

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РТ
ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор
ООО «Школьное питание»

_____/В.П. Гусева
« ____ » _____ 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ЧПОУ «Торгово-
технологический колледж»

_____/Т.Т. Авдеева
« ____ » _____ 2020 г.

**РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

МДК. 01.01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ КУЛИНАРНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

МДК 01.02. ПРОЦЕССЫ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ КУЛИНАРНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Набережные Челны

2020

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 798
2. Профессионального стандарта «Повар», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023)
3. Профессионального стандарта «Кондитер», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940)
4. Профессионального стандарта 33.014 «Пекарь» (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270))
5. Примерной основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Частное профессиональное образовательное учреждение «Торгово-технологический колледж» (далее – ЧПОУ «Торгово-технологический колледж»)

Разработчик: Кочелаевская Т.С., преподаватель Частного профессионального образовательного учреждения «Торгово-технологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	9
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	19
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	27

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

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 и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
 ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
 ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> • разработке ассортимента полуфабрикатов; • разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; • организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; • подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; • упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; • контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; • контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	<ul style="list-style-type: none"> • разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; • обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; • оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; • организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; • применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую

	<p>документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <ul style="list-style-type: none"> • соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; • использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; • организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	<ul style="list-style-type: none"> • требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; • рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; • способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; • правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; • правила составления заявок на продукты

1.3.Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Наименование занятий	Количество часов
МДК 01.01, в том числе:	40
теоретическое обучение	24
практические занятия	8
самостоятельная работа	8
МДК 01.02, в том числе:	64
теоретическое обучение	26
лабораторно-практические занятия	20
консультации	6
самостоятельная работа	12
Практика, в том числе:	144
Учебная практика	72
Производственная практика	72
Всего	248
Промежуточная аттестация, в том числе:	22
Консультация	10
Экзамен	12

1.4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

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

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

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

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

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

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

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

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

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

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

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

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, самостоятельная учебная работа обучающихся		Методическая характеристика урока	Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4	5
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				40	
Тема 1.1. Классификация ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	№ урока	Содержание		6	
	1	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	2	Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	3	Правила адаптации рецептов, разработки авторских рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	Практические занятия			4	
	4	Практическая работа №1. Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
	5	Практическая работа №2. Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2

Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них		Содержание		6	2
	6	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	7	Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учётом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН. (ГОСТ 30390-2013).	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	8	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения. Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов		Содержание		12	2
	9	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приёма сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	10	Правила расчёта потребности в сырье, продуктах, материалах.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	11	Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2

12	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
13	Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
14	Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
Практические занятия			4	
15	Практическая работа № 3. Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
16	Практическая работа № 4. Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учётом оптимизации процессов.	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
Самостоятельная учебная работа			8	
17	Самостоятельная учебная работа №1. Проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	Усвоение новых знаний и навыков	2	2
18	Самостоятельная учебная работа №2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	Усвоение новых знаний и навыков	2	2
19	Самостоятельная учебная работа №3. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования.	Усвоение новых знаний и навыков	2	2
20	Самостоятельная учебная работа №4. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. Подготовка компьютерных презентаций по темам	Усвоение новых знаний и навыков	2	2

		раздела.			
МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				64	
Тема 2.1	№ урока	Содержание		6	
Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	1	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Условия, сроки хранения.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	2	Замачивание сушёных грибов типа шиитаке, сморчки. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	3	Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию. Условия, сроки хранения, требования к качеству.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	Лабораторные работы			4	
	4	Лабораторная работа № 1. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из овощей.	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
5	Лабораторная работа № 1. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из овощей.	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2	
Тема 2.2.		Содержание		6	
Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. 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.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	7	Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и	Усвоение новых	2	2

		технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Основные характеристики редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов	знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий		
	8	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. Приготовление кнельной и котлетной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
		Лабораторные работы		6	
	9	Лабораторная работа № 2. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы: рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо, тельного.	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
	10	Лабораторная работа № 2. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы: рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо, тельного.	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
	11	Лабораторная работа № 3. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из нерыбного водного сырья.	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
		Содержание		6	2
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного	12	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	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2

