|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  «Ульяновский техникум питания и торговли» | | |
| 1. Наименование документа **Рабочая программа ПМ.01**   Специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (**п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)** | * 1. *Редакция № 1*   2. *Изменение № 0* | **Лист 1 из 40** |
| **Экз. №** |

**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

2023

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565 (регистрационный № 44828), примерной основной образовательной программы (ПООП)федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного Протоколом от 28.06.2021 № 01. Зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ:Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 (регистрационный № 38).

|  |  |
| --- | --- |
| **РЕКОМЕНДОВАНА**  на заседании МК УГПС 43.00.00.Сервис и туризм  Председатель МК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Бесчетвертева Т. Ю.  **№ 1 от «30» 08. 2023г.** | **УТВЕРЖДАЮ**  Зам. директора по УР  ОГБПОУ УТПиТ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ю.Ю.Бесова |
| *(подпись, И.О.Ф.)*  *Протокол заседания МК*  *№ 1 от «30» августа 2023 г* | *(подпись, И.О.Ф.)*  *« 31 » августа 2023 г* |
| Автор-разработчик: Бесчетвертева Татьяна Юрьевна преподаватель высшей категории  Рецензенты: Кашин Д.П. операционный шеф ресторанов группы компаний Зерно, Славяне, Зелень. | |

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **4** |
| **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **7** |
| **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **22** |
| **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **25** |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***ОК*** | ***Формулировка компетенции*** | ***Код*** | ***Знания, умения*** |
| **ОК 01** | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | **Умения:** | |
| *Уо 01.01* | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; |
| *Уо 01.02* | Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; |
| *Уо 01.03* | Определять этапы решения задачи; |
| *Уо 01.04* | Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; |
| *Уо 01.05* | Составить план действия; |
| *Уо 01.06* | Определить необходимые ресурсы; |
| *Уо 01.07* | Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; |
| *Уо 01.08* | Реализовать составленный план; |
| *Уо 01.09* | Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). |
| **Знания:** | |
| *Зо 01.01* | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; |
| *Зо 01.02* | Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. |
| *Зо 01.03* | Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; |
| *Зо 01.04* | Методы работы в профессиональной и смежных сферах; |
| *Зо 01.05* | Структуру плана для решения задач; |
| *Зо 01.06* | Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |
| **ОК 02** | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | **Умения:** | |
| *Уо 02.01* | Определять необходимые источники информации; |
| *Уо 02.02* | Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; |
| *Уо 02.03* | Выделять наиболее значимое в перечне информации; |
| *Уо 02.04* | Оценивать практическую значимость результатов поиска; |
| *Уо 02.05* | Оформлять результаты поиска. |
| **Знания:** | |
| *Зо 02.01* | Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; |
| *Зо 02.02* | Приёмы структурирования информации; |
| *Зо 02.03* | Формат оформления результатов поиска информации |
| **ОК 03** | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | **Умения:** | |
| *Уо 03.01* | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; |
| *Уо 03.02* | Применять современную научную профессиональную терминологию; |
| *Уо 03.03* | Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования |
| **Знания:** | |
| *Зо 03.01* | Содержание актуальной нормативно-правовой документации; |
| *Зо 03.02* | Современная научная и профессиональная терминология; |
| *Зо 03.03* | Возможные траектории профессионального развития и самообразования. |
| **ОК 04** | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | **Умения:** | |
| *Уо 04.01* | Организовывать работу коллектива и команды; |
| *Уо 04.02* | Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. |
| **Знания:** | |
| *Зо 04.01* | Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; |
| *Зо 04.02* | Основы проектной деятельности. |
| **ОК 05** | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста | **Умения:** | |
| *Уо 05.01* | Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе. |
| ***Знания:*** | |
| *Зо 05.01* | Особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений. |
| **ОК 06** | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | **Умения:** | |
| *Уо 06.01* | Описывать значимость своей профессии |
| **Знания:** | |
| *Зо 06.01* | Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; |
| *Зо 06.02* | Значимость профессиональной деятельности по профессии. |
| **ОК 07** | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | **Умения:** | |
| *Уо 07.01* | Соблюдать нормы экологической безопасности; |
| *Уо 07.02* | Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. |
| **Знания:** | |
| *Зо 07.01* | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; |
| *Зо 07.02* | Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; |
| *Зо 07.03* | Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| **ОК 08** | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | **Умения:** | |
| *Уо 08.01* | Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; |
| *Уо 08.02* | Применять рациональные приёмы двигательных функций в профессиональной деятельности; |
| *Уо 08.03* | Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии. |
| **Знания:** | |
| *Зо 08.01* | Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; |
| *Зо 08.02* | Основы здорового образа жизни; |
| *Зо 08.03* | Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; |
| *Зо 08.04* | Средства профилактики перенапряжения. |
| **ОК 09** | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | **Умения:** | |
| *Уо 09.01* | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; |
| *Уо 09.02* | Использовать современное программное обеспечение |
| **Знания:** | |
| *Зо 09.01* | Современные средства и устройства информатизации; |
| *Зо 09.02* | Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| **ОК 10** | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | **Умения:** | |
| *Уо 10.01* | Понимать общий смысл чётко произнесённых высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; |
| *Уо 10.02* | Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; |
| *Уо 10.03* | Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; |
| *Уо 10.04* | Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); |
| *Уо 10.05* | Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |
| **Знания:** | |
| *Зо 10.01* | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; |
| *Зо 10.02* | Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); |
| *Зо 10.03* | Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; |
| *Зо 10.04* | Особенности произношения; |
| *Зо 10.05* | Правила чтения текстов профессиональной направленности |
| **ОК 11** | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | **Умения:** | |
| *Уо 11.01* | Эффективно использовать знания по финансовой грамотности, планированию предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. |
| **Знания:** | |
| *Зо 11.01* | Правил организации и планирования предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. |

