

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 15.11.2021 12:34:56

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da147f415362ffaf0ee37e73fa19

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный университет»

Колледж коммерции, технологий и сервиса

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания

ученого совета от 05.07.2021 г., № 12

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к
реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного
ассортимента**



Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (базовой подготовки), утвержденного Министерством образования и науки РФ, приказ №1365 от 09 декабря 2016г.

Организация – разработчик: ФГБОУ ВО «Курский государственный университет»

Разработчик:

Оганян Е.Б. – преподаватель колледжа коммерции, технологий и сервиса ФГБОУ ВО «Курский государственный университет»

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|--|------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 3 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 6 |
| 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 7 |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 19 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | 23 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовой подготовки), укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида деятельности (ОВД): **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, а также для повышения квалификации, переподготовки и профессиональной подготовки по профессиям повара и кондитера в рамках специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт в:

разработке ассортимента полуфабрикатов;

разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственно-

го 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:

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 документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

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 их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

знать:

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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 181 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 166 час.
(включая: учебной практики - 36 час., производственной практики – 36 час.);

самостоятельной работы обучающегося – 6 часов;

промежуточной аттестации - 9 час.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися основным видом деятельности 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:

| Код | Наименование результата обучения |
|--------|---|
| 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 |
| 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, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | | | Практика | |
|-----------------------------------|---|-------------|---|--|---|-------------------------------------|---|----------------|--|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | | Самостоятельная работа обучающегося | | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), часов |
| | | | Всего, часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов | Всего, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ПК 1.1-1.4 | Раздел ПМ 1. Организация процессов приготовления кулинарных полуфабрикатов сложного ассортимента | 40 | 38 | 6 | - | 2 | - | - | - |
| ПК 1.1-1.4 | Раздел ПМ 2. Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 60 | 56 | 20 | - | 4 | - | - | - |
| ПК 1.1-1.4 | Промежуточная аттестация | 9 | | | | | | | |
| ПК 1.1-1.2 | Учебная практика | 36 | | | | | | 36 | |
| ПК 1.3-1.4 | Производственная практика (по профилю специальности), часов | 36 | | | | | | | 36 |
| | Всего: | 181 | 94 | 26* | - | 6 | - | 36 | 36 |

* в т.ч. 14 часов – практическая подготовка

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i> | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|---|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел ПМ 1. Организация процессов приготовления кулинарных полуфабрикатов сложного ассортимента | | 40 | |
| МДК 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | 38 | |
| Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента | Содержание | 16 | |
| | 1 | Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента полуфабрикатов европейской кухни.. | 1 |
| | 2 | Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья. Международные термины, понятия в области приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе. | 2 |
| | 3 | Правила адаптации рецептов полуфабрикатов. Порядок разработки авторских рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента. | 2 |
| | 4 | Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; характеристика этапов. | |
| | 5 | Характеристика способов обработки сырья. Характеристика способов и приемов приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента. | 2 |

| | | | | |
|---|-------------------|---|-----------|---|
| | 6 | Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе требований СанПиН. | | 2 |
| | 7 | Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим. Сроки хранения и их пролонгация. | | 2 |
| | 8 | Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья. Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность готовых полуфабрикатов. | | 2 |
| Тема 1.2. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов сложного ассортимента | Содержание | | 22 | |
| | 1 | Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. | 16 | 1 |
| | 2 | Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах. Оформление документации. | | 2 |
| | 3 | Организация рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов овощей, грибов, мяса, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи (в т.ч. из редких и экзотических видов сырья, из сырья Курского края) для сложных блюд. Оснащение рабочих мест необходимым производственным инвентарём и инструментами. | | 2 |
| | 4 | Современные требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций. Требования производственной санитарии и личной гигиены. | | 2 |
| | 5 | Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента. Учет требований конкретных заказов. Методы оптимизации производственных процессов. Способы обеспечения ресурсосбережения и безопасности сы- | | |

