

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО
КРАЯ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«КРАСНОДАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Рабочая программа профессионального модуля

**ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГО-
ТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕ-
ЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы...	
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П	
2. Структура и содержание профессионального модуля	
2.1. Трудоемкость освоения модуля	
2.2. Структура профессионального модуля	
2.3. Содержание профессионального модуля	
2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)	
3. Условия реализации профессионального модуля.....	
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	
3.2. Учебно-методическое обеспечение	
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	

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 обязательную часть профессионального цикла образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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 должен¹:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

¹ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	или с помощью наставника)		
ОК.02	<p>определять задачи поиска информации</p> <p>определять необходимые источники информации;</p> <p>планировать процесс поиска</p> <p>структурировать получаемую информацию;</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации;</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>оформлять результаты поиска</p>	<p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p>	-
ОК.03	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</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; основы проектной деятельности</p>	
ОК.05	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>	
ОК.06	<p>описывать значимость своей специальности</p> <p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей</p> <p>значимость профессиональной деятельности по специальности</p>	

		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК.09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
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) строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; 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	

ОК.11	<p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</p> <p>оформлять бизнес-план</p> <p>рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности</p> <p>презентовать бизнес-идею</p> <p>определять источники финансирования</p>	<p>основы предпринимательской деятельности;</p> <p>основы финансовой грамотности;</p> <p>правила разработки бизнес-планов</p> <p>порядок выстраивания презентации;</p> <p>кредитные банковские продукты</p>	
ПК 1.1	<p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p><i>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом;</i></p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования,</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов</p> <p>системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</p> <p>методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического</p>	<p>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы;</p> <p>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности;</p> <p>упаковки и хранения полуфабрикатов</p>

	<p>посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>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;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации отходов</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p> <p><i>Международные термины, понятия в области обработки сырья</i></p>	
ПК 1.2	<p>выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p><i>способы сокращения потерь сырья, продуктов</i></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;</p> <p>осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности;</p>

	<p>определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание солевой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p>	<p><i>при их обработке, хранении;</i> 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 неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>обеспечения ресурсосбережения</p>
ПК 1.3	<p>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,</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для</p>	<p>выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p>

	<p>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, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;</p> <p>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>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 к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>	<p>выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>
--	---	--	---

	<p>соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)</p>		
ПК 1.4	<p><i>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</i></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>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 результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим мето-</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>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</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>дикам, 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</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации</p>	<p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;</p>	
--	---	---	--

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные ПК	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1		Международные термины, понятия в области обработки сырья	Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	4	на увеличение времени на изучение дисциплины
2		Международные термины, понятия в области обработки сырья Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;	Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	6	на увеличение времени на изучение дисциплины
3		Правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; Составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом;	Обработка, подготовка овощей, грибов	10	на увеличение времени на изучение дисциплины
		Оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;	Обработка, подготовка и приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий	12	на увеличение времени на изучение дисциплины
4		представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству	Обработка, подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для блюд, кулинарных изделий	20	на увеличение времени на изучение дисциплины

5		<i>Выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</i>	Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий	18	на увеличение времени на изучение дисциплины
---	--	--	--	----	--

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 ²	116	66
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	4	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	36	36
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов в форме экзамена</i> <i>МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов в форме экзамена</i> <i>УП 01 Учебная практика в форме дифференцированного зачета</i> <i>ПП 01 Производственная практика в форме дифференцированного зачета</i> <i>ПМ 01 экзамен по модулю</i>	24	-
Всего	288	210

² Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия

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 ³	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ⁴	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК. 1.1, ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11	Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	34	18	34	32	x	2		
ПК. 1.2, ПК 1.3, ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11	Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	86	48	86	84	x	2		
	Учебная практика	36	36					36	
	Производственная практика	108	108						108
	Консультация	12							
	Промежуточная аттестация	12							
	Всего:	288	210	120	116	X	4	36	108

³ Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы

⁴ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			
Тема 1.1 Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	Содержание	4	ПК. 1.1, ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11
	1.Классификация, ассортимент п/ф для блюд. Основные понятия сырье, п/ф, готовая продукция, кулинарная обработка, технологический процесс, этапы технологического цикла, услуга общественного питания. Технологические принципы: безопасности, совместимости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья, ресурсосберегающие технологии. Признаки классификации и ассортимент кулинарной продукции: Ассортимент кулинарной продукции: понятие, отличительные признаки. Классификация кулинарной продукции по температуре подачи, по назначению, по консистенции, по способу тепловой обработки, по виду используемого сырья и т.д.	2	
	2.Международные термины, понятия в области обработки сырья. Термины и определения из области международной практики.	2	
Тема 1.2. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	Содержание	30/18	ПК. 1.1, ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11
	Организация рабочих мест по обработке овощей. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены. 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 и безопасности сырья и продукции. Способы и методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении полуфабрикатов, с учетом соблюдения требований к качеству, подготовке к транспортированию.	2	
	Организация рабочих мест по обработке рыбы. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены. Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной	2	

продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Способы и методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении полуфабрикатов, с учетом соблюдения требований к качеству, подготовке к транспортированию		
Организация рабочих мест по обработке мяса. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены. 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 и безопасности сырья и продукции. Способы и методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении полуфабрикатов, с учетом соблюдения требований к качеству, подготовке к транспортированию	2	
Организация рабочих мест по обработке птицы и дичи. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены. 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 и безопасности сырья и продукции. Способы и методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении полуфабрикатов, с учетом соблюдения требований к качеству, подготовке к транспортированию.	2	
Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства п/ф. Виды, назначение современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении	2	
В том числе практических и лабораторных занятий	18	ПК. 1.4, ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11
<i>Практическое занятие 1. Расчет норм отходов для овощей. ...</i>	2	
Практическое занятие 2. Расчет ТК на п/ф из экзотических овощей	2	
Практическое занятие 3. Расчет ТК на п/ф из рыбы	2	
Практическое занятие 4. Расчет ТК на п/ф из морепродуктов	2	
Практическое занятие 5. Расчет ТК на п/ф из мяса	2	
Практическое занятие 6. Расчет ТК на п/ф из субпродуктов	2	
Практическое занятие 7. Расчет ТК на п/ф из птицы	2	
Практическое занятие 8. Расчет ТК на п/ф из дичи.	2	
Практическое занятие 9. Составление сырьевой ведомости на сырье	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся Составление ТК по индивидуальным заданиям	2	
Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		18/12	
Тема 2.1 Обработка, подготовка овощей, грибов	Содержание	18	ПК. 1.2, ПК 1.3 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11
	Обработка овощей в зависимости от вида: Сырье: виды, технологические свойства, пищевая ценность различных овощей, минимизации отходов при очистке, обработке овощей. Обработка, нарезка и формовка различных овощей. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предохранения. Требования к качеству, сроки и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности овощей	2	
	Обработка десертных, экзотических овощей и фруктов. Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки экзотических и редких видов овощей. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей после обработки для последующего использования.	2	
	Полуфабрикаты из овощей. Способы фарширования овощей. Виды фаршей для фарширования овощей. Обработка грибов. Ассортимент, основные характеристики и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки грибов.. Предохранение очищенных грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке грибов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	Лабораторная работа 1. Оценка качества овощей	2	
	Лабораторная работа 2. Обработка и приготовление п/ф из овощей ...	2	
	Лабораторная работа 3. Оценка качества п/ф из овощей	2	
	Лабораторная работа 4. Оценка качества экзотических овощей и фруктов	2	
	Лабораторная работа 5. Обработка и приготовление п/ф из экзотических овощей и фруктов	2	
Лабораторная работа 6. Оценка качества п/ф из экзотических овощей и фруктов	2		
Тема 2.2. Обработка, подготовка и приго-	Содержание	12/12	ПК. 1.2, ПК 1.3 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07,
	Характеристика рыбного сырья: классификация рыбного сырья, требования к качеству. Пищевая ценность разных видов рыб, виды рыб, используемые в предприятиях общественного питания. Технологическое использование разных видов рыб.	2	

товление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий	Обработка рыбы с костным скелетом. Этапы обработки. Назначение каждой операции. Приготовление сложных полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент и характеристика, технологическое использование	2	ОК 09, ОК10, ОК 11
	Обработка рыбы с хрящевым скелетом. Этапы обработки. Назначение каждой операции. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом. Ассортимент и характеристика, технологическое использование. Подготовка сложных п/ф из рыбы.	2	
	Выбор способов приготовления п/ф из рыбы целиком: Ассортимент и характеристика, технологическое использование. Ассортимент фаршей	2	
	Котлетная масса из рыбы и п/ф из нее: Состав соотношение технология приготовления рубленных масс из рыбы. Ассортимент и характеристика п/ф из рубленой рыбной массы.	2	
	Характеристика и подготовка морепродуктов. Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	Лабораторная работа 7. Оценка качества рыбного сырья	2	
	Лабораторная работа 8. Приготовление п/ф из рыбы	2	
	Лабораторная работа 9. Оценка качества п/ф из рыбы	2	
	Лабораторная работа 10. Оценка качества морепродуктов	2	
	Лабораторная работа 11. Обработка морепродуктов	2	
	Лабораторная работа 12. Оценка качества п/ф из морепродуктов	2	
Тема 2.3 Обработка, подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для блюд, кулинарных изделий	Содержание	14/12	ПК. 1.2, ПК 1.3 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11
	Технологический процесс обработки мяса: Характеристика мясного сырья. Классификация мясного сырья, виды мяса, используемые в предприятиях общественного питания. Содержание основных пищевых веществ, в разных видах мяса. Разделка говяжьей свиной бараньей туш.	2	
	П/ф из говяжьей туши: Ассортимент, характеристика, технологическое использование, требования к качеству п/ф из говядины	2	
	П/ф из мраморной говядины: Ассортимент, характеристика, технологическое использование, требования к качеству п/ф из мраморной говядины	2	
	П/ф из туш мелкого скота: Ассортимент, характеристика, технологическое использование, требования к качеству п/ф из свинины и баранины.	2	
	Обработка тушек ягнят, молочных поросят, диких животных: Технологический процесс обработки, ассортимент п/ф, требования к качеству.	2	

