МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Маркс 2019г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ /Е.В. Гребнева/
«__» августа 2019 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1565 от 9 декабря 2016 года и профессиональных стандартов 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н.); 4-й и 5-й уровни квалификации; 33.010 Кондитер (утвержден приказом Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н.); 4-й и 5-й уровни квалификации 4-й и 5-й уровни квалификации.

.

РАССМОТРЕНО на заседании цикловой методической комиссии сферы общественного питания
Протокол №1, дата «28» августа 2019 г.
Председатель
_____ /Горбатова Г.В./

РАССМОТРЕНО Методическим советом колледжа

Протокол № 1 от «29» августа 2019 г.
Председатель
_____ / Гостева И.Ю./

Составитель (автор): Федоренко Н.В., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «МПК», высшей квалификационной категории

Рецензенты:
Внутренний Тихонова Т.И., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «МПК» высшей квалификационной категории

Внешний _____
директор ИП Кожумратов
_____ Кожумратов М.Ж.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **4**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **7**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **27**

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **33**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Область применения рабочей программы.

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016г. №1565,входящей в состав укрупненной группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида деятельности (ОВД): 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.

общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и

укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11.Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего специального образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоении профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом основной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями в ходе освоения профессионального модуля обучающийся 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 их 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. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:

Всего 436 часа, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося на освоение МДК. 01.01 – 184 часа;
- максимальной учебной нагрузки обучающегося на освоение МДК. 01.02 – 36 часа;
- учебной практики - 108 часа;
- производственной практики – 108 часа.

2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенц.	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов *(макс. учебная Нагрузка и практики)*	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по
			Всего часов	практические занятия,	Теоретические, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1. -1.4.	**ПМ 01.** Организация и ведение процессов приготовлении и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.								
ПК 1.1.-1.4.	**МДК 01. 01** Технология приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного	**184**	**184**	**94**	**90**	**-**	**-**		
ПК 1.1.-1.4.	**МДК 01. 02** Процессы приготовления , подготовки к реализации кулинарных	**36**	**36**	**16**	**20**	**-**	**-**		
	Учебная практика	**108**						**108**	
	Производственная практика	**108**							**108**
	всего	**436**	**220**	**110**	**110**	**-**	**-**	**108**	**108**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	**2**	**3**	**4**
ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного			
МДК 01. 01 Технология приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		**184**	
Тема 1. Введение. Технологическое оборудование		**20**	
Тема 1.1. Организация рабочего места в заготовочном цехе. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря .	**Содержание учебного материала**	**14**	
	1. Введение. Организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	2	2

	2.Машины для обработки рыбы, приготовления рыбных полуфабрикатов, производственный инвентарь.	2	2
	3. Машины для обработки мяса, птицы и приготовления полуфабрикатов, производственный инвентарь.	2	2
	4. Универсальные приводы с комплектами сменных механизмов;	2	2
	5.Машины для обработки и нарезки сырых овощей и картофеля; производственный инвентарь.	2	2
	6. Эксплуатация весоизмерительного и холодильного оборудования.	2	2
	7. Техника безопасности при эксплуатации оборудования	2	2
	Практические занятия	**6**	
	1.Охарактеризовать принцип работы машин для обработки рыбы, приготовления рыбных полуфабрикатов, производственный инвентарь.	2	2
	2. Охарактеризовать принцип работы машин для обработки мяса, птицы и приготовления полуфабрикатов, производственный инвентарь.	2	2
	3. Охарактеризовать принцип работы машин для обработки сырых овощей и картофеля; производственный инвентарь.	2	2
Тема 2. Организация подготовки овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		**30**	
Тема 2.1. Подготовка овощей и грибов для приготовления сложных кулинарных блюд	**Содержание учебного материала**	**6**	
	8.Значение овощей в питании. Ассортимент традиционных овощей (клубнеплоды, корнеплоды, капустные, луковые, пряные, плодовые, томатные, бобовые, зерновые, десертные) и их товароведная характеристика. Органолептический способ оценки годности традиционных видов овощей: внешний вид, запах, вкус, наличие посторонних примесей.	2	2
	9. Техника первичной кулинарной обработки корнеплодов и клубнеплодов, капустных, луковых, плодовых, десертных, консервированных овощей (сортировка и калибровка, мытье, очистка и нарезка). Форма нарезки: простые (соломка, кубики, брусочки, кружочки, ломтики, дольки, кольца, мелкие и крупные шпалки), сложные (звездочки, гребешки, бочоночки, груши, чесночки, шарики, спирали, стружка). Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и их использование.	2	2

