

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»



«Утверждаю»  
Директор ГБПОУ КМТТ  
И.В. Гоголь  
« 23 » \_\_\_\_\_ 2021г.

«Согласовано»  
Зам. директора по УПР  
Ю.А. Юшкова  
« 23 » \_\_\_\_\_ 05 2021г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и  
подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных  
изделий сложного ассортимента**

Рассмотрено и одобрено на заседании  
методической комиссии  
протокол № 10 от « 27 » \_\_\_\_\_ 2021г  
Председатель МК \_\_\_\_\_ Н.В. Зайцева

Комаричи  
2021

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело”)

Укрупненная группа 43.00.00

Организация-разработчик: ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум»

Разработчики:

Фаустова Е.И.- преподаватель

Сомсикова А.В.- преподаватель

Зайцева Н.В.-преподаватель

Юшкова Ю.А. – зам.директора по УПР

Рекомендована Методическим Советом ГБПОУ КМТТ.

Протокол № 5 от 28.05. 2021 г.

© Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комаричский механико-технологический техникум»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	24
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	31
5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ООП	37

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело", зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828), относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

## 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:

Код	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 рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенции

Код	Общие компетенции
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

## Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>			
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК</p> <p>1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы</p>	<p>- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; - оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</p>	<p>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 (система ХАССП (НАССР)); -методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными. -важность постоянного контроля качества приготовления</p>
	<p>Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара</p>	<p>-распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p>	
	<p>Контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями</p>	<p>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций,</p>	<p>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</p>

		регламентов, стандартов чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	за ними;
1	2	3	4
		- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
1	2	3	4
<b>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. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования,	Контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования,	Контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и	требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации

сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2.	производственно о инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
<p>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</p>	Контроль и ведение процесса обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; подготовка;	<p>-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, подготовки к фаршированию экзотические и редкие виды овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления; рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке; -контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья (вымачивание соленой рыбы) различными</p>	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
1	2	3	4
		способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;	

		<p>-контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки редких и экзотических видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</p> <p>-соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;-контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства</p>	
	<p>Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p>	<p>-контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>-контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p>	<p>способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов;правила утилизации отходов</p>
	<p>Организация и ведение процессов упаковки, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи</p>	<p>-контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения обработанного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>-контролировать, осуществлять выбор, рациональное использование материалов, посуды для упаковки, хранения обработанного сырья;</p> <p>- контролировать, осуществлять соблюдение товарнососедства пищевых продуктов</p>	<p>способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов;</p> <p>виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения обработанного сырья</p>



1	2	при складировании;	4
		3	
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</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>- контролировать безопасное использование оборудование для упаковки</p> <p>- контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; - контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; - владеть техниками, контролировать применение техник: - работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе с птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи; - шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками; - подготовка</p>	<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, в соответствии с заказом; современные методы приготовления полуфабрикатов из различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом; 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; - способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов.</p>

		рыбы различных видов к фаршированию целиком, порционными кусками, рулетом;- приготовления кнельной массы, формования кнелей,	
1	2	3	4
		фарширования кнельной массой;- контролировать, осуществлять выбор способа фарширования, шпигования в зависимости от вида, формы, размера рыбы, мяса, птицы, дичи, требований заказа;- контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде	
	Организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов	-проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;- контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, качество, эстетичность упаковки на вынос;- контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;- контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);- применять различные техники, порционирования (комплектования) с учетом ресурсосбережения	-ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов, упаковочным оборудованием;- техника порционирования(комплектования), упаковки и маркирования полуфабрикатов;- правила заполнения этикеток; правила складирования упакованных полуфабрикатов;- правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
	Взаимодействие с потребителями при отпуске	рассчитывать стоимость полуфабрикатов; вести	- правила общения с потребителями;- базовый словарный запас на

	продукции с прилавка/раздачи	учет реализованных полуфабрикатов; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;	иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя;
1	2	3	4
		-разрешать проблемы в рамках своей компетенции	
ПК1.4.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов	- проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; -проводить анализ возможностей организации питания в области: - применения сложных, инновационных методов приготовления; - технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов; - квалификации поваров	наиболее актуальные в регионетрадиционные 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; -принципы организации проработки рецептур; -правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта;- правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
	Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий	-подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности	

	потребителей, видов и форм обслуживания	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	
1	2	3	4
	Ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки	особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья -рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	
ОК 01 Выбирать способы решения задач	Распознавание сложных проблемных	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.