ассортимента	13	Классификация, пищевая ценность, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса натуральных, натуральных панированных. Приготовление натуральных и натуральных панированных крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	14	Классификация, пищевая ценность, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы: натуральных рубленых: бифштекс, котлеты натуральные рубленые, котлеты полтавские, шницель натуральный рубленый. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: зразы, рулет. Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса диких животных для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		Содержание		2	2
	15	Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
		Лабораторные работы		6	
	16	Лабораторная работа № 4. Приготовление крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
	17	Лабораторная работа № 4. Приготовление крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
	18	Лабораторная работа № 5. Приготовление полуфабрикатов из натурально-рубленой и котлетной массы из мяса	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2

Тема 2.5 Обработка и подготовка пернатой дичи		Содержание		6	
	19	Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Условия и сроки хранения пернатой дичи.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	20	Приготовление натуральных полуфабрикатов из птицы. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	21	Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из неё. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
		Лабораторные работы		4	
	22	Лабораторная работа № 6. Механическая кулинарная обработка домашней птицы, дичи и кролика. Приготовление натуральных полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов из рубленной и кнельной массы.	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
	23	Лабораторная работа № 6. Механическая кулинарная обработка домашней птицы, дичи и кролика. Приготовление натуральных полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов из рубленной и кнельной массы.	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
	Самостоятельная учебная работа		12		
24	Самостоятельная учебная работа №1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	Усвоение новых знаний и навыков	2	2	
25	Самостоятельная учебная работа №2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	Усвоение новых знаний и навыков	2	2	
26	Самостоятельная учебная работа №3. Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.	Усвоение новых знаний и навыков	2	2	
27	Самостоятельная учебная работа №4. Сбор информации, в	Усвоение новых	2	2	

		том числе с использованием сети Интернет, ее анализ. Новые виды сырья, методы его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.	знаний и навыков		
28		Самостоятельная учебная работа №5. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	Усвоение новых знаний и навыков	2	2
29		Самостоятельная учебная работа №6. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.	Усвоение новых знаний и навыков	2	2
		Консультации		6	
30		Консультация № 1. По теме: «Приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей, грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»	Усвоение новых знаний и навыков	2	2
31		Консультация № 2. По теме: «Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»	Усвоение новых знаний и навыков	2	2
32		Консультация № 3. По теме: «Обработка и подготовка мяса, пернатой дичи и кролика»	Усвоение новых знаний и навыков	2	2
Учебная практика по ПМ.01 Виды работ:				72	2
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места, подбор технологического оборудования и производственного инвентаря в соответствии с инструкциями и регламентами 2. Организация рабочего места. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов, с учетом контроля хранения и расхода продуктов 3. Организация рабочего места. Обработка и нарезка редких, экзотических и традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи с учетом контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов 4. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с соблюдением санитарно-гигиенических норм во время работы. 5. Организация рабочего места. Использование различных технологий приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи для блюд сложного ассортимента с учетом контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов 6. Организация рабочего места. Использование современных методов приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Выбор 					

<p>упаковочного инвентаря для полуфабрикатов на вынос с учётом требований к безопасности</p> <p>7. Организация рабочего места. Охлаждение и заморозка подготовленных полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи с соблюдением температурного режима и сроков хранения</p> <p>8. Разработка ассортимента и адаптация рецептур блюд из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов.</p> <p>9. Разработка ассортимента и адаптация рецептур блюд из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>10. Дифференцированный зачет. Выполнение практической работы (адаптация рецептуры, приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи) и тестового задания.</p>		
--	--	--

<p>Производственная практика по ПМ.01 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места, подбор технологического оборудования и производственного инвентаря в соответствии с инструкциями и регламентами 2. Организация рабочего места. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов, с учетом контроля хранения и расхода продуктов 3. Организация рабочего места. Обработка и нарезка редких, экзотических и традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи с учетом контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов 4. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с соблюдением санитарно-гигиенических норм во время работы. 5. Организация рабочего места. Использование различных технологий приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи для блюд сложного ассортимента с учетом контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов 6. Организация рабочего места. Использование современных методов приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Выбор упаковочного инвентаря для полуфабрикатов на вынос с учётом требований к безопасности 7. Организация рабочего места. Охлаждение и заморозка подготовленных полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи с соблюдением температурного режима и сроков хранения 8. Разработка ассортимента и адаптация рецептур блюд из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов. 9. Разработка ассортимента и адаптация рецептур блюд из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 10. Дифференцированный зачет. Выполнение практической работы (адаптация рецептуры, приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи) и тестового задания. 	72	2
Всего	248	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

КАБИНЕТЫ: «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащённых 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 аудио визуализации, мультимедийным проектором;
- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

ЛАБОРАТОРИЯ: «Учебная кухня ресторана», оснащённая в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Универсальный привод;

Микроволновая печь;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Шкаф морозильный;

Шкаф холодильный;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Кофемолка;
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Машина посудомоечная;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Требования к оснащению баз практик

Кухня организации питания:
Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Сифон

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Федеральные законы и нормативные документы

1.ГОСТ 30390-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

2.ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению».