	10.Значение грибов в питании. Ассортимент различных видов грибов (свежие, сушеные, соленые, маринованные) и их товароведная характеристика. Консервирование грибов. Органолептический способ оценки годности грибов: внешний вид, запах, вкус, наличие посторонних примесей. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке грибов и их использование	2	2
Тема2.2.Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов для сложной кулинарной продукции	**Содержание учебного материала**	**6**	
	11.Технология приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов для сложной кулинарной продукции.	2	2
	12.Особенности приготовления начинок для фаршировки овощей и грибов.	2	2
	13.Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из овощей и грибов.	2	2
	Практические занятия	**18**	
	4.Методы обработки и подготовки овощей и грибов для приготовления сложных кулинарных блюд.	2	2
	5.Оценка качества подготовленных полуфабрикатов из овощей и грибов.	2	2
	6.Составление технологической схемы механической кулинарной обработки корнеплодов.	2	2
	7. Составление технологической схемы механической кулинарной обработки клубнеплодов.	2	2
	8. Составление технологической схемы механической кулинарной обработки луковых и капустных овощей.	2	2
	9.Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья.	2	2
	10.Составление технологической схемы механической кулинарной обработки подготовки экзотических и редких видов сырья.	2	2
	11 Составление технологической схемы механической кулинарной обработки грибов для приготовления сложной кулинарной продукции.	2	2
	12.Оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов.	2	2
Тема 3. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			

		34	
Тема 3.1. Подготовка рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд	**Содержание учебного материала**	**8**	
	14. Классификация, пищевая ценность рыбного сырья и нерыбных морепродуктов. Ассортимент нерыбных морепродуктов. Химический состав. Категории жирности рыбы. Виды рыб: окуневые, лососевые, осетровые, тресковые, карповые, сельдевые, камбаловые, сом, щука, макрурус, путасу. Органолептическая оценка качества рыбы. Требования к качеству рыбного сырья. Сроки хранения. Характеристика сырья, пищевая ценность.	2	2
	15. Технология обработки рыбы: размораживание (на воздухе, в воде, комбинированный способ).Требования к качеству рыбного сырья. Сроки хранения. Подбор необходимого оборудования и производственного инвентаря.	2	2
	16.Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы (сом, налим, угорь, зубатка, миноги, бельдюга, судак, линь, камбала, навага, треска, щука, морской язык, хек). Технология обработки осетровой рыбы Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества.	2	2
	17. Разделка чешуйчатой рыбы(обработка рыбы для использования в целом виде, разделка рыбы на порционные куски, разделка на филе).Требования к качеству рыбного сырья. Сроки хранения. Подбор необходимого оборудования и производственного инвентаря.	2	2
Тема3.2.Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	**Содержание учебного материала**	**8**	
	18. Технология приготовления рыбных полуфабрикатов: для варки, припускания: рыбы в целом виде, звенья, порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей и без костей, без кожи и костей. Виды и технология приготовления мучной панировки: красная, белая, сухая, льезон, фигурная. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы. Подбор необходимого технологического обоудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2	2
	19.Технология приготовления рыбных полуфабрикатов: для жарки основным способом, для жарки во фритюре: рыба в целом виде, звенья, порционные куски круглой формы, порционные куски, нарезанные из	2	2