<p>профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном/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>ОК 04. Работать в коллективе и</p>	<p>Участие в деловом общении для</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p>	<p>Психология коллектива</p>
<p>1</p>	<p>2</p>	<p>3</p>	<p>4</p>
<p>команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология личности Основы проектной деятельности</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>

чрезвычайных ситуациях.	ресурсосбережение на рабочем месте	деятельности по профессии (специальности)	
-------------------------	------------------------------------	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			учебная, часов	производственная часов(если предусмотрена рассредоточенная практика)
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая проект (работа)*, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1-1.4 ОК 1,ОК 4, ОК 7	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Раздел модуля 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>57</b>	<b>39</b>	20	*	<b>18</b>	-
ПК 1.1-1.4 ОК 01,ОК 04, ОК 0 7	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<b>175</b>	<b>121</b>	61	*	<b>54</b>	-
ПК 1.1-1.4 ОК 01,ОК 04, ОК 07	<b>Производственная практика</b>	<b>72</b>					
	<b>Всего:</b>	<b>304</b>	<b>160</b>	<b>81</b>	*	<b>72</b>	<b>72</b>

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
<b>МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>		<b>39</b>
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		<b>39</b>
<b>Тема 1.1. Характеристика процессов подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов из них</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, Классификация, характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Физико-химические процессы, обеспечивающие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.</p> <p><b>Тематика практических работ</b></p> <p><b>Практическая работа № 1</b> Процессы формирующие качество продукции общественного питания.</p>	<p><b>Уровень освоения</b></p> <p><b>6</b></p> <p><b>2</b></p> <p><b>2</b></p> <p><b>3</b></p> <p><b>2</b></p>
<b>Тема 1.2. Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству. Правила составления заявки (документов) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом, планом работы.</p> <p><b>Тематика практических работ</b></p> <p><b>Практическая работа № 2</b> Составить заявку(требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию) <b>Практическая работа № 3</b> Определение качества поступившего сырья.</p>	<p><b>Уровень освоения</b></p> <p><b>8</b></p> <p><b>2</b></p> <p><b>2</b></p> <p><b>2</b></p> <p><b>2</b></p>
<b>Тема 1.3. Организация работ по обработке</b>	<p><b>Содержание</b></p>	<p><b>Уровень освоения</b></p> <p><b>16</b></p>



<b>сырья и приготовлению</b>	Организация процессов производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов,	<b>2</b>	
1	2		3
<b>полуфабрикатов</b>	обеспечение ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.		8
	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.	<b>2</b>	
	Выбор и обеспечение способов хранения обработанного сырья и полуфабрикатов в зависимости от дальнейшего использования. Санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения.	<b>2</b>	
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.	<b>2</b>	
	<b>Тематика практических работ</b>		
	<b>Практическая работа № 4</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).		2
	<b>Практическая работа № 5</b> Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.		2
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		
	<b>Лабораторная работа № 1</b> Организация процессов производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного производства, организация рабочих мест.		2
	<b>Лабораторная работа № 2</b> Создание условий хранения обработанного сырья полуфабрикатов.		2
<b>Тема 1.4. Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>9</b>
	Выполнение требований системы ХАССП как способ обеспечения безопасности процессов и услуг в организации питания	<b>2</b>	3
	Контроль состояния рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, подготовки к реализации.	<b>2</b>	
	<b>Тематика практических работ</b>		
	<b>Практическая работа № 6</b> Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН к организации работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов		2

	<b>Тематика лабораторных работ</b>		
	<b>Лабораторная работа № 3</b>		
1	2	3	
	Контроль соблюдения безопасных условий труда при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в организациях питания		4
<b>МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>			<b>121</b>
<b>Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>			<b>121</b>
<b>Тема 2.1.Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>14</b>
	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	
	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	8
	Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию.	2	
	Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.	2	
	<b>Тематика практических работ</b>		
	<b>Практическая работа № 1</b> Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного и грибов.		4
<b>Практическая работа № 2</b> Способы минимизации отходов при подготовке овощей и грибов.		2	
<b>Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>14</b>
	Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и	2	

	замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции		
1	2		3
	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	8
	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	2	
	<b>Тематика практических работ</b>		
	<b>Практическая работа № 3</b> Оценка качества поступившей рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Определение массы отходов.		2
	<b>Практическая работа № 4</b> Расчет сырья, количества порций и вида сырья (рыбы и нерыбного водного сырья), размеров рыбы, способов обработки, кондиции.		2
	<b>Практическая работа № 5</b> Определение массы брутто, нетто сырья.		2
<b>Тема 2.3 Обработка, подготовка экзотических и редких видов нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>10</b>
	Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.	2	6
	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	
	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения сырья.	2	
	<b>Тематика практических работ</b>		
<b>Практическая работа № 6</b> Определение качества поступившего нерыбного сырья. Способы минимизации отходов при подготовке рыбы.			4
<b>Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>16</b>

<b>и нерыбного сырья для блюд, кулинарных</b>	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных	<b>2</b>		
1	2		3	
<b>изделий сложного ассортимента</b>	методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.		6	
	Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение безразрезания 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.	<b>2</b>		
	Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	<b>2</b>		
	<b>Тематика практических работ</b>			
	<b>Практическая работа № 7</b> Решение ситуационных задач по адаптации рецептов 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)			2
	<b>Тематика лабораторных работ</b>			
<b>Лабораторная работа № 1</b> Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.			8	
<b>Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>14</b>	
	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.	<b>3</b>	8	
	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.	<b>3</b>		
	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,	<b>3</b>		

	молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.		
1	2		3
	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>Тематика практических работ</b>		
	<b>Практическая работа № 8</b> Органолептическая оценка качества и безопасности тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса.		6
<b>Тема 2.6</b> <b>Приготовление полуфабрикатов мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>22</b>
	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности	2	8
	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).	2	
	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	
	Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	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	
	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	
	Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов	2	
	<b>Тематика практических работ</b>		
	<b>Практическая работа № 9</b> Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из мясного сырья с учетом взаимозаменяемости, специализации предприятия, видов и форм обслуживания, согласно интересам и требованиям заказа (по выбору обучающихся)		4
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		

	<b>Лабораторная работа № 2</b> Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета		10	
1	2		3	
	для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.			
<b>Тема 2.7</b> <b>Обработка и подготовка пернатой дичи</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>6</b>	
	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 ведению процессов обработки.	2		
	<b>Тематика практических работ</b>			
	<b>Практическая работа № 10</b> Решение ситуационных задач. Расчет количества порций изделий, полуфабрикатов из заданного количества сырья разного вида: птицы, пернатой дичи, кондиции. Расчет массы пищевых обработанных отходов.			2
	<b>Практическая работа № 11</b> Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от домашней птицы.			2
<b>Тема 2.8</b> <b>Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>14</b>	
	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы	2	8	
	Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		
	Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		
	<b>Тематика практических работ</b>			
	<b>Практическая работа № 12</b> Решение ситуационных задач по адаптации рецептов 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)			2
	<b>Тематика лабораторных работ</b>			
<b>Лабораторная работа № 3</b> Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).			4	

Тема 2.9 Обработка и приготовление	Содержание	Уровень освоения	11
1	2		3
полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы для приготовления блюд кухонь народов мира.	Методы обработки и подготовки рыбы для приготовления полуфабрикатов, блюд кухонь народов мира.	2	6
	Методы обработки и подготовки мяса для приготовления полуфабрикатов, блюд кухонь народов мира.	2	
	Методы обработки и подготовки птицы, пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов, блюд кухонь народов мира.	2	
	<b>Тематика лабораторных работ</b> <b>Лабораторная работа № 4</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы для сложных блюд кухонь народов мира.		5
<b>Учебная практика по ПМ.01</b> <b>Виды работ:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>9. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.</li> <li>10. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.</li> <li>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.</li> <li>12. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> </ol>			

13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	
<p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>17. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p>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</p>	<b>72</b>
<p><b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</li> <li>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</li> <li>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</li> <li>4. Выбор способов обработки редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.</li> <li>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.</li> <li>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</li> <li>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</li> <li>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</li> <li>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.</li> </ol>	<b>72</b>
10. Демонстрационный экзамен	вт.ч. 12



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места кулинарного и кондитерского производства. Организации хранения и контроля запасов и сырья, лаборатория организации обслуживания.

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.