## 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

## Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Виды**  **деятельности** | **Код и наименование компетенции** | **Код** | **Показатели освоения компетенции** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **ВД 1.** Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | **ПК 1.1** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |  | **Навыки/практический опыт** |
| **Н 1.1.01** | Выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| **Н 1.1.02** | Обеспечивать наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы. |
| **Н 1.1.03** | Осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности. |
| **Н 1.1.04** | Упаковывать и хранить полуфабрикаты. |
| **У 1.1.01** | Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| **У 1.1.02** | Составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом. |
| **У 1.1.03** | Оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией. |
| **У 1.1.04** | Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты. |
| **У 1.1.05** | Обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте. |
| **У 1.1.06** | Обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы. |
| **У 1.1.07** | Демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара. |
| **У 1.1.08** | Обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения. |
| **З 1.1.01** | Процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов. |
| **З 1.1.02** | Системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ. |
| **З 1.1.03** | Санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП). |
| **З 1.1.04** | Методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов. |
| **З 1.1.05** | Способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов. |
| **З 1.1.06** | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними. |
| **З 1.1.07** | Последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. |
| **З 1.1.08** | Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. |
| **З 1.1.09** | Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств. |
| **З 1.1.10** | Правила утилизации отходов. |
| **З 1.1.11** | Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов. |
| **З 1.1.12** | Виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение. |
| **ПК 1.2**  Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи | **Н 1.2.01** | Выполнять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности. |
| **Н 1.2.02** | Осуществлять контроль качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности. |
| **Н 1.2.03** | Обеспечивать ресурсосбережения. |
| **У 1.2.01** | Выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. |
| **У 1.2.02** | Распознавать недоброкачественные продукты. |
| **У 1.2.03** | Контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов. |
| **У 1.2.04** | Определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение. |
| **У 1.2.05** | Контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения. |
| **У 1.2.06** | Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию. |
| **У 1.2.07** | Контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения. |
| **У 1.2.08** | Контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП). |
| **У 1.2.09** | Контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов. |
| **З 1.2.01** | Процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. |
| **З 2.2.02** | Методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. |
| **З 2.2.03** | Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении. |
| **З 2.2.04** | Способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. |
| **З 2.2.05** | Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи. |
| **З 2.2.06** | Формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. |
| **ПК 1.3.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента | **Н 1.3.01** | Выполнять приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. |
| **Н 1.3.02** | Выполнять подготовку полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. |
| **Н 1.3.03** | Выполнять подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. |
| **У 1.3.01** | Выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу. |
| **У 1.3.02** | Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей. |
| **У 1.3.03** | Владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. |
| **У 1.3.04** | Выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. |
| **У 1.3.05** | Осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде. |
| **У 1.3.06** | Проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос. |
| **У 1.3.07** | Осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос. |
| **У 1.3.08** | Выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов. |
| **У 1.3.09** | Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании). |
| **У 1.3.10** | Применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения). |
| **З 1.3.01** | Процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. |
| **З 1.3.02** | Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. |
| **З 1.3.03** | Современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом. |
| **З 1.3.04** | Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды. |
| **З 1.3.05** | Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов. |
| **З 1.3.06** | Техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов. |
| **З 1.3.07** | Правила складирования упакованных полуфабрикатов. |
| **З 1.3.08** | Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов. |
| **ПК 1.4.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Н 1.4.01** | Выполнять разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| **Н 1.4.02** | Вести расчеты с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки. |
| **У 1.4.01** | Выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| **У 1.4.02** | Выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции. |
| **У 1.4.03** | Соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки. |
| **У 1.4.04** | Комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции. |
| **У 1.4.05** | Проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры. |
| **У 1.4.06** | Изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья. |
| **У 1.4.07** | Рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов. |
| **У 1.4.08** | Оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству. |
| **У 1.4.09** | проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации. |
| **З 1.4.01** | Процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| **З 1.4.02** | Наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| **З 1.4.03** | Новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее). |
| **З 1.4.04** | современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения. |
| **З 1.4.05** | Принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами. |
| **З 1.4.06** | Правила организации проработки рецептур. |
| **З 1.4.07** | Правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов. |
| **З 1.4.08** | Правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам. |
| **З 1.4.09** | правила расчета себестоимости полуфабрикатов. |