	пластованной рыбы с кожей и костями. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
	20.Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов: котлеты, биточки, тефтели, рулет, зразы, тельное, фрикадельки. Технология приготовления кнельной массы. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы. Правила хранения и требования к качеству готовых полуфабрикатов из рыбы.	2	2
	21.Правила сбора и использование рыбных пищевых отходов. Производство рыбных полуфабрикатов. Требования к качеству рыбных полуфабрикатов. Санитарные требования к процессу приготовления полуфабрикатов из рыбы и их хранение. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2	2
	Практические занятия	**18**	
	13. Составление технологической схемы механической кулинарной обработки чешуйчатой рыбы.		2
	14. Составление технологической схемы механической кулинарной обработки бесчешуйчатой рыбы.	2	2
	15. Составление технологической схемы механической кулинарной обработки рыбы осетровых пород.	2	2
	16.Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению полуфабрикатов.	2	2
	17.Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению полуфабрикатов.		2
	18.Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья.	2	2
	19. Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению полуфабрикатов: из рыбной котлетной массы.	2	2
	20.Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению полуфабрикатов: из рыбной котлетной массы.	2	2

	21. Оценка органолептическим методом качества сырья и готовых рубленных полуфабрикатов.	2	2
Тема 4. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		**50**	
Тема 4.1 Подготовка мяса	**Содержание учебного материала**	**16**	
	22.Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса из говядины.	2	2
	23.Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса из свинины.Первичная обработка мяса: размораживание, обмывание, обсушивание, обвалка, жиловка, зачистка, сортировка.	2	2
	24. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса из баранины, тушек ягнят.	2	2
	25. Технология приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из говядины .Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.	2	2
	26.Технология приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из баранины . Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.	2	2
	27. Технология приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из свинины. Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.	2	2
	28.Методы обработки и подготовки мяса туш диких животных, кроликов для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции.	2	2
	29.Методы обработки и подготовки субпродуктов и костей.	2	2
Тема 4.2. Приготовление	**Содержание учебного материала**	**8**	

полуфабрикатов из мяса.	30.Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, субпродуктов; из баранины: рагу, плов, шашлык; из свинины: рагу, рагу по-домашнему, шашлык, поджарка, гуляш. Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.	2	2
	31.Технология приготовления рубленных полуфабрикатов. Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.	2	2
	32. Технология приготовления полуфабрикатов из котлетной массы. Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.	2	2
	33.Технология приготовления полуфабрикатов из субпродуктов из говядины, свинины, баранины.Органолептическая оценка качества. Требования к качеству, сроки хранения.	2	2
	Практические занятия	**26**	
	22. Составление технологической схемы механической кулинарной обработки туши говядины.	2	2
	23. Составление технологической схемы механической кулинарной обработки туши свинины.	2	2
	24. Составление технологической схемы механической кулинарной обработки туши из баранины.	2	2
	25.Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья с учетом вида и кондиции мяса.	2	2
	26.Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья с учетом вида и кондиции мяса.	2	2
	27. Составление технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов из говядины.	2	2
	28.Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.	2	2
	29. Составление технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов из свинины.	2	2

	30. Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению полуфабрикатов из баранины.	2	2
	31.Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.	2	2
	32. Составление технологических карт по приготовлению и оформлению рубленных полуфабрикатов.	2	2
	33.Составление технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов из котлетной массы.	2	2
	34.Составление технологических карт по приготовлению полуфабрикатов из субпродуктов.	2	2
Тема 5. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции		**50**	
Тема 5.1. Подготовка домашней птицы.	**Содержание учебного материала**	**8**	
	34.Основная характеристика и пищевая ценность домашней птицы.	2	2
	35.Методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд.	2	2
	36.Требования к качеству обработанной домашней птицы.	2	2
	37.Подготовка домашней птицы .Первичная обработка мяса: размораживание, опаливание, удалении головы, шеи, ножек, потрошение, промывание, заправка и разделка.	2	2
Тема 5.2.Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.	**Содержание учебного материала**	**16**	
	38.Особенности при приготовлении полуфабрикатов из мяса домашней птицы.	2	2
	39.Ассортимент полуфабрикатов из мяса домашней птицы.	2	2
	40.Технология приготовления натуральных полуфабрикатов из домашней птицы. Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов	2	2
	41.Технология приготовления панированных полуфабрикатов из домашней птицы. Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов	2	2