1) Основное оборудование:

- весы настольные электронные - 15 шт.;
- пароконвектомат - 1 шт.;
- конвекционная печь - 1 шт.;
- микроволновая печь - 1 шт.;
- расстоечный шкаф - 1 шт.;
- плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося - 7 шт.;
- фритюрница - 1 шт.;
- электрогриль (жарочная поверхность) - 1 шт.;
- плита wok - 1 шт.;
- гриль сламандр - 1 шт.;
- электроблинница - 1 шт.;
- электромармиты - 3 шт.;
- кофемашина с капучинатором - 1 шт.;
- кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе) - 1 шт.;
- ховоли (оборудование для варки кофе кофе на песке) - 2 шт.;
- электромармит - 1 шт.;
- шкаф холодильный - 1 шт.;
- шкаф морозильный - 1 шт.;
- шкаф шоковой заморозки - 1 шт.;
- льдогенератор - 1 шт.;
- гранитор;
- охлажденный прилавок - витрина - 1 шт.;
- фризер - 1 шт.;
- стол холодильный с охлаждаемой горкой - 1 шт.;
- тестораскаточная машина - 1 шт.;
- планетарный миксер - 5 шт.;
- диспансер для подогрева тарелок - 1 шт.;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - 1 шт.;
- мясорубка - 1 шт.;
- слайсер - 1 шт.;
- машина для вакуумной упаковки - 1 шт.;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) - 1 шт.;
- процессор кухонный - 1 шт.;
- овощерезка - 1 шт.;
- миксер для коктейлей - 1 шт.;
- привод универсальный с механизмами для нарезки, протитирания, взбивания - 1 шт.;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) - 1 шт.;
- кофемолка - 1 шт.;
- лампа для карамели - 1 шт.;
- аппарат для темперирования шоколада - 1 шт.;
- стол с охлаждаемой поверхностью - 1 шт.;
- сифон - 3 шт.;

- газовая горелка (для карамелизации) – 3шт.;
  - барная станция для порционирования соусов – 1шт.;
  - набор инструментов для карвинга – 15шт.;
  - овоскоп-1шт.;
  - нитроттестер – 1шт.;
  - машина посудомоечная-1шт.;
  - стол производственный с моечной ванной – 15шт.;
  - стеллаж передвижной-2шт.;
  - моечная ванна двухсекционная – 1шт.;
  - гастроемкости из нержавеющей стали - 7 шт.;
  - набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л- 15 шт.;
  - набор сотейников 0.6л, 0.8л- 15 шт.;
  - сковорода - 15 шт.;
  - сковорода гриль- 5 шт.;
  - набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая -15 комплектов;
  - подставка для разделочных досок-15 шт.;
  - мерный стакан -15 шт.;
  - венчик -15 шт.;
  - миски нержавеющей сталь-45 шт.;
  - сито - 15 шт.;
  - шенуа-15шт.;
  - лопатки (металлические, силиконовые) -15 шт.;
  - половник - 7 шт.;
  - шумовка - 5 шт.;
  - шипцы кулинарные универсальные- 5шт.;
  - шипцы кулинарные для пасты -2 шт.;
  - набор ножей «поварская тройка»- 15 шт.;
  - насадки для кондитерских мешков - 3 комплекта;
  - набор выемок (различной формы) - 2 комплекта;
  - корзина для мусора - 4 шт.
- Учебный кондитерский цех:
- весы настольные электронные -15 шт.;
  - пароконвектомат-1шт.;
  - конвекционная печь-1шт.;
  - микроволновая печь-1 шт.;
  - подовая печь для пиццы – 1шт.;
  - расстоечный шкаф – 1шт.;
  - плита электрическая (с индукционным нагревом)2 двухкомфорочные -7 шт.;
  - фритюрница – 1шт.;
  - электроблинница-1шт.;
  - шкаф холодильный -1 шт.;
  - шкаф морозильный – 1 шт.;
  - шкаф шоковой заморозки – 1шт.;
  - льдогенератор-1шт.;
  - фризёр-1шт.;
  - тестораскаточная машина настольная – 1шт.;
  - планетарный миксер (с венчиками: пудровый, плоскорешетчатый, спиральный) – 2шт.;
  - тестомесильная машина (настольная)-1шт.;
  - миксер (погружной) -1 шт.;
  - мясорубка-1 шт.;