**1.2.3.** Инвариантные целевые ориентиры профессионально-трудового воспитания:

## 

|  |  |
| --- | --- |
| **Код целевых ориентиров реализации программы воспитания** | **Целевые ориентиры**  **реализации программы воспитания** |
| ЦОПТВ.1. | Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны. |
| ЦОПТВ.2. | Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности. |
| ЦОПТВ.3. | Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности. |
| ЦОПТВ.4. | Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества. |
| ЦОПТВ.5. | Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества. |
| ЦОПТВ.6. | Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе |

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Объём образовательной нагрузки  **174**часа:

Всего часов, в том числе:

- лекции 102часа

- практические занятия 48часов

- лабораторных занятий 14 часов

- самостоятельная работа 10 часов.

* **МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

Объём образовательной нагрузки  **74** часа:

Всего часов, в том числе:

- лекции 54часа

- практические занятия 20 часов

- лабораторных занятий 0 часов

- самостоятельная работа 0 часов.

* **МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

Объём образовательной нагрузки  **100** часа:

Всего часов, в том числе:

- лекции 48 часов

- практические занятия 28 часов

- лабораторных занятий 14 часов

- самостоятельная работа 10 часов.

**Учебная практика 72 часа**

**Производственная практика 108 часов**

**2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образова-тельной нагрузки, час. | Объем образовательной программы, час. | | | | | | |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | | | Самостоятельная работа[[1]](#footnote-1) |
| Обучение по МДК, в час. | | | | Практики | |
| всего,  часов | в т.ч. | | |
| Теоретическое обучение | лабораторные и практические занятия, часов | курсовая проект (работа),час | Учебная | Производственная |
| 1 | 2 | 3 | 4 |  | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| ПК 1.1-1.2 ОК.01-  ОК.03,ОК.05  ОК.07,ОК.10  ЦОПТВ.1-ЦОПТВ.6 | **МДК 01.01**  **Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 74 | 74 | 54 | 20 | - | 36 | - | - |
| ПК 1.1.-1.4  ОК.01-ОК.11  ЦОПТВ.1- ЦОПТВ.6 | **МДК 01.02**  **Раздел модуля 2.** Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 100 | 90 | 48 | 42 (пр.28  +л.14) | - | 36 | - | 10 |
| ПК 1.1-1.4  ОК.01-ОК.11  ЦОПТВ.1- ЦОПТВ.6 | Учебная и производственная практика | 180 | - | - | - | - | 72 | 108 | - |
|  | **Всего:** | **354** | **164** | **102** | **62** | **-** | **72** | **108** | **10** |

