Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северного федерального университета

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Дата подписания: 27.05.2025 17:42:44

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

высшего образования

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ
Т.А. Шебзухова

Рабочая программа профессионального модуля

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

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения очная

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело и примерной основной образовательной программы СПО, с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

Рабочая программа профессионального модуля разработана:

Магомедова Яна Владимировна, преподаватель пятигорского института (филиал) СКФУ

фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание, место работы преподавателя

СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя

Руководитель службы питания ООО «Русь»,
г. Ессентуки

должность представителя работодателя, наименование
организации и город ее расположения

Коломийцева Н.Г.

подпись

Фамилия, инициалы

М.П.

1. Паспорт программы профессионального модуля

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Использование рабочей программы профессионального модуля в дополнительном профессиональном образовании не предусмотрено.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт в:

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- 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;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
- правила составления заявок на продукты.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 369 часов, в том числе:

в форме практической подготовки 248 часов;

Из них:

на освоение МДК 225 часов, в том числе:

самостоятельную работу обучающегося 19 часов;

практики, в том числе учебной 72 часа;

производственной 72 часа.

2. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента,** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОК 01.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
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.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
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 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

3. Структура и содержание профессионального модуля

3.1. Тематический план профессионального модуля

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

		Объем профессионального модуля, ак. ч								
Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов <i>(макс. учебная нагрузка и практики)</i>	В т.ч. в форме практик. подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса(курсов)					Практика	
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
				Всего, часов	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	В т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	В т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	70	24	70	24	-	4	-		-
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	155	80	155	76	-	15	-	-	

ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	Учебная практика	72	72					72	
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	Производственная практика, часов	72	72						72
Всего:		369	248	225	100	-	19	-	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем в часах	Уровень освоения
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		70	
МДК. 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		70	
Тема 1.1	Содержание	2	
Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.		3
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
	Лабораторные работы	2	
	Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного сырья, с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)		
Тема 1.2	Содержание	2	
Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья.	Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе		3
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
	Лабораторные работы	2	
	Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбного и нерыбного водного сырья, с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся).		
Тема 1.3 Правила адаптации рецептов.	Содержание	2	
	Правила адаптации рецептов, разработки авторских рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента		3
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
	Лабораторные работы	2	

	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся).		
Тема 1.4 Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание	2	
	Процессы обработки сырья. Характеристика процессов. Виды полуфабрикатов и правила приготовления их приготовления.		3
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		3
	Лабораторные работы	2	
	Изучение характеристики процессов обработки сырья. Приготовление полуфабрикатов из обработанного сырья.		
Тема 1.5 Технологические принципы производства кулинарной продукции	Содержание	2	
	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов.		3
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		3
	Лабораторные работы	2	
	Изучение технологических принципов производства кулинарной продукции.		
Тема 1.6 Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	Содержание	2	
	Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).		3
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		3
	Лабораторные работы	2	
	Способы обработки полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов.		
Тема 1.7 Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	Содержание	2	
	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения		3
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		3
	Лабораторные работы	2	
	Правила хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.		
Тема 1.8 Физико-химические процессы.	Содержание	2	3
	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		

	Лабораторные работы	2	3
	Изучение физико-химических процессов происходящих при приготовлении полуфабрикатов.		
Тема 1.9 Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	Содержание	2	3
	Правила обработки сырья. Организация работы по обработке сырья. Процесс происходящий при обработке сырья.		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
	Лабораторные работы	2	3
	Организация работ в заготовочном цехе по обработке полуфабрикатов.		
Тема 1.10 Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа.	Содержание	2	3
	Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
	Лабораторные работы	2	3
	Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию).		
Тема 1.11 Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.	Содержание	2	3
	Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
	Лабораторные работы	2	3
	Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).		
Тема 1.12 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря,	Содержание	2	3
	Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
	Лабораторные работы	2	3
	Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.		

инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.			
Консультации		-	
Самостоятельная работа при изучении Раздела 1 ПМ 1. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		4	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья. Приготовление полуфабрикатов из редких видов сырья сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе			
Промежуточная аттестация в форме экзамена		18	
Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		155	
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		155	
Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов.	Содержание	2	3
	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение		
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
	Лабораторные работы	2	3
1 Изучение ассортимента, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение.			
Тема 2.2 Пищевая ценность.	Содержание	2	3
	Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки.		
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
	Лабораторные работы	2	3
1 Изучение степени зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Механическая обработка овощей.			
Тема 2.3 Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов.	Содержание	2	3
	Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.		
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
	Лабораторные работы	2	3
Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.			
Тема 2.4	Содержание	2	3

Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки.	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования.		
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
	Лабораторные работы	2	3
	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования.		
Тема 2.5 Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления.	Содержание	2	
	Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения.		3
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
	Лабораторные работы	2	
	Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения.		
Тема 2.6 Правила перевязки артишоков и спаржи.	Содержание	2	
	Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию.	2	3
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
	Лабораторные работы	2	3
	Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Карвинг из овощей.		
Тема 2.7 Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы.	Содержание	2	3
	Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы.		
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
	Лабораторные работы	4	3
	Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана.	2	
	Основные характеристики пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы.	2	
Тема 2.8 Пищевая ценность.	Содержание	2	3
	Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции.		
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		

	Лабораторные работы	4	3
	Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде.	2	
	Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции.	2	
Тема 2.9 Выбор методов обработки и подготовки.	Содержание	2	3
	Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции.		
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
	Лабораторные работы	4	3
	Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде.	2	
	Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции.	2	
	Тема 2.10 Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья	Содержание	2
Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья			
Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)			
Лабораторные работы		4	3
Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья		2	
Приготовление экзотических видов рыб		2	
Тема 2.11 Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб.	Содержание	2	3
	Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.		
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
	Лабораторные работы	4	3
	1. Правила охлаждения, замораживания.	2	
	2. Условия и сроки хранения обработанного сырья.	2	
Тема 2.12 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента.	Содержание	2	3
	Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных.		
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
	Лабораторные работы	4	3
	1. Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных.	2	
	2. Приготовление моллюсков. Контрольная работа итоговая за 3 семестр	2	
Тема 2.13 Пищевая ценность.	Содержание	2	3
	Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных.		
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
	Лабораторные работы	2	3
	Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных.		
Тема 2.14	Содержание	2	3

Требования к безопасности хранения.	Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
	Лабораторные работы	2	3
	Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.		
Тема 2.15 Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.	Содержание	2	3
	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.		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
	Лабораторные работы	2	3
	Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц		
Тема 2.16 Последовательность и правила обработки и подготовки.	Содержание	2	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. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
	Лабораторные работы	2	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.		
Тема 2.17 Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных.	Содержание	2	3
	Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
	Лабораторные работы	2	3
	Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.		
Тема 2.18 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного	Содержание	2	3
	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента.		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
	Лабораторные работы	2	3
	Приготовление рыбного сырья.		

ассортимента.			
Тема 2.19 Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов.	Содержание	2	3
	Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
	Лабораторные работы	2	
	Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.		
Тема 2.20 Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда.	Содержание	2	3
	Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание.		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
	Лабораторные работы	2	3
	Приготовление рыбы сворачивание рулетом, маринованием, перевязыванием.		
Тема 2.21 Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка.	Содержание	2	3
	Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
	Лабораторные работы	2	3
	Фарширование: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.		
Тема 2.22 Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов.	Содержание	2	3
	Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
	Лабораторные работы	2	3
	Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.		
Тема 2.23 Обработка, подготовка мяса диких животных	Содержание	2	3
	Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
	Лабораторные работы	2	3

	Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность.		
Тема 2.24 Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных.	Содержание	2	3
	Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
	Лабораторные работы	2	3
	Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.		
Тема 2.25 Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса.	Содержание	2	3
	Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
	Лабораторные работы	2	3
	Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.		
Тема 2.26 Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов	Содержание	2	3
	Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
	Лабораторные работы	2	3
	Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.		
Тема 2.27 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных	Содержание	2	3
	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов		

изделий сложного ассортимента.	из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
	Лабораторные работы	2	3
	Приготовление ягненка, молочного поросенка с добавлением пряных специй.		
Тема 2.28 Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.	Содержание	2	3
	Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
	Лабораторные работы	2	3
	Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 2.29 Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса.	Содержание	2	3
	Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
	Лабораторные работы	2	3
	Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 2.30	Содержание	2	3
	Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
	Лабораторные работы	2	3
	Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов		
Тема 2.31 Обработка и подготовка пернатой дичи	Содержание	2	3
	Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи. Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
	Лабораторные работы	2	3
	Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки		