- куттер-2шт.;
- соковыжималки (для citrusовых, универсальная)- 1 шт.;
- пресс для пиццы-1шт.;
- лампа для карамели-1шт.;
- аппарат для темперирования шоколада-1 шт.;
- сифон-3 шт.;
- газовая горелка (для карамелизации)-3 шт.;
- термометр инфракрасный - 1 шт.;
- термометр со щупом - 2 шт.;
- аэрограф;
- овоскоп - 1 шт.;
- нитротестер– 1шт.;
- машина для вакуумной упаковки;
- машина посудомоечная -1 шт.;
- производственный стол с моечной ванной - 7 шт.;
- производственный стол с деревянным покрытием-1 шт.;
- производственный стол с мраморным покрытием - 1 шт.;
- моечная ванна (двухсекционная) - 1 шт.;
- стеллаж передвижной - 1 шт.;
- дежи к тестомесильной машине-2шт.;
- дежи к миксерам – 4шт.;
- миски из нержавеющей стали – 3шт.;
- гастроемкости из нержавеющей стали - 8 шт.;
- кастрюли 1,5 - 2 л - 8 шт.;
- сковорода - 7 шт.;
- разделочные доски (пластик): белая – 1шт.;
- подставка для разделочных досок;
- миски полусферические - 2 шт.;
- мерный стакан – 1шт.;
- противни – 10шт.;
- перфорированные противни для багетов - 4 шт.;
- венчик - 1 шт.;
- сито - 1шт.;
- шенуа - 1 шт.;
- лопатки - 2 шт.;
- щипцы универсальные-5 шт.;
- сребки пластиковые - 10 шт.;
- скребки металлические - 4 шт.;
- кисти силиконовые - 10 шт.;
- круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см - по 4 шт. каждого вида;
- формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) - 30 шт.;
- формы для саваренов - 4 шт.;
- формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого - 30 шт.;
- нож - 1 шт.;
- нож пила (300 мм)-2 шт.;
- паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см) - 4 шт.;
- кондитерские мешки - 1 шт.;
- насадки для кондитерских мешков -2 комплекта.;
- ножницы - 7 шт.;

- резцы (фигурные) для теста, марципана – 3 шт.;
- кондитерские гребенки - 3 шт.;
- силиконовые коврики для выпечки - 3 шт.;
- силиконовые коврики для макарун, эклеров - 3 шт.;
- вырубки (выемки) для печенья, пряников - 3 комплекта;
- формы для конфет - 4 шт.;
- формы для шоколадных фигур - 4 шт.;
- набор молдов для мастики, карамели, шоколада - 4 шт.;
- набор мерных ложек - 3 шт.;
- скалки рефленные - 5 шт.;
- скалки - 1 шт.;
- делитель торта - 3 шт.;
- терки - 3 шт.;
- трафареты - 5 шт.;
- решетка с поддоном для глазирования - 2 шт.;
- инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом - 3 шт.;
- силиконовые коврики для айсинга - 4 шт.;
- перчатки для карамели - 2 шт.;
- помпа для работы с карамелью - 2 шт.;
- подставки для тортов - 7 шт.;
- набор выемок - 2 комплекта;
- совки для сыпучих продуктов - 4 шт.;
- подносы - 8 шт.;
- дуршлаг - 4 шт.;
- подложки для тортов (деревянные) - 4 шт.;
- корзина для мусора - 4 шт.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

##### **Нормативные документы:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

#### **Основные источники:**

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента М. Академия, 2018
2. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум/И.В. Васильева.- М. :Юрайт, 2018.- 414 с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие.-2-е изд., испр. и доп.-М. : Юрайт, 2017.- 248 с.
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие.- Ростов н/Д : Феникс, 2018. - 374 с.
3. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч. 1 учебное пособие.- 6-е изд., испр.- М.: Академия, 2018. - 112 с.
4. Мальчикова И.Г. Кулинария: учебное пособие.- М.: Альфа- М; ИНФРА - М, 2018.- 368 с.
5. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие.- 4-е изд., стер.- М.: Академия, 2018.- 321 с.
6. Шатун Н.Г. Кулинария: учебник для нач. проф. образования.- 2-е изд., испр.- М.: «Академия», 2018.- 320 с.
7. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь.- 3-е изд., стер.- М.: Академия, 2018.- 160 с.
8. Дубцов, Г. Г. Технология приготовления пищи : учеб.пособие для сред, проф. образования : учеб. пособие. - 5-е изд., стер. - М. :Академия, 2018. - 272 с.
9. Качурина Т.А. Кулинария: учебник для НПО.- М.: Академия, 2017.- 272 с.
10. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов учебное пособие. -2-е изд., испр.- М.: Академия, 2017.-96 с.