**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** | **Фор-ые ком-ции** |
| **1** | | | **2** | **3** |  |
| **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** | | | | **74** |  |
| **МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов** | | | | **74** |  |
| **Тема 1.1.**  Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | **Содержание** | | | **15** | ПК 1.1-1.2  ОК.01  ОК.02  ОК.03  ОК.05  ОК.10  ЦОПТВ.1- ЦОПТВ.6 |
| Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. | | | **1** |
| Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. | | | **1** |
| Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. | | | **1** |
| Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, | | | **1** |
| Приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе | | | **1** |
| Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента | | | **1** |
| \*\*\*Законы и правила связанные с приобретением, хранением, подготовкой сырья, приготовлением и реализацией полуфабрикатов | | | **1** |
| \*\*\*Причины снижения качества полуфабрикатов и кулинарной продукции | | | **1** |
| \*\*\*Показатели качества для свежих и консервированных продуктов | | | **1** |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** | | | **6** |
| **Практическое занятие № 1.**  Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного сырья, с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся) | | | **2** |
| Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента рыбного и нерыбного водного сырья | | | **2** |  |
| Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи | | | **2** |  |
| **Тема 1.2.**  Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них | **Содержание** | | | **26** | ПК 1.1-1.2  ОК.01  ОК.02  ОК.03  ОК.05  ОК.07  ОК.10  ЦОПТВ.1- ЦОПТВ.6 |
| Технологические принципы производства кулинарной продукции. | | | **1** |
| \*\*\*Виды сырья и свойства используемых продуктов в кулинарии | | | **1** |
| Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов. | | | **1** |
| **Характеристика овощей, грибов, в том числе экзотических**. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). | | | **1** |
| **Характеристика ягод, фруктов, в том числе экзотических**. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). | | | **1** |
| **Характеристика рыбы**. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). | | | **1** |
| **Характеристика нерыбного водного сырья**. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). | | | **1** |
| **Характеристика мяса говядины.** Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. | | | **1** |
| **Характеристика мяса говядины.** Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). | | | **1** |
| **Характеристика мясасвинины**.Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. | | | **1** |
| **Характеристика мясасвинины**.Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). | | | **1** |
| **Характеристикамяса баранины.** Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. | | | **1** |
| **Характеристикамяса баранины.** Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). | | | **1** |
| **Характеристика мяса птицы и дичи**. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. | | | **1** |
| **Характеристика мяса птицы и дичи**. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). | | | **1** |
| **Характеристика способов хранения обработанного сырья**: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения | | | **1** |
| **Характеристика способов хранения готовых полуфабрикатов**: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения | | | **1** |
| Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья. | | | **1** |
| Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность готовых полуфабрикатов. | | | **1** |
| \*\*\* Физико-химические процессы происходящие при кулинарной и технологической обработке овощей грибов, фруктов | | | **1** |
| \*\*\* Физико-химические процессы происходящие при кулинарной и технологической обработке рыбы и нерыбного водного сырья | | | **1** |
| \*\*\* Физико-химические процессы происходящие при кулинарной и технологической обработке мяса и птицы | | | **1** |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** | | | **4** |
| **Практическое занятие №2**\*\*\*Определение уровня качества ингредиентов. | | | **2** |
| **Практическое занятие №2**\*\*\*Распознавание признаков качества и свежести сырья. | | | **2** |
| **Тема 1.3.**  Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов | **Содержание** | | | **33** | ПК 1.1-1.2  ОК.01  ОК.02  ОК.03  ОК.05  ОК.07  ОК.10  ЦОПТВ.1- ЦОПТВ.6 |
| Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. | | | **1** |
| Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. | | | **1** |
| Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. | | | **1** |
| Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах. | | | **1** |
| Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом. | | | **1** |
| Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом. | | | **1** |
| Методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. | | | **1** |
| **Процессы производства полуфабрикатов**: организация и техническое оснащение процессов производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом. | | | **1** |
| **Процессы производства полуфабрикатов**: организация и техническое оснащение процессов производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом. | | | **1** |
| Методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. | | | **1** |
| **Требования к организации рабочих мест:** с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены. | | | **1** |
| **Современное технологическое оборудование для обработки овощного сырья**: виды, назначение современного технологического оборудования используемого при обработке овощного сырья. | | | **1** |
| **Современное технологическое оборудование для обработки рыбного и нерыбного водного сырья:**виды, назначение современного технологического оборудования используемого при обработке рыбного и нерыбного водного сырья. | | | **1** |