Тема 2.32	Содержание	2	3
Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы. Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
	Лабораторные работы	2	3
	Приготовление п/ф из птицы. Дифференцированный зачет		
Самостоятельная работа студентов Раздела 2 ПМ 1. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов. Кулинарное назначение. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.		6	
Учебная практика Виды работ: Изучение характеристики различных видов продуктов и сырья Изучение характеристики полуфабрикатов промышленной выработки Изучение характеристики полуфабрикатов высокой степени готовности Изучение способов механической кулинарной обработки различных видов сырья Изучение способов тепловой кулинарной обработки сырья и готовой продукции Изучение и освоение общих требований к предприятиям общественного питания; требований к предприятиям общественного питания различных типов и классов Изучение и освоение основных требований к метрдотелю (администратору зала) Изучение и освоение основных требований к официанту Изучение и освоение основных требований к бармену Изучение и освоение основных требований к сомелье Изучение и освоение основных требований к бариста Изучение и освоение основных требований к буфетчику Изучение и освоение основных требований к шеф-повару, су-шефу, начальнику цеха Изучение и освоение основных требований к заместителю заведующего производством, заместителю начальника цеха Изучение и освоение основных требований к повару Изучение и освоение основных требований к кондитеру Изучение и освоение основных требований к пекарю Изучение и освоение основных требований к должностям и профессиям административного персонала		72	

Защита отчета по учебной практике	
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</p> <p>Организация рабочих мест.</p> <p>Уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.</p> <p>Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.</p> <p>Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.</p> <p>Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование).</p> <p>Упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p> <p>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.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.</p> <p>Защита отчета по производственной практике</p>	72
Промежуточная аттестация в форме экзамена по ПМ.01	
Всего	369

4. Условия реализации профессионального модуля

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», комплект учебной мебели, учебная доска. Мультимедийное оборудование: экран настенный, проектор, компьютер. Лаборатория «Учебная кухня ресторана», плиты индукционные; пароконвектоматы; фритюрницы; аэрогрили; микроволновая печь; шкафы холодильные; шкафы шоковой заморозки; блендеры; миксеры планетарные; мясорубка; весы электронные торговые; ванны с рабочей поверхностью; столы производственные; стеллажи кухонные; посуда; инвентарь; комплект учебной мебели;

мультимедийное оборудование: ноутбук; проектор переносной, экран переносной

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам

деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы, Интернет-ресурсов, необходимых для освоения профессионального модуля.

Основная литература:

1. Мошков, В.И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы : учебное пособие / В.И. Мошков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-3142-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113380>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) : учебное пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 275 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-28641-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486045> ЭБС

3. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 181 с.: табл., схем. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-29809-1; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486054> ЭБС

Дополнительная литература:

1. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01): учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. - 265 с. : табл. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-28640-1 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486046> ЭБС

Интернет-ресурсы:

1. www.chefs.ru – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров
2. www.foodservice-info.ru – журнал индустрии общественного питания
3. www.hotres.ru – ресторанный и гостиничный бизнес
4. www.pitportal.ru - Вестник индустрии питания
5. www.frio.ru – федерация рестораторов и отельеров России

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

График освоения профессионального модуля предполагает последовательное освоение модуля, включающего в себя как междисциплинарные курсы, так и учебную и производственную практику.

В преподавании используются лекционно-семинарские формы проведения занятий, практикум, практические занятия.

Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

Освоению профессионального модуля предшествует обязательное изучение дисциплин: ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается 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, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог

профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), 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 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет 25 процентов.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции, формируемые в рамках модуля)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полу-фабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, 	
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полу-фабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, 	

	<p>адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; – точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуски на вынос
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:

<p>полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; <ul style="list-style-type: none"> – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	
---	---	--

<i>Результаты (освоенные общие компетенции)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
ОК 01. Выбирать способы	– точность распознавания	Текущий контроль:

<p>решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю;
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> –оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; –адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; –точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; –адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> –эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; –оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей,</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	

<p>применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>		
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	