### **Информационные ресурсы:**

1. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://windo.edu.ru> - свободный доступ к каталогу образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно- методической библиотеке для общего и профессионального образования.
1. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов <http://school-collection.edu.ru>
2. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов (ФЦИОР) <http://fcior.edu.ru>
3. ЭБС "Юрайт" <https://biblio-online.ru/>
5. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания: [Электронный ресурс].- Режим доступа: [www.100menu.ru](http://www.100menu.ru)
6. Полуфабрикаты из говядины: [Электронный ресурс].- Режим доступа: [vitameal.ru/cook.php?t=c24](http://vitameal.ru/cook.php?t=c24)
7. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: [Электронный ресурс].- Режим доступа: [smirnovsm.com/myaso/ptica...polufabrikatov.html](http://smirnovsm.com/myaso/ptica...polufabrikatov.html)
8. Электронная книга по кулинарии: [Электронный ресурс].- Режим доступа: [rogalik.com/elektronnaya\\_kulinariya\\_skachatii](http://rogalik.com/elektronnaya_kulinariya_skachatii)

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

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением кинформационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

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

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..

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

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

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

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

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

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 13 Сельское хозяйство (в сфере использования, технического обслуживания и ремонта сельскохозяйственной техники, машин и оборудования, при производстве, хранении и переработке продукции растениеводства и животноводства) не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (по разделам)

Профессиональные и общие компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
1	2	3	4
<b>МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>			
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Знать:</p> <p>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 (система ХАССП (НАССР)); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; 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; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>	<p>Тестирование</p> <p>Устный опрос</p> <p>Письменный опрос</p>	<p>75% правильных ответов</p> <p>Оценка процесса</p>



1	2	3	4
	<p>Уметь: оценить наличие ресурсов; составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте.</p>	<p>Выполнение практической работы Выполнение лабораторной работы Защита отчетов по практике</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>
	<p>Действия: Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы; распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара; контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями</p>	<p>Выполнение практической работы Выполнение лабораторной работы Защита отчетов по практике</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>
<b>МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>			
<p>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.</p>	<p>Знания: 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 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</p>	<p>Тестирование Устный опрос Письменный опрос</p>	<p>75% правильных ответов Оценка процесса</p>

1	2	3	4
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>видов сырья; способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов; правила утилизации отходов; способы упаковки, складирования; правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения обработанного сырья; 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; современные методы приготовления полуфабрикатов из различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом; 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; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов, упаковочным оборудованием; техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования полуфабрикатов; правила заполнения этикеток; правила складирования упакованных полуфабрикатов; правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя; 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; принципы организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода</p>		

	готового продукта; правила оформления актов		
1	2	3	4
	<p>проработки, составления технологической документации по ее результатам</p> <p>Уметь:  Контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья; оценивать качество и соответствие экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбноговодного 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, подготовки к фаршированию экзотические и редкие виды овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления; рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья (вымачивание соленой рыбы) различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки редких и экзотических видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процесс  контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов производства  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 оборудования для упаковки  контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из</p>	<p>Выполнение практической работы  Выполнение лабораторной работы  Защита отчетов по практике</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>

	экзотических и редких видов сырья: овощей,		
1	2	3	4

	<p>грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; контролировать применение техник: работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе с птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи; шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками; подготовка рыбы различных видов к фаршированию целиком, порционными кусками, рулетом; приготовления кнельной массы, формования кнелей, фарширование кнельной массой;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор способа фарширования, шпигования в зависимости от вида, формы, размера рыбы, мяса, птицы, дичи, требований заказа; контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде</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; контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники, порционирования (комплектования) с учетом ресурсосбережения</li> </ul> <p>рассчитывать стоимость полуфабрикатов; вести учет реализованных полуфабрикатов; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; 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;</p> <p>технического оснащения организации и</p>		
--	--	--	--

использования новейших видов оборудования,

1

2

3

4

	<p>новых, региональных видов сырья и продуктов; квалификации поваров;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</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф;оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p>		
	<p>Действия:</p> <p>Контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря производственного, инструментов, весоизмерительных приборов; контроль и ведение процесса обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; контроль утилизацииотходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов; организация и ведение процессов упаковки, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;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; организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов;взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачипоиск; выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов</p> <p>разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>Выполнение практической работы</p> <p>Выполнение лабораторной работы</p> <p>Защита отчетов по практике</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>

	потребителей, видов и форм обслуживания		
1	2	3	4
	ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки		

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

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не оценивается

## 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ООП.

Программа ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента может быть использована профессиональными образовательными организациями по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.