

**Рабочая программа профессионального модуля**

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

(ЗАОЧНОЕ ОБУЧЕНИЕ)

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>3</b>
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы .....	3
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	3
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>9</b>
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....	9
2.2. Структура профессионального модуля.....	9
2.3. Содержание профессионального модуля.....	11
<b>3. Условия реализации профессионального модуля.....</b>	<b>15</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	15
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	15
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....</b>	<b>15</b>

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

**1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы**

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в часть программы подготовки программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы профессий/специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля**

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и	-

	<p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>	
ОК 03	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>составлять различные правовые документы</p> <p>находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>правила разработки презентации</p> <p>основные этапы разработки и реализации проекта</p>	
ОК 04	<p>организовывать работу коллектива и команды</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива</p> <p>психологические особенности личности</p>	
ОК 05	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>правила оформления документов</p> <p>правила построения устных сообщений</p> <p>особенности социального и культурного контекста</p>	
ОК 07	<p>соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с учетом</p>	<p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>принципы бережливого производства</p> <p>основные направления</p>	

	знаний об изменении климатических условий региона		
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ОК 10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья,	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией	подготовка рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, яйца и творог) обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в

	<p>приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов</p>	<p>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 обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте 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 демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повар</p>	<p>соответствии с заказом, планом работы осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения полуфабрикатов</p>
ПК 1.2	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения</p>	<p>выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи распознавать недоброкачественные продукты контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение контролировать, осуществлять размораживание</p>	<p>выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности, обеспечения ресурсосбережения</p>

	<p>неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи</p> <p>формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП)</p>	
ПК 1.3	<p>выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>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</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей</p> <p>владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд,</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом</p> <p>правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды</p> <p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов</p> <p>техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов</p> <p>правила складирования упакованных полуфабрикатов</p> <p>требования</p>	<p>выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>

	<p>кулинарных изделий сложного ассортимента осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос</p> <p>осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос</p> <p>выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов</p> <p>соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании)</p> <p>применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)</p>	<p>к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>	
ПК 1.4	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>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</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов</p> <p>выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки</p> <p>комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>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)</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения</p>	<p>выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.</p>

	<p>результат, определять направления корректировки рецептуры          изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья          рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов          оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству          проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации специализированных пищевых продуктов</p>	<p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами          правила организации проработки рецептур          правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов          правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам          правила расчета себестоимости полуфабрикатов</p>	
--	--	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	38	18
Самостоятельная работа	70	-
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	72	72
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: квалификационный экзамен		6
Всего	<b>288</b>	<b>204</b>

### 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	8	9	10
ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.07 ОК.09 ОК.10 ПК 1.1 ПК 1.4	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	42	6	36	4	32		
ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.07 ОК.09 ОК.10 ПК 1.2 ПК 1.3	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	58	12	46	8	38		
	Учебная практика	72	72				72	
	Производственная практика	108	108					108
	Промежуточная аттестация	8						
	<b>Всего</b>	<b>288</b>	<b>198</b>	<b>82</b>	<b>12</b>	<b>70</b>	<b>72</b>	<b>108</b>

### 2.3 Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		42	
МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		42	
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика способов кулинарной обработки сырья.	<b>Содержание</b>	<b>2/6/0</b>	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 03
	1. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учётом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН. 2. Контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья.	2	
	3. Физико-химические процессы, обеспечивающие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов. 4. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. Международные термины, понятия в области обработки, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе	2	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 03
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	1. Организация рабочего места, подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 10 ПК.1.2, ПК. 1.3
	2. Работа с нормативной документацией работа со сборником рецептов определение отходов и взаимозаменяемости сырья Расчёт процента отходов при обработке рыбы с костным скелетом.	2	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 10 ПК.1.2, ПК. 1.3
	3. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	2	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 10 ПК.1.2, ПК. 1.3
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки		66	
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		66	
<b>Тема 2.1.</b> Классификация, ассортимент, пищевая ценность, кулинарная обработка	<b>Содержание материала</b>	<b>2/0/0</b>	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 03
	Технологический процесс механической обработки корнеплодов, клубнеплодов. Технологический процесс нарезки капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Простые и сложные формы нарезки овощей, кулинарное назначение.	2	

