы ХАССП как способ обеспечения безопасности процессов и услуг в организации питания	
Тема 1.10 Оценка соответствия подготовки рабочих мест	Содержание учебного материала		2
	1	Контроль состояния рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции) в процессе обработки сырья,	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Объем часов
требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты		приготовления полуфабрикатов, подготовки к реализации	
	<b>Тематика практических занятий</b>		2
	1	<b>Практическое занятие № 5.</b> Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН к организации работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	
<b>Тема 1.11</b> Контроль соблюдения безопасных условий труда	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	1	Контроль соблюдения безопасных условий труда при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в организациях питания	
Промежуточная аттестация (экзамен)			2
<b>МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>			<b>36</b>
<b>Тема 2.1</b> Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	1	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, субпродуктов: кулинарное назначение. Пищевая ценность.	
	2	Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки.	
	3	Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, субпродуктов	
	4	Методы оценки качества. Условия, сроки хранения	
	5	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования	
	6	Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов, типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи	
	7	Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения	
<b>Тема 2.2</b> Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, субпродуктов	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	1	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности	
	2	Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание	
	3	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	
	4	Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Объем часов
		кондитерского мешка	
	5	Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных	
	6	Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, субпродуктов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей, грибов рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, субпродуктов	
<b>Тема 2.3</b> Приготовление полуфабрикатов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, субпродуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	1	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, субпродуктов. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов для продукции сложного ассортимента	
	2	Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом	
	3	Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов	
	4	Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов	
	5	Приготовление полуфабрикатов из рыбы, 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	
	6	Классификация, рецептуры полуфабрикатов из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление полуфабрикатов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, субпродуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	1	Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение	
	2	Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	3	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из субпродуктов для сложной кулинарной продукции	
	4	Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов	
	5	Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента	
	6	Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде	
	7	Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции	
	8	Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Объем часов
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>4</b>
	1	<b>№ 1.</b> Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов моря для сложных блюд	2
	2	<b>№ 2.</b> Составление технологических карт приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд	2
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		
	1	<b>Лабораторная работа № 1.</b> Простая и сложная форма нарезки овощей с применением карвинга	4
	2	<b>Лабораторная работа № 2.</b> Приготовление полуфабрикатов из овощей для блюд разнообразного ассортимента	4
	3	<b>Лабораторная работа № 3.</b> Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья	4
	4	<b>Лабораторная работа № 4.</b> Приготовление и оценка качества порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса	4
	5	<b>Лабораторная работа № 5.</b> Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов	4
	6	<b>Лабораторная работа № 6.</b> Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента	4
<b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>			<b>4</b>
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки экзотических и редких видововощей и грибов</li> <li>2. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</li> <li>3. Выбор технологического оборудования с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>4. Характеристика процессов подготовки овощей, грибов и приготовления полуфабрикатов из них</li> <li>5. Характеристика процессов подготовки рыбы, нерыбного водного сырья, дичи приготовления полуфабрикатов из них</li> <li>6. Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы</li> <li>7. Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты</li> <li>8. 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.</li> <li>9. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов для сложных блюд</li> <li>10. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</li> <li>11. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>12. 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.</li> <li>13. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</li> </ol>			<b>72</b>

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
	<p>учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>15. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>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</p> <p>19. Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей: артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента</p> <p>20. Подготовка фенхеля для фарширования</p> <p>21. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления.</p> <p>22. Замачивание сушеных грибов, типа шиитаке, сморчки.</p> <p>23. Правила перевязки артишоков и спаржи</p> <p>24. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций.</p> <p>25. Приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей и грибов для сложных блюд</p> <p>26. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения.</p> <p>27. Обработка, подготовка редких и экзотических видов рыб для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента</p> <p>28. Приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд</p> <p>29. Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для полуфабрикатов сложного ассортимента</p> <p>30. 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.</p> <p>31. Приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд</p> <p>32. Обработка и подготовка мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося</p> <p>33. Приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных для сложных блюд</p> <p>34. Обработка и подготовка тушек ягнят, молочных поросят для приготовления сложной кулинарной продукции: маринование, сворачивание</p>	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
	<p>рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка</p> <p>35. Обработка, подготовка пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента</p> <p>36. Приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи для сложных блюд</p> <p>36. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос</p> <p>38. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков</p> <p>39. 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>40. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>41. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения</p> <p>42. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>43. 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</p>	
	<p><b>Производственная практика (по профилю специальности)</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладным соответствия заявке.</p> <p>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>4. Выбор способов обработки редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.</p> <p>5. Выбор способов формовки, приготовления отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья разными методами.</p> <p>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья, дичи с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос</p>	72

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
Экзамен по модулю		5
Всего		221



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

##### **Кабинеты:**

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

##### **Лаборатории:**

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

учебный кондитерский цех

##### **Оборудование и инвентарь:**

Барная станция для порционирования соусов,

блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)