| **Современное технологическое оборудование для обработки мясного сырья:**Виды, назначение современного технологического оборудования используемого при обработке мясного сырья. | | | **1** |
| **Современное технологическое оборудование для приготовления полуфабрикатов из овощного сырья: в**иды, назначение инвентаря, инструментов, используемых при обработке овощного сырья при приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовки к транспортированию. | | | **1** |
| **Современное технологическое оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбного и нерыбного водного сырья:** виды, назначение, правила безопасной эксплуатации инвентаря, инструментов, используемых при приготовлении полуфабрикатов из рыбного и нерыбного водного сырья и их хранении, подготовки к транспортированию. | | | **1** |
| **Современное технологическое оборудование для приготовления полуфабрикатов из мясного сырья:** виды, назначение, правила безопасной эксплуатации инвентаря, инструментов, используемых при приготовлении полуфабрикатов из мясного сырья и его хранении, подготовки к транспортированию. | | | **1** |
| **Современное технологическое оборудование для приготовления полуфабрикатов измясного сырья: в**иды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовки к транспортированию | | | **1** |
| Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). | | | **1** |
| \*\*\*Различные методы технологической обработки и их использования для различных продуктов | | | 1 |
| \*\*\*Влияние технологий на пищевые продукты | | | 1 |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** | | | **10** |
| **Практическое занятие №3.** Составить заявку(требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию) | | | **4** |
| **Практическое занятие №3.** Практическое занятие. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). | | | **4** |
| **Практическое занятие №3.** Решение ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов. | | | **2** |
| **Дифференцированный зачет** | | | **2** |
| **Раздел модуля 2.** Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | | | | **100** |
| **МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов** | | | | **100** |  |
| **Тема 2.1**  Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов | | **Содержание** | | **19** | ПК 1.1-1.4  ОК.01-  ОК.11  ЦОПТВ.1- ЦОПТВ.6 |
| 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. | | **1** |
| Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения. | | **1** |
| Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. | | **1** |
| Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в за­висимости от способа их дальнейшего приготовления. | | **1** |
| Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. | | **1** |
| 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. | | **1** |
| Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. | | **1** |
| Формование, подготовка к фаршированию. | | **1** |
| Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов. | | **1** |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** | | **10** |
| **Практическое занятие № 1.** Графическое составление композиций из овощей, фруктов, в том числе экзотических видов. | | **6** |
| **Лабораторное занятие № 1.** Нарезка овощей сложными формами, составление композиций из овощей и фруктов. | | **4** |
| **Тема 2.2.**  Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы | | **Содержание** | | **11** | ПК 1.1-1.4  ОК.01  ОК.02  ОК.03  ОК.05  ОК.10  ЦОПТВ.1- ЦОПТВ.6 |
| Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра. | | **1** |
| Основные характеристики дорады, сибаса, барабулькии других редких и экзотических видов рыбы. | | **1** |
| Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и заморожен­ном виде. | | **1** |
| Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции | | **1** |
| Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. | | **1** |
| Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. | | **1** |
| Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья. | | **1** |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** | | **2** |
| **Практическое занятие №2**.\*\*\* Составление схем кулинарной обработки для производства заготовок при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. | | 2 |
| Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. | | **1** |  |
| Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья. | | 1 |  |
| **Тема 2.3**  Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента | | **Содержание** | | **12** | ПК 1.1-1.4  ОК.01  ОК.02  ОК.03  ОК.05  ОК.10  ЦОПТВ.1- ЦОПТВ.6 |
| 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. | | **1** |
| Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд .Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. | | **1** |
| Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. | | **1** |
| Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков: улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков; вскрытых раковин устриц. | | **1** |
| Последовательность и правила обработки и подготовки ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире; филе ракообразных. | | **1** |
| Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. | | **1** |
| **Самостоятельная работа:** Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. | | **2** |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** | | **4** |
| **Практическое занятие № 3.** Составление схем обработки нерыбного водного сырья. | | 4 |
| **Тема 2.4** Приготовление полуфабрикатов из рыбы  и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | | **Содержание** | | **18** | ПК 1.1-1.4  ОК.01-  ОК.11  ЦОПТВ.1- ЦОПТВ.6 |
| 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. | | **1** |
| **Самостоятельная работа:** Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. | | **2** |
| Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. 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, снимание кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. | | **1** |
| 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. | | **1** |
| **Самостоятельная работа:** 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. | | **2** |