	42. Технология приготовления рубленных полуфабрикатов из домашней птицы. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.	2	2
	43.Технология приготовления фаршированных полуфабрикатов из домашней птицы. Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения. Особенности национальной кухни с применением полуфабрикатов из домашней птицы.	2	2
	44. Особенности национальной кухни с применением полуфабрикатов из домашней птицы.	2	2
	45.Технология приготовления полуфабрикатов из субпродуктов птицы: головки, гребешки, шеи, ножки, крылышки, печени: утиной, гусиной, куриной, сердце. Органолептическая оценка качества. Требования к качеству, сроки хранения. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов	2	2
	Практические занятия	**26**	
	35. Составление технологической схемы механической кулинарной обработки птицы.	2	2
	36.Определение количества отходов, массы нетто, брутто.	2	2
	37. Составление технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов из птицы.	2	2
	38. Составление технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов из птицы.	2	2
	39. Составление технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов из птицы.	2	2
	40. Составление технологических карт по приготовлению и оформлению рубленных полуфабрикатов из домашней птицы.	2	2
	41.Оценка качества полуфабрикатов из домашней птицы органолептическим методом.	2	2
	42.Составление схем приготовления начинок для фаршировки домашней птицы.	2	2
	43. Составление технологических карт по приготовлению и оформлению фаршированных полуфабрикатов.	2	2
	44. Особенности национальной кухни с применением полуфабрикатов из домашней птицы составление схем.	2	2

	45. Составление технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов из котлетной массы.	2	2
	46.Оценка качество полуфабрикатов из домашней птицы.	2	2
	47. Составление технологических карт по приготовлению полуфабрикатов из субпродуктов.	2	2
	Промежуточная аттестация в форме экзамена		
	3курс		
МДК 01. 02 Процессы приготовления , подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.		**36**	
Тема 1. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.		**36**	
Тема 1.1.Характеристика процессов подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов из них.		**4**	
	Содержание учебного материала	**2**	
	1. Классификация, характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Правила составления заявки на сырье.	2	2
	Практические занятия	**2**	
	1. Составление заявки на сырье.	2	2
Тема 1.2.Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.		**10**	
	Содержание учебного материала	**6**	
	2.Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила	2	2

	безопасной организации работ.		
	3.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.	2	2
	4.Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	2	2
	Практические занятия	**4**	
	2. Организация рабочего места по обработке, нарезке овощей и грибов.	2	2
	3.Безопасные приемы эксплуатации оборудования в процессе обработки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки).	2	2
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них.		**10**	
	Содержание учебного материала	**6**	
	5.Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	2	2
	6.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	2	2
	7.Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	2	2
	Практические занятия	**4**	
	4. Организация рабочего места по обработке рыбы, нерыбного водного	2	2

	сырья и полуфабрикатов их них.		
	5. Правила безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки. Оборудование, инвентарь, посуда для обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья и полуфабрикатов их них.	2	2
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.		**12**	
	Содержание учебного материала	**6**	
	8.Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	2	2
	9.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.	2	2
	10.Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	2	2
	Практические занятия	**6**	
	6. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов и полуфабрикатов из котлетной массы.	2	2
	7. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из	2	2

	домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из котлетной массы.		
	8. Безопасные приемы эксплуатации оборудования в процессе обработки мяса и мясных продуктов. Приемы безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера..	2	2
	Всего	**220**	
	Промежуточная аттестация в форме экзамена		
Учебная практика по ПМ.01 **Виды работ:** 1. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки различных видов овощей и грибов. Замачивание сушеных грибов: шиитаке, сморчки. Способы минимизации отходов при подготовке овощей и грибов. 2. Простые формы нарезки овощей. Проверка органолептическим способом качества полуфабрикатов из овощей и грибов. 3. Сложные формы нарезки овощей (карвинг). Формование, подготовка к фаршированию. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Сервировка, варианты оформления и подача. Условия и сроки хранения. 4. Методы обработки и подготовки рыбы для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снимание кожи, маринование, перевязывание. Правила охлаждения, замораживания, сворачивание рулетом условия и сроки хранения обработанного сырья. 5. Методы обработки и подготовки нерыбного водного сырья для сложных блюд. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья. Проверка органолептическим способом качества сырья. 6. Технология приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции. Проверка органолептическим способом качества полуфабрикатов. 7 Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции Проверка органолептическим способом качества полуфабрикатов 8. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка, различных начинок для фарширования рыбы. 9. Приготовление полуфабрикатов из котлетной рыбной массы. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. 10. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке	108 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6	3

мяса. Механическая кулинарная обработка мяса. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
11. Приготовление крупокусковых полуфабрикатов из мяса. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса. Основные виды пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из мяса.	6	
12. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса. Основные виды пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из мяса.	6	
13. Приготовление полуфабрикатов из рубленной массы. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса.	6	
14. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса.	6	
15. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фаршировании, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	
16. Проверка органолептическим способом качества сырья. Пищевая ценность. Методы обработки и подготовки птицы для приготовления полуфабрикатов		
17. Технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из домашней птицы и дичи.	6 6	
18. Приготовление рубленной и кнельной массы из птицы, дичи и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	4	
19.Зачет (с оценкой).	2	

Производственная практика по ПМ.01 **Виды работ:**	**108**	
1. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки различных видов овощей и грибов. Замачивание сушеных грибов: шиитаке, сморчки. Способы минимизации отходов при подготовке овощей и грибов.	6	
2. Простые формы нарезки овощей. Проверка органолептическим способом качества полуфабрикатов из овощей и грибов.	6	
3. Сложные формы нарезки овощей (карвинг). Формование, подготовка к фаршированию. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Сервировка, варианты оформления и подача. Условия и сроки хранения.	6	
4. Методы обработки и подготовки рыбы для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снимание кожи, маринование, перевязывание. Правила охлаждения, замораживания, сворачивание рулетом условия и сроки хранения обработанного сырья.	6	
5. Методы обработки и подготовки нерыбного водного сырья для сложных блюд. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья. Проверка органолептическим способом качества сырья.	6	
6. Технология приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции. Проверка органолептическим способом качества полуфабрикатов.	6	3
7 Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции Проверка органолептическим способом качества полуфабрикатов	6	
8. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка, различных начинок для фарширования рыбы.	6	
9. Приготовление полуфабрикатов из котлетной рыбной массы. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	
10. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке мяса. Механическая кулинарная обработка мяса. Требования к качеству. Условия и сроки хранения	6	
11. Приготовление крупокусковых полуфабрикатов из мяса. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса. Основные виды пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из мяса.	6	
12. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса. Основные виды пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из мяса.	6	
13. Приготовление полуфабрикатов из рубленной массы. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса.	6	

14. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса.	6	
15. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	
16. Проверка органолептическим способом качества сырья. Пищевая ценность. Методы обработки и подготовки птицы для приготовления полуфабрикатов	6	
17. Технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из домашней птицы и дичи.	6	
18. Приготовление рубленной и кнельной массы из птицы, дичи и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	4	
19.Зачет (с оценкой).	2	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
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

Для реализации программы профессионального модуля имеются кабинеты: «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Организации хранения и контроля запасов сырья», «Организации обслуживания», «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства»; лаборатории: «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), «Учебный кондитерский цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета.

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25 обучающихся
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения:

компьютер, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Учебный кулинарно – кондитерский цех, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:

- Компьютер в комплекте, нетбук, экран,
- мультимедийное оборудование,
- универсальный УМК,
- обучающие диски, муляжи,
- натуральные образцы продукции.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование.