3.ГОСТ 31988 – 2012 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

4.ГОСТ 31987 – 2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»

5.СанПиН 2.3.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

6.СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

7.ФЗ № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова, - 11-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 400с. ISBN 978-5-4468-3305-4

2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева. – Изд. 3-е - Ростов н/Д: Феникс, 2018 – 374, [1]: ил. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-30345-0

3. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова.- Москва: РУСАЙНС, 2018.- 224 с. ISBN 978-5-4365-1564-9

4. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова.- Москва: КНОРУС, 2018.- 332 с.- (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-406-06191-6

5. Васюкова А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник/- Москва: КНОРУС, 2019-198 с
6. Голубенко, О. А. Экспертиза качества и сертификация рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие / О. А. Голубенко, Н. В. Коник. - Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2020. - 256 с. : ил. - (ПРОФИЛЬ). - ISBN 978-5-98281-258-2.-Текст:электронный.-URL: <https://znanium.com/catalog/product/1081756>
7. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106640-9. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/967397>
8. Кащенко, В. Ф. Торговое оборудование : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Л.В. Кащенко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 398 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015381-0. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1174606>
9. Мудрецова-Висс, К. А. Основы микробиологии : учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 384 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0904-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1046287>
10. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-107230-1. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1001262>
11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: Арий, М.: Лада, 2018. – 680 с.: ил. ISBN 978-5-94832-436-4

Дополнительные источники:

1. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария

2. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html>
- Технология ПОП - лекции
3. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
4. <http://lojchka.ru/> - здоровое питание детей
5. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности
6. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
7. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
8. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности
9. <http://www.chefs.ru/> - Профессионально-информационный портал Гильдии шеф-поваров
10. <http://www.chefcompany.ru/> - Федерация профессиональных поваров и кондитеров России
11. <http://www.informika.ru/text/inftech/edu/> - Ссылки на компьютерные обучающие системы, программы, тесты, а также учебные материалы по различным дисциплинам

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебной недели 5 дней. Учебные занятия проходят уроками по 90 минут с перерывами между уроками.

Организация обучения планируется в соответствии с учебным планом учебного заведения. Учебные дисциплины и профессиональные модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля:

ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

ОП 03. Техническое оснащение организаций питания

ОП 08. Охрана труда

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный опрос, проверочные работы, выполнение студентами презентаций и докладов по

темам.

Студенты проходят обязательную учебную и производственную практики. Практика проводится концентрированно в специально выделенный период.

Аттестация по итогам практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

➤ Требования к квалификации педагогических (инженерно - педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля. Преподаватели данного профиля должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

➤ Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- инженерно-педагогический состав: наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля.

- мастера: должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Опыт деятельности в организации соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; <p>- точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</p> <p>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку,</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов</p>	

<p>подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; 	<p>производственной практикам</p>
--	--	-----------------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> – точность расчётов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос 	
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; <ul style="list-style-type: none"> – точность, правильность ведения расчётов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчёта количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	
<p>ОК. 01 Выбирать способы решения профессиональной деятельности, применительно к задач</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>

различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, - предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	<ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе - проявление интереса к обучению; - использование знаний на практике; - определение задач своего профессионального и личностного развития; - планирование своего обучения. 	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии - формирование и развитие гражданско-патриотического сознания и активную нравственную позицию обучающихся; - демонстрировать значимость профессиональной деятельности. 	

<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте - понимание необходимости сохранения окружающей среды; - организовывать и планировать эффективные действия в чрезвычайных ситуациях. 	
<p>ОК. 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обеспечение средств сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности; - физическое воспитание обучающегося, направленное на поддержание необходимого уровня физической подготовленности 	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - применение компьютерных навыков; - выбор компьютерной программы в соответствии с решаемой задачей; - использование ПО для решения 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
<p>ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность понимания и применения финансовых терминов и определений; - грамотно и эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере; - адекватность применения финансовой документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). - понимание целей и содержания профессиональной деятельности; - использование новых решений и технологий для оптимизации профессиональной деятельности 	

