

Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области  
ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

**СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ**

Заведующая производством

ООО Авакин г. Волгоград

(наименование организации)

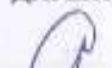
 Пonomарева Л.И.

(должность, Ф.И.О.)



**УТВЕРЖДАЮ**

ДИРЕКТОР КОЛЛЕДЖА

 САМОХВАЛОВ С.В.

«15 августа» 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

профессионального модуля ПМ 01

«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	23

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

## ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 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 Организации и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

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

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций.

Дескрипторы (действия) сформированности компетенций по разделам профессионального модуля

**Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля**

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
<b>Раздел модуля 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на различных типах предприятий</b>			
	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить наличие ресурсов;</li> <li>- составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;</li> <li>- оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>- санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));</li> </ul>
	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными.</li> <li>- важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства.</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</li> </ul>
	Контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</li> </ul>	<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>- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</li> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>- правила утилизации отходов;</li> <li>- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>- виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;</li> <li>- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов;</li> <li>- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;</li> </ul>

			виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
Раздел 2. Технологический процесс обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
<b>ПК 1.1-1.4</b>	Контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья	требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	Контроль и ведение процесса обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;	<ul style="list-style-type: none"> <li>-оценивать качество и соответствие экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи технологическим требованиям к п/ф,</li> <li>-распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>-определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;</li> <li>-контролировать, осуществлять процессы мытья, бланширования, обработки различными методами, нарезки формования, подготовки к фаршированию экзотические и редкие виды овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления;</li> <li>-рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке;</li> <li>-контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья (вымачивание соленой рыбы) различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</li> <li>-контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки редких и экзотических видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</li> <li>-соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;</li> <li>-контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>методы обработки экзотических и редких видов сырья;</li> <li>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</li> <li>-способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей;</li> <li>-способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;</li> <li>-санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования экзотических и редких видов сырья</li> </ul>
	Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>-контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>-контролировать соблюдение правил утилизации пищевых отходов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов;</li> <li>правила утилизации отходов</li> </ul>
	Организация и ведение	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, скла-	способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки

	<p>процессов упаковки, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи</p>	<p>дирование, сроки и условия хранения обработанного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-контролировать, осуществлять выбор, рациональное использование материалов, посуды для упаковки, хранения обработанного сырья;</li> <li>- контролировать, осуществлять соблюдение товарного соседства пищевых продуктов при складировании;</li> <li>-контролировать безопасное использование оборудования для упаковки</li> </ul>	<p>хранения пищевых продуктов;</p> <p>виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения обработанного сырья</p>
ПК 1.3	<p>Организация, ведение процесса приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи согласно заказу</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</li> <li>-<b>владеть техниками, контролировать применение техник:</b> работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе с птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;</li> <li>- шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;</li> <li>- подготовки рыбы различных видов к фаршированию целиком, порционными кусками, рулетом;</li> <li>-приготовления кнельной массы, формования кнелей, фарширования кнельной массой;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор способа фарширования, шпигования в зависимости от вида, формы, размера рыбы, мяса, птицы, дичи, требований заказа;</li> <li>-контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, в соответствии с заказом;</li> <li>- современные методы приготовления полуфабрикатов из различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом;</li> <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>-способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов.</li> </ul>
	<p>Организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</li> <li>-контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, качество, эстетичность упаковки на вынос;</li> <li>-контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полу-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов, упаковочным оборудованием;</li> <li>-техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования полуфабрикатов;</li> </ul>

		фабрикатов; - контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектowaniu); - применять различные техники, порционирования (комплектowania) с учетом ресурсосбережения	- правила заполнения этикеток; - правила складирования упакованных полуфабрикатов; - правила порционирования (комплектowania) готовой кулинарной продукции; - требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
	Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	- рассчитывать стоимость полуфабрикатов; - вести учет реализованных полуфабрикатов; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции	- правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя;
<b>ПК 1.4</b>	Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов	- проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; - проводить анализ возможностей организации питания в области: - применения сложных, инновационных методов приготовления; - технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов; - квалификации поваров	- наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления блюд сложного ассортимента; - новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка,
	Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; - выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки; - комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом требований к безопасности готовой продукции; - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры п/ф с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья	жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее); - современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; - принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностей и приправ; - принципы организации проработки рецептур; - правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта; - правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
	Ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки	- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной ре-	