- Весоизмерительное оборудование:
- Весы настольные электронные CSSW-10
- Тепловое оборудование:
- Индукционная плита,
- Пароконвектомат,
- Микроволновая печь,
- Плита электрическая 2 двухкомфорочная,
- Фритюрница,
- Электроблинница,
- Холодильное оборудование:

- Холодильник «Атлант»,
- Холодильник «Саратов»
- Механическое оборудование:
- Мультиповар,
- Планетарный миксер Блендер Bosch MSM 7500,
- Рабочие места (рабочий стол, весы, электроплита «Мечта»)
- шкаф жарочно – пекарный,
- шкаф – жарочный,
- микроволновая печь,
- плита электрическая
- кофемашина Philips SAECO RI 9755
- фртюрница Tefal FF1024
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),
- Блендер электрический,
- Мясорубка электрическая,
- Соковыжималка (универсальная),
- Кофемолка,
- Кофеварка,
- Набор инструментов для карвинга,
- Вспомогательное оборудование:
- Стол производственный,
- Стеллаж передвижной,
- Моечная ванна трехсекционная,
- Сушилка для посуды.

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь.

- Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л,
- Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л,
- Сковороды,
- Гриль-сковорода,
- Набор разделочных досок (пластик, дерево),
- Мерный стакан,
- Венчик,
- Миски нержавеющая сталь,
- Сито,
- Лопатки (металлические, силиконовые),
- Половник,
- Шумовка,
- Щипцы кулинарные универсальные,
- Набор ножей «поварская тройка»,
- Насадки для кондитерских мешков,
- Набор выемок (различной формы),

- набор инструментов для карвинга,
- производственный стол с деревянным покрытием,
- стол производственный разделочный, шкаф – буфет
- Противни,
- Скребки пластиковые,
- Скребки металлические,
- Кисти силиконовые,
- Круглые разъемные формы для тортов, пирогов,
- Формы для штучных кексов (металлические),
- Формы силиконовые для выпечки (штучные), Нож,
- Нож пилка,
- Кондитерские мешки,
- Насадки для кондитерских мешков,
- Ножницы,
- Набор мерных ложек,
- Скалки,
- Терки,
- Трафареты,
- Инструменты для работы с мастикой,
- Подставка для тортов,
- Совки для сыпучих продуктов,
- Подносы,
- Дуршлаг,
- Подложки для тортов (деревянные)

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники для преподавателя:

1.Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2015.-176с.

2.Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2015.-192с

3.Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции :

учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.

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

Основные источники для студента:

1. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2015.-176с.
2. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. прф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 160с.

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, 2015.- 336с.
2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2016. – 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, 2015. – 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 ресурсы.

1. http://eda.server.ru
2. http://supercook.ru
3. http://www.vkusno.kg
4. http://www.millionmenu.ru/

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 основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 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 модуля предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы, а также наличия Учебного кулинарно-кондитерского цеха, оснащенного современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Практика является обязательным разделом образовательной программы 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 предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся 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. Учебная практика может проводиться как в Учебном кондитерском цеху ,так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. 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..

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. Процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед практическими занятиями, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения 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 зачётом(с оценкой), включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся.

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

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).

Педагогические работники имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	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: – 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 полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – 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	**Текущий контроль:** наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических и теоретических заданий на экзамене по МДК; - зачет с оценкой защиты по учебной и производственной практикам
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку	Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов	

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.	сложного ассортимента: – 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 полуфабрикатов 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, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – 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 отпуска на вынос	
ПК 1.4.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: - 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; – 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 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	
ОК 01. Выбирать способы решения задач	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;	**Текущий контроль:** наблюдение и оценка

профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– 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; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических и теоретических заданий на экзамене по МДК; - зачет с оценкой защиты по учебной и производственной практикам
ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– 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;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	

социального и культурного контекста		
ОК 06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11.Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	