

**СМОЛЕНСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ВЕРХНЕДНЕПРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**Профессионального модуля**  
**ПМ 01 «Организация и ведение процессов**  
**приготовления и подготовки к реализации**  
**полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий**  
**сложного ассортимента».**  
**по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

п. Верхнеднепровский  
2024г.

«Рассмотрено»

На заседании ПЦК спец. дисциплин

Протокол №... от.....

Председатель С.А.Новикова

«Утверждаю»

Директор СОГБПОУ

«Верхнеднепровский технологический

техникум»

.....С.И. Журавлёва

Рабочая программа ПМ 01 **«Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15

### **Поварское и кондитерское дело**

Организация- разработчик:

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждения «Верхнеднепровский технологический техникум»

Программу разработала:

Преподаватель: Андронович Клавдия Петровна

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>15</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>27</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>34</b>

# 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 основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организации и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного Ассортимента и *соответствующие ему профессиональные компетенции:*

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

## Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля.

### Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
<b>Раздел модуля 1.</b> Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.			
	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, соответствию заказом; -оценить качество и безопасность сырья,	-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами

	продуктов, материалов	(система ХАССП (НАССР));
Распределение	-распределить	-методы контроля
заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	<p>задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p>	<p>качества сырья. продуктов, качества выполнения работ подчиненными.</p> <p>-важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства.</p> <p>-способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</p>
Контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	<p>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических</p>

		<p>чистоты;</p> <p>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p>	<p>операций,</p> <p>современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;</p> <p>виды кухонных ножей, правила</p>
--	--	--	---

			подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
<b>ПК 1.1-1.4</b>	Контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Контролировать, выполнять безопасную, соответствия инструкциями регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инвентаря в процессе обработки сырья	требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	Контроль и ведение процесса обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи подготовке;	-оценивать качество и соответствие экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи технологическим требованиям к п/ф, - распознавать недоброкачественные продукты; -определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; - контролировать, осуществлять процессы мытья, бланширования, обработки различными методами, нарезки формования,	методы обработки экзотических и редких видов сырья; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; -способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей; -способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья; -санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования экзотических и редких видов сырья
		подготовки к фаршированию	

	<p>экзотические и редкие виды овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке;</li> <li>-контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья (вымачивание соленой рыбы) различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</li> <li>-контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки редких и экзотических видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</li> <li>-соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;</li> <li>-контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства</li> </ul>	
Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых	<ul style="list-style-type: none"> <li>-контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки</li> </ul>	<p>способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов;</p>

	продуктов	и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); -контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов	правила утилизации отходов
	Организация и ведение процессов упаковки, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи	-контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения обработанного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); -контролировать, осуществлять выбор, рациональное использование материалов, посуды для упаковки, хранения обработанного сырья; - контролировать, осуществлять соблюдение товарного соседства пищевых продуктов при складировании; -контролировать безопасное использование оборудование для упаковки	способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения обработанного сырья
<b>ПК 1.3</b>	Организация, ведение процесса приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и	- контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления Полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья:	-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из

	<p>экзотических видов овощей, грибов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи согласно заказу</p>	<p>овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;</p> <p>- контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</p> <p><b>- владеть техниками, контролировать применение техник:</b></p> <p>- работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе с птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;</p> <p>- шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;</p> <p>- подготовки рыбы различных видов к фаршированию целиком, порционными кусками, рулетом;</p> <p>- приготовления</p>	<p>региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, в соответствии с заказом;</p> <p>- современные методы приготовления полуфабрикатов из различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом;</p> <p>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>- способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов.</p>
--	--	---	---

		<p>кнельной массы, формования кнелей, фарширования кнельной массой;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать, осуществлять выбор способа фарширования, шпигования в зависимости от вида, формы, размера рыбы, мяса, птицы, дичи, требований заказа;</li> <li>-контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде</li> </ul>	
	<p>Организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</li> <li>-контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, качество, эстетичность упаковки на вынос;</li> <li>-контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</li> <li>-применять различные техники, порционирования (комплектования) с учетом ресурсосбережения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов, упаковочным оборудованием;</li> <li>-техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования полуфабрикатов;</li> <li>-правила заполнения этикеток;</li> <li>-правила складирования упакованных полуфабрикатов;</li> <li>-правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции;</li> <li>-требования к условиям и срокам хранения упакованных</li> </ul>
			полуфабрикатов
	взаимодействие с	рассчитывать	правила общения с