венчик

весы настольные электронные

газовая горелка (для карамелизации)

гастроёмкости из нержавеющей стали

гранитор

гриль саламандра

гриль сковорода

диспансер для подогрева тарелок

конвекционная печь

корзина для мусора

кофемашина с капучинатором

кофемолка

кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)

куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)

лампа для карамели

лопатки (металлические, силиконовые)

льдогенератор

машина для вакуумной упаковки

машина посудомоечная

мерный стакан

микроволновая печь

миксер для коктейлей

миски нержавеющей стали

моечная ванна двухсекционная

мясорубка

набор выемок (различной формы)

набор инструментов для карвинга

набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л

набор ножей "поварская тройка"

набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая

набор сотейников 0.6л, 0.8л  
насадки для кондитерских мешков  
нитраттестер  
овоскоп  
овощерезка  
охлаждаемый прилавок-витрина  
пароконвектомат  
планетарный миксер  
плита wok  
плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося  
подставка для разделочных досок  
половник  
привод универсальный с механизмами для нарезки  
протирапия  
взбивания  
процессор кухонный  
расстоечный шкаф  
сито  
сифон  
сковорода  
слайсер  
соковыжималки (для citrusовых, универсальная)  
стеллаж передвижной  
стол производственный с моечной ванной  
стол с охлаждаемой поверхностью  
стол холодильный с охлаждаемой горкой  
тестораскаточная машина  
фризер  
фритюрница  
хоголи (оборудование для варки кофе на песке)  
шенуа  
шипцы кулинарные для пасты  
шипцы кулинарные универсальные  
шкаф морозильный  
шкаф холодильный  
шкаф шоковой заморозки  
шумовка  
электроблинница  
электрогриль (жарочная поверхность)  
электромармит  
электромармиты  
Учебно-методический комплекс ПМ.

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

#### **3.2.1. Законодательные и нормативные документы:**

1. О защите прав потребителей [Текст]: федер. закон от 07 февр.1992 г. № 2300-1 // Новороссийск: Сиб.унив., 2009. - 47 с.
2. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: федер. закон от 02 янв. 2000 г. 29-ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. -Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ. питания / авт. –сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко.- К.: Арий, 2013. -680с.: ил.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2013. - 680 с.

#### **3.2.2. Основная литература:**

1. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / В. В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: «Академия», 2019. – 432 с.- <http://www.academia-moscow.ru>

#### **3.2.3. Дополнительная литература:**

1. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст] / И. П.Самородова. - М: Академия, 2019. - 191 с.
2. Гастрономъ [Электронный ресурс] - URL: <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>
3. Еда [Электронный ресурс] - URL: <http://www.eda-server.ru/culinary>

### 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ(ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<b>ПК 1.1 Организовывать</b> подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<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, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>- точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>- соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических работ,</li> <li>- лабораторных работ,</li> <li>- видов работ по учебной и производственной практикам</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения видов работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- на промежуточной аттестации(экзамен)</li> <li>- защиты отчетов по учебной и производственной практикам (дифференцированный зачет);</li> <li>- выполнения видов работ на экзамене по модулю</li> </ul>
<b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку	Подготовка, обработка различными методами	<b>Текущий контроль:</b>

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>- соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>- 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);</li> <li>- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>- соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <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</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических работ,</li> <li>- лабораторных работ,</li> <li>- видов работ по учебной и производственной практикам</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения видов работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- на промежуточной аттестации(экзамен)</li> <li>- защиты отчетов по учебной и производственной практикам (дифференцированный зачет);</li> <li>- выполнения видов работ на экзамене по модулю</li> </ul>

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
	<p>выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> <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><b>ПК 1.4.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания;</li> <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,</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических работ,</li> <li>- лабораторных работ,</li> <li>- видов работ по учебной и производственной практикам</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения видов работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- на промежуточной аттестации(экзамен)</li> <li>- защиты отчетов по учебной и производственной практикам (дифференцированный зачет);</li> <li>- выполнения видов работ на экзамене по</li> </ul>

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
	<p>размера, формы сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>	модулю
<p><b>ОК 01</b> 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> экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических работ,</li> <li>- лабораторных работ,</li> <li>- видов работ по учебной и производственной практикам</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения видов работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- на промежуточной аттестации(экзамен)</li> <li>- защиты отчетов по учебной и производственной практикам (дифференцированный зачет);</li> <li>- выполнения видов работ на экзамене по модулю</li> </ul>
<p><b>ОК. 02</b> 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</li> </ul>	

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
	соответствии с параметрами поиска; -адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
<b>ОК 04</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности	
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	
<b>ОК 06</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	- понимание значимости своей профессии	
<b>ОК 07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 10</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить	



Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
	свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