		цептуры; - представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; - проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p><b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ, и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельностью.</p> <p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности



<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p><b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</p> <p>Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
<p><b>ОК 07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p><b>ОК 08.</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p><b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>

<p>деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>			
---	--	--	--

## 2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия				Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. ЛПЗ и ПЗ, часов		в т.ч., курсовая проект (работа), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовой проект (работа), часов		
1	2	3	4	5	6				7	8
ПК 1.1-1.4 ОК	Раздел модуля 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на различных типах предприятий	32	30		-		2	-	-	-
ПК 1.1.-1.4	Раздел модуля 2. Технологический процесс обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	120	112 в т.ч. (16 теории и 96 лпр на производстве)		96		8		-	-
ПК 1.1-1.4	Учебная практика	90							90	-
	Всего:	242	142	-	96	-	10	-	90	-

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем ПМ, МДК	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся		Объем часов
1	2		3
<b>Раздел модуля 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на различных типах предприятий</b>			<b>32</b>
<b>МДК. 01.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>			<b>30</b>
<b>ВВЕДЕНИЕ</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	2
	1.Порядок изучения профессионального модуля, МДК, практики, особенности самостоятельной работы, лабораторно-практических занятий, аттестации по модулю. Минимум знаний, умений и практического опыта в результате изучения ПМ, взаимосвязь с другими элементами учебного плана и т.п.	2	
<b>Тема 1.1.</b> Общие понятия о подготовке сырья и производстве полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	2
	1.Общие понятия о производстве полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: классификация, объемы, признаки и методы Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Физико-химические процессы, обеспечивающие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	2	
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение рабочего места для процесса подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	2
	1. Организация процессов производства полуфабрикатов в <b>овощном</b> цехе для кулинарной продукции сложного ассортимента. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Выбор и обеспечение способов хранения обработанного сырья и полуфабрикатов в зависимости от дальнейшего использования. Санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения.	2	
	2. Организация процессов производства полуфабрикатов в <b>рыбном</b> цехе для кулинарной продукции сложного ассортимента. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Выбор и обеспечение способов хранения обработанного сырья и полуфабрикатов в зависимости от дальнейшего использования. Санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения.	2	

	3. Организация процессов производства полуфабрикатов в <b>мясном</b> цехе для кулинарной продукции сложного ассортимента. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Выбор и обеспечение способов хранения обработанного сырья и полуфабрикатов в зависимости от дальнейшего использования. Санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения.	2	2
	4. Организация процессов производства полуфабрикатов в <b>птицегольевом</b> цехе для кулинарной продукции сложного ассортимента. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Выбор и обеспечение способов хранения обработанного сырья и полуфабрикатов в зависимости от дальнейшего использования. Санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения.	2	2
	<b>Практическое занятие</b>		
	Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов в овощном цехе. Определение качества поступающих овощей. Определение количества отходов при механической обработке овощей. Определение массы брутто, нетто, отходов при механической обработке овощей. Расчет количества порций изделий из заданного количества сырья, учитывая сезонность.		2
	Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов в рыбном цехе. Расчет количества отходов при механической обработке рыбы, выход п/ф, массы в зависимости от вида рыбы, ее размеров и способов обработки.		2
	Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов в мясном цехе. Решение задач по расчету количества порций, выхода п/ф из заданного количества сырья. Расчет массы нетто, брутто, отходов при обработке мяса.		2
<b>Тема 1.3.</b> Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов в птицегольевом цехе. Решение задач по расчету количества порций, выхода п/ф из заданного количества сырья. Расчет массы нетто, брутто, отходов при обработке птицы.		2
	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	
	1. Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Правила составления заявки (документов) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом, планом работы. Технологические документы. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству. Документальное оформление поступления сырья на производство.	2	2
	<b>Практическое занятие</b>		
<b>Тема 1.4.</b> Оценка соответствия подготовки рабочих мест	Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2	2
	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	

требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты	1. Выполнение требований системы ХАССП как способ обеспечения безопасности процессов и услуг в организации питания. Контроль состояния рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, подготовки к реализации. Контроль соблюдения безопасных условий труда при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в организациях питания	2	2
	<b>Практическое занятие</b>		
	Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН к организации работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов		2
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1:</b> Выполнение методических рекомендаций по СРС, заполнение тетради СРС			2
<b>Консультация</b>			2
<b>Всего</b>			30
<b>Раздел модуля 2. Технологический процесс обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>			<b>52</b>
<b>МДК 01.02. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>			<b>72</b>
<b>Тема 2.1</b> Обработка, подготовка овощей и грибов для блюд сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	
	1. Ассортимент, основные характеристики традиционных овощей, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности традиционных овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения. Способы минимизации отходов. Методы определения норм выхода традиционных овощей после обработки для последующего использования. 2. Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей (артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса) и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения. Способы минимизации отходов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей после обработки для последующего использования. 3. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки грибов. Замачивание сушеных грибов типа шиитакэ, сморчки. Предохранение очищенных грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке грибов. Методы определения норм выхода грибов после обработки для последующего использования.	2	2
	<b>Практическое занятие</b>		
	Решение задач по расчету количества порций, выхода п/ф из заданного количества сырья .	2	2
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление полуфабрикатов из овощей для блюд, кулинар сложного ассортимента	<b>Лабораторное занятие №1 на производстве</b>	<b>Уровень освоения</b>	
	1. Нарезка и формовка традиционных овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления.	2	6
	<b>Лабораторное занятие №2 на производстве</b>		
	2. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения	2	6

	<i>Лабораторное занятие №3 на производстве</i>		
	<b>3. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия (турнед), их кулинарное назначение, составление композиций</b>	<b>2</b>	<b>6</b>
	<i>Лабораторное занятие №4 на производстве</i>		
	<b>4. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Формование, подготовка к фенхеля фаршированию.</b>	<b>2</b>	<b>6</b>
<b>Тема 2.3</b> Обработка, подготовка рыбы и нерыбного водного сырья для блюд сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>2</b>
	1. Основные характеристики традиционного и экзотического рыбного сырья (ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки) и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции. Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	<b>2,3</b>	
	2. 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. 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.		
	<b>Практическое занятие</b>		
	Решение задач по расчету количества порций, выхода п/ф из заданного количества сырья .	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Тема 2.4</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<i>Лабораторное занятие № 5 на производстве</i>	<b>Уровень освоения</b>	<b>6</b>
	<b>Приготовление полуфабрикатов из традиционной рыбы с учетом санитарно-гигиенические требований к ведению процессов приготовления. Выбор современных способов и методов приготовления полуфабрикатов различных видов в соответствии с заказом. Приготовление полуфабрикатов из редких и экзотических видов рыбы (ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других) с учетом санитарно-гигиенические требований к ведению процессов приготовления. Выбор современных способов и методов приготовления полуфабрикатов различных видов в соответствии с заказом. Ассортимент, рецептуры и кулинарное назначение полуфабрикатов из натурального традиционного рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Требования к качеству, условиям и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции</b>	<b>2</b>	
	<i>Лабораторное занятие № 6 на производстве</i>		

	Ассортимент, рецептуры и кулинарное назначение полуфабрикатов из натурального традиционного рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции	2	6
	Лабораторное занятие № 7 на производстве		
	Приготовление натуральной рубленой, котлетной и кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного	2	6
	Лабораторное занятие № 8 на производстве		
	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. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья	2	6
Тема 2.5 Обработка, подготовка различного мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	Уровень освоения	2
	1. Основные характеристики мяса домашних (говядина, телятина, свинина, баранина) и диких (косули, кабан, олень, лося) животных. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани мяса. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса и их соответствия технологическим требованиям. Схема механической обработки и методы обработки мяса, способы минимизации отходов при подготовке мяса. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса говядины, телятины, свинины, баранины, обработанных тушек ягнят, молочных поросят, пороссячьих голов, косули, кабана, оленя, лося. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2,3	
	Практическое занятие		
	Решение задач по расчету количества порций, выхода п/ф из заданного количества сырья .	2	2
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложно-	Лабораторное занятие № 9 на производстве	Уровень освоения	6



го ассортимента	1. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов, классификация, ассортимент полуфабрикатов с учетом способа приготовления (маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка), кулинарное назначение полуфабрикатов из говядины и телятины, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов, требования к качеству. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции, условия и сроки хранения. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.. Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса <i>Лабораторное занятие № 10 на производстве</i>	2	
	2. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов, классификация, ассортимент полуфабрикатов с учетом способа приготовления (маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка), кулинарное назначение полуфабрикатов из свинины, баранины.. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов, требования к качеству. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции, условия и сроки хранения. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде. Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков <i>Лабораторное занятие № 11 на производстве</i>	2	6
	3. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов, классификация, ассортимент полуфабрикатов с учетом способа приготовления (маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка), кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов, требования к качеству. <i>Лабораторное занятие № 12 на производстве</i>	2	6
	Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции, условия и сроки хранения. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.	2	6
Тема 2.7Обработка и подготовка с/х домашней птицы и пернатой дичи	<i>Содержание</i>	<i>Уровень освоения</i>	
	Классификация, основные характеристики с/х домашней птицы и пернатой дичи. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани с/х домашней птицы и пернатой дичи. Условия и сроки хранения с/х домашней птицы и пернатой дичи утиной и гусиной печени. Оценка качества и безопасности при обработке с/х домашней птицы. Методы обработки и подготовки с/х домашней птицы и пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса с/х домашней птицы и пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2	2