| 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. | | **1** |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** | | **10** |
| **Практическое занятие № 4.** Разработка рецептур полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. | | **4** |
| **Практическое занятие № 4.** Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы сложного ассортимента. | | **2** |
| **Лабораторное занятие № 2.** Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья. | | **4** |
| **Тема 2.5**  Обработка, подготовка мяса диких животных | | **Содержание** | | **14** | ПК 1.1-1.4  ОК.01-  ОК.11  ЦОПТВ.1- ЦОПТВ.6 |
| 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. | | **1** |
| **Самостоятельная работа:** Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. | | **2** |
| Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. | | **1** |
| Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. | | **1** |
| Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. | | **1** |
| 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. | | **1** |
| Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов. | | **1** |
| Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирование, охлаждения, условия и сроки хранения. | | **1** |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** | | **4** |
| **Практическое занятие № 5.** Составление схем разделки мяса диких животных. | | 4 |
| **Тема 2.6**  Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | | **Содержание** | | **18** | ПК 1.1-1.4  ОК.01-  ОК.11  ЦОПТВ.1- ЦОПТВ.6 |
| Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности. | | **1** |
| Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон). Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. | | **1** |
| **Самостоятельная работа:** Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. | | **1** |
| Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. | | **1** |
| Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | **1** |
| 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. | | **1** |
| 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. | | **1** |
| Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов. \*\*\* Требования к разработке полуфабрикатов из мяса , мясных продуктов. | | **1** |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** | | **10** |
| **Практическое занятие № 6.** Разработка рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса, мясных продуктов. Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса. | | **4** |
| **Лабораторное занятие № 3.** 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. | | **6** |
| **Тема 2.7**  Обработка и подготовка пернатой дичи | | **Содержание** | | **5** | ПК 1.2  ОК.01  ОК.02  ОК.05  ЦОПТВ.1- ЦОПТВ.6 |
| 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. | | **1** |
| 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. | | **1** |
| **Самостоятельная работа:**Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. | | **1** |  |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** | | **2** |  |
| **Практическое занятие № 7.** Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса птицы. | | **2** |  |
| **Тема 2.8**  Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | | **Содержание** | | **4** | ПК 1.2  ОК.01  ОК.02  ОК.05  ЦОПТВ.1- ЦОПТВ.6 |
| Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы. Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | | **1** |
| Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | | **1** |
|  | | **Дифференцированный зачет** | | **2** |
| **Учебная практика по ПМ.01** | | | | **72** |  |
| **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. | | | | **4** |  |
| 1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. | | | | **3** |  |
| 1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | | | | **5** |  |
| 1. 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. | | | | **3** |  |
| 1. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | | | | **6** |  |
| 1. 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. | | | | **3** |  |
| 1. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. | | | | **4** |  |
| 1. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. | | | | **4** |  |
| 1. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. | | | | **4** |  |
| 1. 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. | | | | **4** |  |
| 1. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. | | | | **4** |  |
| 1. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. | | | | **4** |  |
| 1. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. | | | | **4** |  |
| 1. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | | | **4** |  |
| 1. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. | | | | **4** |  |
| 1. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. | | | | **4** |  |
| 1. 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). | | | | **4** |  |
| 1. 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. | | | | **2** |  |
| 1. 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. | | | | **2** |  |
| **Производственная практика** | | | | **108** |  |
| **Виды работ:**   1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. | | | | **4** |  |
| 1. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. | | | | **4** |  |
| 1. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. | | | | **4** |  |
| 1. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. | | | | **24** |  |
| 1. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. | | | | **16** |  |
| 1. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. | | | | **18** |  |
| 1. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. | | | | **18** |  |
| 1. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). | | | | **10** |  |
| 1. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. | | | | **10** |  |
| **Всего** | | | | **354** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1.** Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Рабочей программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п **6.1.2.2.** Рабочей программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