	<p>потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>стоимость полуфабрикатов; -вести учет реализованных полуфабрикатов; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя;</p>
<b>ПК 1.4</b>	<p>поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов</p>	<p>- проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; -проводить анализ возможностей организации питания в области: - применения сложных, инновационных методов приготовления; - технического оснащения организации и использования</p>	<p>-наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления блюд сложного ассортимента; - новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее); - современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; -принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностей и приправ;</p>
		<p>новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и</p>	<p>-принципы организации проработки рецептур; -правила, методики</p>

		продуктов; - квалификации поваров	расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта;
	разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; -выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки; - комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом требований к безопасности готовой продукции; -проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; -изменять рецептуры п/ф с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья	- правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
	Ведение расчетов, оформление и презентация результатов	-рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового	
	проработки	полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья,	

		<p>приготовлении п/ф;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>- представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;</li> <li>- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
	<p>минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>(самостоятельно или с помощью наставника).</p>	

<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
<b>ОК 7</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.

### 1.3. Количество часов, на освоение профессионального модуля

Всего часов – 334.

Из них на освоение МДК.01.01-102ч

МДК01.02 -88ч

на практики: учебную -72ч, производственную – 72 часа

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика		
			Обязательные аудиторные занятия		(самостоятельная) работа студента		учебная, часов	производственная (если предусмотрена рассредоточенная практика) часов	
			в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая проект (работа)*, часов	в т.ч., курсовой проект (работа)*, часов	всего, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1.-1.4 ОК	<b>Раздел МДК 01.01.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Дифференцированный зачет.	<b>102</b>	<b>102</b>	<b>82</b>				-	-
ПК 1.1.-1.4	<b>Раздел МДК01.02.</b> Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и	<b>88</b>	<b>88</b>	<b>36</b>		26		-	-

подготовки к реализации  
полуфабрикатов для блюд,  
кулинарных изделий сложного  
Ассортимента.

ПК 1.1- 1.4	Учебная и производственная практика	144				72	72
	<b>Всего:</b>	<b>334</b>					
	<i>Квалификационный экзамен.</i>						

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ. 01)

<i>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)</i>		<i>Объем часов</i>
<i>1</i>	<i>2</i>		<i>3</i>
<i>Раздел модуля 1.</i> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
<i>МДК. 01.01.</i> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			<b>102</b>
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	
	1. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов,	<b>2</b>	
	2. Классификация, характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	<b>2</b>	
	3. Физико-химические процессы, обеспечивающие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	<b>3</b>	
<b>Тема 1.2.</b> Ресурсное	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	
	1. Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация	<b>2</b>	

обеспечение	приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству.		
выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	2. Правила составления заявки (документов) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом, планом работы.	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Практические занятия.</b> Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)		
Тема 1.2.	Содержание		
Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	1. Организация процессов производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечение ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.	2	
	2. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	2	
	3. Выбор и обеспечение способов хранения обработанного сырья и полуфабрикатов в зависимости от дальнейшего использования. Санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения.	2	
	4. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Практические занятия .</b> Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.		

<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	
Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты	<p>1. Выполнение требований системы ХАССП как способ обеспечения безопасности процессов и услуг в организации питания</p> <p>2. Контроль состояния рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, подготовки к реализации</p> <p>3. Контроль соблюдения безопасных условий труда при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в организациях питания</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>1</p>	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Практические занятия.</b> Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН к организации работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов		
	<p><b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>		
	<b>Раздел модуля 2.</b> Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
	<b>МДК 01.02.</b> Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		

<b>Тема 2.1</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	
Обработка, подготовка экзотических и редких видов	1. Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.	2	
овощей, грибов	2. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. 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.	2	
	3. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию.	2	
	4. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.	2	
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	
Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	1. Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабулькии других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции	2	
	2. Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья	2	
	3. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и	2	

	экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сыря.		
<b>Тема 2.3</b> Обработка, подготовка экзотических и редких видов нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	
	1. Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженных моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.	2	
	2. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, Крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных	3	
	3. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сыря.	2	
<b>Тема 2.4</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	
	1. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	2	
	2. Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.	2	
	3. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного	2	

	ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Практические работы.</b> Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья с учетом сезонности, специализации предприятия, видов и форм обслуживания, согласно требованиям заказа (по выбору обучающихся)		
	<b>Лабораторные работы.</b> Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.		
<b>Тема 2.5</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	
Обработка, подготовка мяса диких животных	1. 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.	3	
	2. Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения Подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2,3	
	3. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.	2,3	
	4. Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.	2	
<b>Тема 2.5</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	
Приготовление полуфабрикатов	1. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят	2	

мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	с учетом требований к безопасности	
	2. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).	2
	3. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	2
	4. Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	5. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.	3,2
	6. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.	2
	7. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов.	2
<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
<b>Лабораторные работы</b> Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.		
Тема 2.6 Обработка и подготовка пернатой дичи	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>
	1. 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.	2
	2. 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	2

	ведению процессов обработки.		
<b>Тема 2.7</b> Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	
	1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы	2	
	2. Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	3. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
<b>Практические работы.</b> Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из птицы и дичи с учетом изменения выхода порций, кондиции сырья, способа обработки, специализации предприятия, видов и форм обслуживания, согласно требованиям заказа (по выбору обучающихся)			
<b>Лабораторные работы.</b> Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).			
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2</b>			
<b>1.</b> Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>3. Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.</li> <li>4. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация высокотехнологичного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>5. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</li> <li>6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>7. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.</li> <li>8. Подготовка словаря иностранных терминов</li> </ol>			

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

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.
10. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.
11. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.

15. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
17. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.

**Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ:**

1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.
2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке.
3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты
4. Выбор способов обработки редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.
5. Выбор способов формовки, приготовления отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья разными методами.
6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуски на вынос, транспортирования.
7. Хранение 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
8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).

9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.  
Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос

---

***Всего 334 часа, в том числе МДК01.01-102 часа,  
МДК01.02-88 часов, УП-72 часа, ПП-72 часа.***

---

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации программы имеется в наличии учебный кабинет,

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя; -столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала.

#### **Технические средства обучения:**

телевизор, компьютер, наглядные пособия(натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты.

#### **Оборудование учебной кухни технологическим оборудованием:**

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер;
- куттер;
- холодильник;

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

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

- гастроемкости.

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

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды.

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### Основные источники (печатные):

- 1.А.Т.Васюкова Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции : учебник КНОРУС Москва.2020 322с.
- 2.Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник.- Москва: КНОРУС ,2020.- 206 с.(СПО)
- 3.ВолодинаМ.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования /.- М.: Издательский центр«Академия»,2019.–192с

#### Национальная электронная библиотека:

И.Здобнов., В.А.Цыганенко Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.«Арий».

#### Дополнительная литература:

- 1.Г.Г.Дубцов. Технология приготовления пищи Москва. Академия.2008г.
- 2.Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2000 – 373 с.
- 3.О.М.Соловьева, Г.К.Миронова. А.П.Елегин Кулинария Часть 1. Учебное пособие Академкнига.2008.
- 4.О.М.Соловьева, Г.К.Миронова. А.П.Елегин Кулинария Часть 2. Учебное пособие Академкнига.2008.
- 5.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены и санитарии учебник для НПО- М.: Академия, 2003. – 181 с.
- 6.Радченко Л.А.Основы метрологии. стандартизации и сертификации в общественном питании «Феникс», 2009. для СПО.
- 7.Е.Б. Герасимова, Б.И.Герасимов Метрология, стандартизация и сертификация. Москва 2010г для СП.
- 8..В.П.Золин технологическое оборудование предприятий общественного питания Москва.Акадкмия.2000г.
- 9 В.В. Усов.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.В.В. М.: Академия, 2003
- 10.Н.А.Анфимова Кулинария Москва. Академия.2007г.
- 11.Н.Г.БутейкисТехнология приготовления мучных кондитерских изделий.2004г.
- 12.Электронный ресурс УМК «Поварское и кондитерское дело» 2024

#### (электронные)

.Методическое пособие | услуги **общественного питания**

**ХАССП** для предприятия **общественного – питания**

**tagancity.ru**uploads/documents/news/2024/hassp.pdf-

3.<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

4.<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

- 5.<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
- 6.<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<b>Раздел модуля 1.</b>			
Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
ПК 1.1.-1.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>-санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП, НАССР);</li> <li>- методы контроля качества сырья продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</li> <li>- важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</li> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/ устного опроса;</li> <li>- тестирование;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p>

	<p>в организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- виды, назначения, правила безопасности эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li><li>- виды, назначение, правила применения и безопасность хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li><li>- правила утилизации отходов;</li><li>- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li><li>- виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;</li><li>- виды, назначения оборудования, инвентаря, посуды используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов;</li><li>- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;</li><li>- виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</li></ul>		
--	---	--	--