<b>Тема 2.8</b> <b>Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатов дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>Лабораторное занятие № 13 на производстве</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>6</b>
	Приготовления полуфабрикатов из целой тушки и натуральных порционных п/ф из птицы и пернатов дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление натуральной рубленой, котлетной и кнельной масс из птицы и пернатов дичи и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	<b>2</b>	
	<b>Лабораторное занятие № 14 на производстве</b>		
	Приготовление натуральной рубленой, котлетной и кнельной масс из птицы и пернатов дичи и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	<b>2</b>	<b>6</b>
	<b>Лабораторное занятие № 15 на производстве</b>		
	Приготовление натуральной рубленой, котлетной и кнельной масс из птицы и пернатов дичи и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	<b>2</b>	<b>6</b>
	<b>Лабораторное занятие № 16 на производстве</b>		
	Приготовление натуральной рубленой, котлетной и кнельной масс из птицы и пернатов дичи и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	<b>2</b>	<b>6</b>
	<b>Консультация</b>		<b>2</b>
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2</b> Выполнение методических рекомендаций по СРС, заполнение тетради СРС			<b>8</b>
<b>Итого</b>			<b>112</b>

**Учебная практика по ПМ.01****Виды работ:**

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. 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.
6. 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.
7. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.
10. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.
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.
12. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.
15. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
17. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
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).
19. 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.
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

**90****Всего****232**

Уровни освоения учебного материала: 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.); 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством); 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

*Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов Технического оснащения и организации рабочего места; Учебной кухни ресторана*

-доска учебная;  
-рабочее место преподавателя;  
-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;  
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др  
**Технические средства обучения:** компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

**Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:**

- моечная ванна;  
- овощерезательная машина;  
- мясорубка;  
- слайсер;  
- блендер;  
- куттер;  
- оборудование для вакуумирования продуктов;  
- шкаф шоковой заморозки;  
- холодильник;  
- аппарат для вакуумной упаковки.

**Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:**

- рабочий стол;  
- весы настольные электронные;  
- разделочные доски;  
- ножи поварской тройки;  
- щипцы универсальные;  
- лопатка;  
- венчик;  
- ложки;  
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;  
- гастроемкости.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

*Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы*

**Основные источники (печатные):**

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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. 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.
10. 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.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. 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: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
13. 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
14. 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:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
19. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

21. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
22. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
23. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
24. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
25. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
26. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

*(Электронные)*

36. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>  
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)  
[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

#### **Дополнительные источники:**

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
4. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
5. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.
6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.

*(электронные)*

9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;  
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;  
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;  
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

*Оформление перечней источников в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления" (утв. и введен в действие Приказом Ростехрегулирования от 28.04.2008 N 95-ст).*

#### **3.3. Организация образовательного процесса**

Профессиональный модуль ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.015 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03. Техническое оснащение организаций питания. Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента предусматривается производственная практика.

Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkillsRussia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

#### ***3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса***

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.



#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процесса приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на различных типах предприятий			
ПК 1.1.-1.4	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>-санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));</p> <p>-методы контроля качества сырья. продуктов, качества выполнения работ подчиненными.</p> <p>-важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства.</p> <p>-способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и ку-</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/экзамена по МДК в виде:</b></p> <p>-письменных/устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>

<p>хонной посуды;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;</p> <p>виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>		
<p><b>Умения:</b></p> <p>оценить наличие ресурсов;</p> <p>- составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;</p> <p>- оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>- распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>- демонстрировать приемы рационального</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий,</p> <p>учебной и производственной практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям</p>

	<p>размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</li> </ul>	<p>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</li> </ul>	<p>инструкций, регламентов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> <li>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> </ul> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
<p><b>Раздел модуля 2.</b> Технологический процесс обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>			
<p>ПК 1.1-1.4</p>	<p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной, электро-безопасности в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними, методы обработки экзотических и редких видов сырья;</p> <p>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</p> <p>-способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей;</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность</p>