* 1. **Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

**3.2.1. Печатные издания:**

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 336 с.
2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.
3. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.
4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
5. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – Москва : Академия, 2020. – 176 с.
6. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.
7. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с.
8. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – Москва : Академия, 2016. – 320 с.
9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с.
10. Кахикало, В. Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство : учебное пособие для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, А. А. Баландин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 328 с.
11. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).
12. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.
13. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 203 c. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/106860
14. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с.
15. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.
16. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с.
17. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.
18. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.
19. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2018. – 192 с.
20. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2019. – 128 с.
21. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – Москва : Академия, 2017. – 288 с
22. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с.
23. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питани : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.
24. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с.
25. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с.
26. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва : Академия, 2018. – 432 с.
27. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с.

**3.2.2. Основные электронные издания**

1. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1055719 (дата обращения: 27.01.2022). – Режим доступа: по подписке.
6. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-6397-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147257> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питани : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
11. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

**3.2.3. Дополнительные источники**

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082
15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

**Список литературы актуализирован** на заседании МК УГПС 43.00.00.Сервис и туризм

Протокол № \_1\_от 30.08. 2023 г. Председатель МК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

/подпись/ Т.Ю. Бесчетвертева

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в  рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| **ПК 1.1** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами;  выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;  оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;  выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов;  установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования;  обоснование направлений энергосбережения при работе с оборудованием;  определение порядка маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов;  соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ  установленным нормативам;  оформление профессиональной документации; демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | тестирование, экзамен, экспертное  наблюдение выполнения лабораторных работ,  экспертное наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  оценка выполнения  «профессиональных диктантов»  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального  мастерства (при участии) |
| **ПК 1.2** Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи | обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;  выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;  выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;  выполнение процессов обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;  оформление профессиональной документации; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  соблюдение стандартов чистоты, правил утилизации непищевых отходов;  выполнение требований охраны труда и техники безопасности;  демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами | экзамен,  экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,  экспертное наблюдение  выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  оценка выполнения «профессиональных диктантов»  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **ПК 1.3** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;  выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;  выбор температурного режима приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;  соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  соответствие потерь действующим нормам; выбор посуды для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания;  выбор условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных сложного ассортимента;  установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; презентация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | тестирование, экзамен, экспертное  наблюдение выполнения лабораторных работ,  экспертное наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  оценка выполнения  «профессиональных диктантов»  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **ПК 1.4** Осуществлять  разработку, адаптацию  рецептур полуфабрикатов с | разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выбор продуктов, вкусовых, ароматических, | экзамен,  экспертное  наблюдение выполнения |
| учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;  соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;  рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь;  ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | лабораторных работ, экспертное  наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  оценка выполнения «профессиональных диктантов»  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| ОК 01. Выбирать  способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным  контекстам. | * обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;   - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач | интерпретация  результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы  экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам  экзамен квалификационный |
| ОП 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач  профессиональной деятельности. | - использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет- ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и  личностное развитие. | * демонстрация ответственности за принятые решения * обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,  клиентами. | * взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; * обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) |
| ОК 05. Осуществлять  устную и письменную  коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | – грамотность устной и письменной речи,  – ясность формулирования и изложения мыслей |
| ОК 06. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения | - соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных  ситуациях. | * эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; * знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций |
| ОК 08. Использовать  средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической  подготовленности. | - эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной  деятельности. | - эффективность использования информационно- коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | - эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке |
| ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной  сфере | - эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Код целевых ориентиров реализации программы воспитания** | **Целевые ориентиры**  **реализации программы воспитания** |
| ЦОПТВ.1. | Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны. |
| ЦОПТВ.2. | Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности. |
| ЦОПТВ.3. | Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности. |
| ЦОПТВ.4. | Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества. |
| ЦОПТВ.5. | Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества. |
| ЦОПТВ.6. | Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе |

1. [↑](#footnote-ref-1)