	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить наличие ресурсов;</li> <li>- составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;</li> <li>- оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>- распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно – гигиенических требований техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</li> <li>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- внеаудиторной (самостоятельной) работы;</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, процессов практических/ лабораторных занятий, учебной и производственной практики</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональность действий и т.д.;</li> <li>- адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.;</li> <li>- точность оценки;</li> <li>- соответствие требованиям инструкций, регламентов;</li> <li>- рациональность действий и т.д.;</li> <li>- Правильное выполнение заданий в полном объеме</li> </ul>
--	--	--	---

	<p><b>Действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ресурсное обеспечение выполнения заданий</li> <li>в соответствии с заказами, планом работы;</li> <li>- распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара;</li> <li>- контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями;</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</li> </ul> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональность действий и т.д.;</li> <li>- адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.;</li> <li>- точность оценки;</li> <li>- соответствие требованиям инструкций, регламентов;</li> <li>- Рациональность действий и т.д.;</li> <li>- правильное выполнение заданий в полном объеме</li> </ul>
<p>Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>			
<p>ПК 1.1-1.4</p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной электробезопасности в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними, методы обработки экзотических и редких видов сырья;</li> <li>- способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</li> <li>- способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей;</li> <li>- способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;</li> <li>- санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования экзотических и редких</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме Дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/ устных ответов,</li> <li>- тестирования.</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p>

	<p>видов сырья способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- правила утилизации отходов</li></ul> <p>способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения обработанного сырья;</li><li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, в соответствии с заказом;</li><li>- современные методы приготовления полуфабрикатов из различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом;</li><li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li><li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li><li>- способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</li><li>- ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов, упаковочным оборудованием;</li><li>- техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования полуфабрикатов;</li><li>- правила заполнения этикеток;</li></ul>		
--	---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила складирования упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции;</li> <li>- требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- правила общения с потребителями;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя;</li> <li>- наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления блюд сложного ассортимента;</li> <li>- новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее);</li> <li>- современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</li> <li>- принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностей и приправ;</li> <li>- принципы организации проработки рецептур;</li> <li>- правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта;</li> <li>- правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> </ul>		
	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</li> <li>-Адекватность,</li> </ul>

	<p>обработки сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать качество и соответствие экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи технологическим требованиям к п/ф,</li> <li>- распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>- определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т. ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;</li> <li>- контролировать, осуществлять процессы мытья, бланширования, обработки различными методами, нарезки формования, подготовки к фаршированию экзотические и редкие виды овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления;</li> <li>- рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке;</li> <li>- контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья (вымачивание соленой рыбы) различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки редких и экзотических видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</li> <li>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;</li> <li>- контролировать ротацию неиспользованного сырья в процесс контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в Процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</li> </ul> <p>Итоговый контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</li> </ul>	<p>оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность оценки</li> <li>- Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> <li>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> </ul> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
--	--	--	--

	<p>продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов производства</li><li>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения обработанного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li><li>- контролировать, осуществлять выбор, рациональное использование материалов, посуды для упаковки, хранения обработанного сырья;</li><li>- контролировать, осуществлять соблюдение товарного соседства пищевых продуктов при складировании;</li><li>- контролировать безопасное использование оборудование для упаковки;</li><li>- контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;</li><li>- контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</li><li>- владеть техниками, контролировать применение техник:</li><li>- работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе с птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;</li></ul>		
--	---	--	--

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

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

	<p>действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li><li>- представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;</li><li>- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</li></ul>		
	<p><b>Действия:</b></p> <p>Контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Контроль и ведение процесса обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи подготовке;</p> <p>Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов;</p> <p>Организация и ведение процессов упаковки, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;</p> <p>Организация, ведение процесса приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи согласно заказу</p> <p>Организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи поиск, выбор и</p>		

	использование информации в области разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки		
--	--	--	--

**Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблицей)**

Процент результативности ( правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
<b>90÷100</b>	<b>5</b>	<b>отлично</b>
<b>80 ÷ 89</b>	<b>4</b>	<b>хорошо</b>
<b>70÷79</b>	<b>3</b>	<b>удовлетворительно</b>
<b>менее 70</b>	<b>2</b>	<b>не удовлетворительно</b>