| | | | | |
|--|-----------------------------|---|----------|---|
| | | рья и продукции. | | |
| | 6 | Виды, функциональное назначение современного технологического оборудования, используемого при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию (камера и шкаф для хранения охлаждённых продуктов, камера шоковой заморозки, мясорубка, дефростер, куттер, миксер, блистер, ленточная пила, мясорыхлитель, вакуумная машина для упаковки, весы и т.д.). Конструктивные и функциональные особенности оборудования на базах практики г.Курска | | 2 |
| | 7 | Виды, назначение инвентаря, инструментов, тары, используемых при обработке сырья, приготовлении, хранении, подготовке к транспортированию полуфабрикатов (игла для шпигования, ножи поварской тройки, мусат, разделочная доска, молоток для отбивания и т.д.). | | 2 |
| | 8 | Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Обеспечение безопасных условий труда в процессе приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). | | 2 |
| | Практические занятия | | 6 | |
| | 1 | Порядок и организация приемки продовольственных товаров по количеству и качеству. | 2 | |
| | 2-3 | Решение ситуационных задач по организации рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента с учетом оптимизации процессов в ресторанах г.Курска. | 4 | |
| Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ | | | 2 | |
| Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических и лабораторных работ, отчетов и подготовка к их защите. | | | | |
| Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: | | | | |
| 1. Составить инструкцию по безопасной эксплуатации технологического оборудования для обработки мяса, рыбы, домашней птицы. 2. Изучить Инструкцию о порядке приёмки продукции производственного назначения и товаров народного потребления по количеству (П-6) и Инструкцию о порядке приёмки продукции производственного назначения и товаров народного потребления (П-7). 3. Ознакомиться с сопроводительными документами, удостоверяющими качество и безопасность продо- | | | | |

| | | | |
|---|---|-----------|---|
| вольственного сырья и продуктов питания. | | | |
| 4. Изучить основные причины электротравматизма при эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы и домашней птицы и приготовления полуфабрикатов для сложных блюд. | | | |
| Раздел ПМ 2. Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента | | 60 | |
| МДК 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | 56 | |
| Тема 2.1. Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов | Содержание | 4 | |
| 1 | Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки, хранения. Особенности обработки сырья, выращиваемого в курском регионе. | | 1 |
| 2 | Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к | | 2 |

| | | | | |
|--|---|--|-----------|---|
| | | фаршированию. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов в курском регионе. | | |
| Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы | Содержание | | 2 | |
| | 1 | Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции. | | 2 |
| 2 | Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья. | | | |
| Тема 2.3. Обработка, подготовка нерыбного водного сырья | Содержание | | 2 | |
| | 1 | Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных | | 1 |
| 2 | Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья. | 2 | | |
| Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов сложного ас- | Содержание | | 14 | |
| | 1 | Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассор- | 6 | 1 |

| | | | | |
|--|-----------------------------|---|----------|---|
| ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья | | тимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. | | |
| | 2 | Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение безразрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо, тельного. | | 2 |
| | 3 | Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. | | 2 |
| | Практические занятия | | 4 | |
| | 1-2 | Решение ситуационных заданий по приготовлению полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья | | |
| | Лабораторные работы | | 4 | |
| | 1 | Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья: щука фаршированная целиком, судак фаршированный целиком, филе рыбы фаршированное, тельное из рыбы. Оценка качества полуфабрикатов. | | |
| Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных | Содержание | | 6 | |
| | 1 | Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. | | 1 |
| | 2 | Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных в классической русской кухне: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, | | 2 |

| | | | | |
|---|-------------------|---|-----------|---|
| | | замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. | | |
| | 3 | Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и пороссячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов. Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, пороссячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения. Ассортиментные единицы полуфабрикатов, характеризующие европейскую кухню | | 2 |
| Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из мясного сырья | Содержание | | 14 | |
| | 1 | Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон). | 8 | 1 |
| | 2 | Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, глазирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. | | 2 |
| | 3 | Классификация, рецептуры полуфабрикатов из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. | | 2 |
| | 4 | Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов | | 2 |

| | | | | |
|---|-----------------------------|---|-----------|---|
| | Практические занятия | | 2 | |
| | 1 | Решение ситуационных заданий по приготовлению полуфабрикатов сложного ассортимента из мясного сырья. | | |
| | Лабораторные работы | | 4 | |
| | 1 | Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из мясного сырья: ростбиф, каре ягненка, рулет для карпаччо, грудинка, фаршированная кашей. Оценка качества полуфабрикатов. | | 3 |
| Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи | Содержание | | 4 | |
| | 1 | Классификация, основные характеристики, пищевая ценность пернатой дичи. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения, оценка качества и безопасности. | | 1 |
| | 2 | Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки и подготовки. | | 2 |
| Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из птицы и пернатой дичи | Содержание | | 10 | |
| | 1 | Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи. Современные методы приготовления полуфабрикатов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 4 | 1 |
| | 2 | Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | | 2 |
| | Практические занятия | | 2 | |
| | 1 | Решение ситуационных заданий по приготовлению полуфабрикатов сложного ассортимента из птицы и пернатой дичи. (на примере сырья курских производителей) | | |
| | Лабораторные работы | | 4 | |
| | 1 | Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из птицы и пернатой дичи: курица фаршированная (галантин), котлеты из филе дичи, фаршированные печенью, рулет из курицы с омлетом, кнельная масса. Оценка качества полуфабрикатов. | | |
| Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим и лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. | | | 4 | |