	Рубленые массы и п/ф из них. Состав соотношение технология приготовления рубленых масс из мяса. Ассортимент и характеристика п/ф из рубленых масс.	2	
	Обработка субпродуктов и п/ф из них. Технологический процесс обработки, использование.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	Лабораторная работа 13. Оценка качества мясного сырья	2	
	Лабораторная работа 14. Приготовление порционных п/ф из мяса	2	
	Лабораторная работа 15. Оценка качества п/ф из мяса	2	
	Лабораторная работа 16. Оценка качества субпродуктов	2	
	Лабораторная работа 17. Обработка субпродуктов	2	
	Лабораторная работа 18. Оценка качества п/ф из субпродуктов	2	
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий	Содержание	4/12	ПК. 1.2, ПК 1.3 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11
	Технологический процесс обработки с/х птицы и дичи: Классификация, основные характеристики птицы и пернатой дичи. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани птицы и дичи. Полуфабрикаты целыми тушкам, способы фарширования птицы и дичи. Способы заправки птицы и дичи для разных способов тепловой обработки, способы фарширования птицы и дичи, виды и технологи приготовления фаршей.. Полуфабрикаты из филе и окорочков птицы и дичи. Процесс выделение филе, подготовка филе, способы формовки филе, ассортимент полуфабрикатов из филе и их характеристика. Процесс выделение окорочков, подготовка окорочков, способы формовки окорочков, ассортимент полуфабрикатов из окорочков и их характеристика	2	
	Обработка кролика и нутрии. Обработка кролика и нутрии. Этапы обработки и их назначение. Ассортимент и характеристика полуфабрикатов из кролика и нутрии	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	Лабораторная работа 19. Оценка качества птицы	2	
	Лабораторная работа 20. Приготовление п/ф из птицы	2	
	Лабораторная работа 21. Оценка качества п/ф из птицы	2	
	Лабораторная работа 22. Оценка качества дичи	2	
	Лабораторная работа 23. Приготовление п/ф из дичи	2	
	Лабораторная работа 24. Оценка качества п/ф из дичи	2	
В том числе самостоятельная работа обучающихся	2		
П/ф из рубленой птицы и дичи. Состав соотношение технология приготовления рубленых масс из мяса. Ассортимент и характеристика п/ф из рубленых масс	2		
Курсовая работа (проект) не предусмотрена			
Учебная практика Виды работ:		36	ПК 1.1 ПК. 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК01, ОК02,

<p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>обработка различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>		<p>ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11</p>
<p>Производственная практика Виды работ:</p> <p>разработка ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>упаковка, хранение готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>контроль хранения и расхода продуктов.</p>	<p>108</p>	<p>ПК 1.1 ПК. 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11</p>
<p>Промежуточная аттестация</p>	<p>16</p>	
<p>Всего</p>	<p>282</p>	

2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)

Не предусмотрено

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы модуля осуществляется в учебном кабинете технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; имеющего рабочее место преподавателя, рабочие места по количеству обучающихся; комплект учебно-методической документации; наглядные пособия, плакаты.

Мастерские и зоны по видам работ: «Учебная кухня», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина

4. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.

Дополнительные источники:

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

10.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

11.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.- 544с.

12.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.

13.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

14.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки ⁵
ПК 1.1 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11	умеет производить расчеты показателей брутто, нетто, количества отходов, расчета количества порций, дополнительных компонентов для полуфабрикатов, в соответствии с нормами Сборника рецептур, и с учетом вида и кондиции сырья. организует рабочие места, согласно ПОТ РМ - 011-2000, подбирает посуду и инвентарь для приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного сырья, мяса, птицы и дичи.	текущие зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 1.2. ПК 1.3. ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11	демонстрирует знания последовательности операций при обработке сырья и приготовления полуфабрикатов из овощей, в т.ч. экзотических, рыбы, морепродуктов, мяса, в соответствии с технологической документацией, соблюдением требований СанПиНа	
ПК 1.4. ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11	умения осуществлять разработку новых, адаптацию действующих рецептур на полуфабрикаты их овощей, в т.ч. экзотических, из рыбы, морепродуктов, мяса, птицы и дичи. с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

⁵ Примеры оформления формы контроля: контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Примеры оформления методов оценки: интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.