	<p>-способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;</p> <p>-санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов</p> <p>формы, техника нарезки, формования экзотических и редких видов сырья</p> <p>способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов;</p> <p>правила утилизации отходов</p> <p>способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов;</p> <p>виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения обработанного сырья</p> <p>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, в соответствии с заказом;</p> <p>- современные методы приготовления полуфабрикатов из различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом;</p> <p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов.-ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материала-</p>	<p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p><i>в форме дифференцированного зачета/экзамена по МДК в виде:</i></p> <p><i>-письменных/ устных ответов,</i></p> <p><i>-тестирования.</i></p>	<p><i>применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>
--	--	---	---

	<p>ми, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов, упаковочным оборудованием;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования полуфабрикатов;</li> <li>-правила заполнения этикеток;</li> <li>-правила складирования упакованных полуфабрикатов;</li> <li>-правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции;</li> <li>-требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</li> <li>- правила общения с потребителями;</li> <li>-базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>-техника общения, ориентированная на потребителя;</li> </ul> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления блюд сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее);</li> <li>- современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</li> <li>-принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностей и приправ;</li> <li>-принципы организации проработки рецептур;</li> <li>-правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта;</li> <li>- правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее ре-</li> </ul>		
--	--	--	--

	<p>зультатам;</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>Контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырь</p> <p>-оценивать качество и соответствие экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи технологическим требованиям к п/ф,</p> <p>- распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>-определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;</p> <p>- контролировать, осуществлять процессы мытья, бланширования, обработки различными методами, нарезки формования, подготовки к фаршированию экзотические и редкие виды овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления;</p> <p>-рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке;</p> <p>-контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья (вымачивание соленой рыбы) различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</p> <p>-контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки редких и экзотических видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</p> <p>-соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <p>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>
--	--	---	---

	<p>-контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе, контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>-контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов производства</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения обработанного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>-контролировать, осуществлять выбор, рациональное использование материалов, посуды для упаковки, хранения обработанного сырья;</p> <p>- контролировать, осуществлять соблюдение товарного соседства пищевых продуктов при складировании;</p> <p>-контролировать безопасное использование оборудования для упаковки</p> <p>- контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;</p> <p>- контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</p> <p><b>-владеть техниками, контролировать применение техник:</b></p> <p>- работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, вы-</p>		<p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>
--	--	--	---

	<p>деления и зачистке филе с птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;</li> <li>- подготовки рыбы различных видов к фаршированию целиком, порционными кусками, рулетом;</li> <li>-приготовления кнельной массы, формования кнелей, фарширования кнельной массой;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор способа фарширования, шпигования в зависимости от вида, формы, размера рыбы, мяса, птицы, дичи, требований заказа;</li> <li>-контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде</li> <li>-проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</li> <li>-контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, качество, эстетичность упаковки на вынос;</li> <li>-контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</li> <li>-применять различные техники, порционирования (комплектования) с учетом ресурсосбережения</li> <li>рассчитывать стоимость полуфабрикатов;</li> <li>-вести учет реализованных полуфабрикатов;</li> <li>-поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>-владеть профессиональной терминологией;</li> </ul>		
--	---	--	--



	<ul style="list-style-type: none"> <li>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;</li> <li>-проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</li> <li>-проводить анализ возможностей организации питания в области: <ul style="list-style-type: none"> <li>- применения сложных, инновационных методов приготовления;</li> <li>- технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов;</li> <li>- квалификации поваров</li> </ul> </li> <li>-подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции;</li> <li>- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>-выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки;</li> <li>- комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; <ul style="list-style-type: none"> <li>-изменять рецептуры п/ф с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья</li> </ul> </li> <li>-рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф;</li> </ul>		
--	---	--	--

	<p>- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>- представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;</p> <p>- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p><b>Действия:</b></p> <p>Контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>Контроль и ведение процесса обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов;</p> <p>Организация и ведение процессов упаковки, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;</p> <p>Организация, ведение процесса приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи согласно заказу</p> <p>Организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептов полу-</p>		
--	--	--	--

	фабрикатов разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки		
--	--	--	--

**5. Возможности использования данной программы для других ПООП.**

*Данная программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в рамках о программы профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)». Кроме того, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар.*