традиционных видов овощей и грибов.			
<b>Тема 2.2</b> Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	к реализации кулинарных полуфабрикатов	<b>2/6/0</b>	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 03
	Ассортимент полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов, различных видов сырья сложного ассортимента. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	1. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы: зразы, рулета из рыбного фарша, рулета из филе рыбы, тельного.	4	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 10 ПК.1.2, ПК. 1.3
<b>Тема 2.3</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>Содержание материала</b>	<b>2/4/0</b>	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 03
	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. Приготовление полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы: зразы, рулет. Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	1. Приготовление крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.	4	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 10 ПК.1.2, ПК. 1.3
<b>Тема 2.4</b> Обработка и подготовка пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>Содержание материала</b>	<b>4/4/0</b>	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 03
	Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из неё.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	3. Механическая кулинарная обработка домашней птицы, дичи и кролика. Приготовление полуфабрикатов из неё. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из неё.	4	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 10 ПК.1.2, ПК. 1.3
	<b>Консультация 1.</b> По теме: «Приготовление полуфабрикатов из овощей, рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, мяса сложного ассортимента.»	2	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 03 ПК.1.1
<b>Учебная практика</b> Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.		<b>72</b>	

<p>3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учётом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Выбор с учётом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.</p> <p>9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учётом условий и сроков.</p> <p>10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учётом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учётом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>12. Хранение свежеприготовленных, охлаждённых и замороженных полуфабрикатов с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>15. Разработка, адаптация рецептов с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>16. Расчёт стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>17. 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>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья,</p>		
--	--	--

<p>материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>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>		
<p><b>Производственная практика</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 накладные соответствия заявке.</li> <li>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учётом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</li> <li>4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.</li> <li>5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.</li> <li>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</li> <li>7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учётом 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.). 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> <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> <li>10. Технология приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии пароконвектомата. Принимать организационные решения по процессам приготовления полуфабрикатов. Безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов. Выбирать различные способы и приемы приготовления п/ф. Оценка качества и безопасности сложных п/ф.</li> <li>11. Соблюдение стандартов качества в процессе приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Способы определения качества мяса, домашней птицы, дичи.</li> </ol>	108	
Всего	288	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

#### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

##### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Зона по видам работ № 3 Изготовление и упаковка полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики, мастерские и зоны по видам работ, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

1. 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. – 3-е изд., стер. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 192 с.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Воробьева Н.Ю. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / Н.Ю. Воробьева – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 272 с.

2. Косинова Ж.В. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Ж.В. Косинова. – М.: образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 224 с.

3. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Лаушкина. – 7-е изд., стер. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 256 с. Королев А.А

4. Лутошкина Г.Г., Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 3-е изд., доп. и перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 256 с.

5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.В. Усов. - 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

6. ЭУМК «Поварское и кондитерское дело» («Диполь»)

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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1 ОК 01-04 ОК 09-10	Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами Использует информационные технологии в профессиональной деятельности Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -заданий для практических/ лабораторных занятий; -заданий по учебной и производственной практикам; -заданий по самостоятельной работе -оценка решения ситуационных задач; -оценка тестового контроля. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:

<p>ПК 1.2 ОК 01-04 ОК 09-10</p>	<p>Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами Использует информационные технологии в профессиональной деятельности Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>-практических заданий; -выполнения заданий экзамена по модулю; -экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам -оценка тестового контроля -квалификационные испытания</p>
<p>ПК 1.3 ОК 01-04 ОК 09-10</p>	<p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами Использует информационные технологии в профессиональной деятельности Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	
<p>ПК 1.4 ОК 01-04 ОК 09-10</p>	<p>Осуществляет разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами Использует информационные технологии в профессиональной деятельности Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	