| | | |
|--|-----------|--|
| давателя, оформление практических и лабораторных работ, отчетов и подготовка к их защите. | | |
| <p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составить диаграмму содержания пищевых веществ в мясе. 2. Ознакомиться с показателями определения доброкачественности рыбного сырья. 3. Подобрать пряности и приправы, маринады для приготовления полуфабрикатов из различных видов пернатой дичи и сельскохозяйственной птицы. 4. Разработать технологические схемы приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд (по заданию преподавателя). 5. Обосновать правила размораживания мясного сырья с физико-химической точки зрения. 6. Составить таблицу характеристик полуфабрикатов из мяса диких животных для сложных блюд. | | |
| <p>Примерная тематика курсовых работ (проектов) <i>Не предусмотрена</i></p> | - | |
| <p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)</p> | - | |
| <p>Учебная практика Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой | 36 | |

| | | |
|--|----|--|
| <p>на вынос.</p> <ol style="list-style-type: none"> 10. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. 11. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. | | |
| <p>Производственная практика – (по профилю специальности) (концентрированная)</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Выбор способов обработки редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии с заказом. | 36 | |

| | | |
|---|------------|--|
| <p>5. Выбор способов формовки, приготовления отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья разными методами.</p> <p>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирование.</p> <p>7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.</p> | | |
| Промежуточная аттестация | 9 | |
| Всего | 181 | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного и кондитерского производства», учебной кухни ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, десертов и напитков).

Кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства» оборудован :

- ученические столы – 16 шт.;
- ученические стулья – 32 шт.;
- стол для преподавателя – 1 шт.;
- стул для преподавателя -1 шт.;
- шкаф -5 шт.;
- тумбочка под цветы -1 шт.;
- кафедра – 1 шт.;
- ноутбук Asus K53S – 1 шт.;
- проектор мультимедийный NEC np115 - 1 шт.;
- экран проекционный Draper Luma - 1шт.

Учебная кухня ресторана (с зонами приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) оснащена:

- стол для преподавателя – 3 шт.;
- стулья - 26 шт.;
- шкаф для хранения инвентаря, посуды – 5 шт.;
- шкаф для хранения уборочного инвентаря -1 шт.;
- стол для дегустации готовых блюд -2 шт;
- тумба для посуды – 1шт;
- плита электрическая ПЭМ2-020-8шт;
- стеллаж-шпилька КШ-4-1шт;
- стол производственный СР-3/1200-С-2шт;
- ванна моечная-1шт;
- блендер ФРП-150-1шт;
- вентилятор-5шт;
- посуда для подачи блюд (тарелки в ассортименте, фужеры, креманки, соусники, и т.д.);
- машина кухонная В-5-3шт;
- фритюрница Tefal FF-1шт;
- стол производственный СТ25/12200-С- 9шт;
- смягчитель воды 12л - 1шт;
- гастроемкость -4шт;
- инфракрасный термометр – 1шт;
- мясорубка Kemwood MG-510-1шт;
- огнетушитель-3шт;
- производственный инвентарь (шумовка, лопатка, венчик и т.д.);

- наплитная посуда (сотейник, сковорода, кастрюля, ковш и т.д.);
- мойка с тумбой – 7шт;
- электронная конвекционная печь с парогенератором – 1шт;
- жарочный шкаф ЭШВ-2 – 1шт;
- стол тумба – 1шт; весы МГЖА-2шт;
- весы порционные SW-I-10 -1 шт;
- блендер ручной REDMOND RHB-1шт;
- миксер REDMOND RHM-M2104-1шт;
- миксер -1шт; миксер планетарный -1шт;
- соковыжималка – 1шт;
- тостер FHILIPS HR-1шт;
- пароконвектомат-1шт;
- расстоечный шкаф – 1 шт.;
- электрогриль (жарочная поверхность) – 1 шт.;
- шкаф морозильный – 1 шт.;
- шкаф шоковой заморозки – 1 шт.;
- льдогенератор – 1шт.;
- тестораскаточная машина – 1 шт.;
- планетарный миксер – 1 шт.;
- овощерезка (процессор кухонный) – 1 шт.;
- слайсер – 1 шт.;
- куттер (бликсер) – 1 шт.;
- миксер для коктейлей – 1 шт.;
- соковыжималка (универсальная) – 1 шт.;
- машина для вакуумной упаковки – 1 шт.;
- кофемашина с капучинатором – 1 шт.;
- ховоли – 1 шт.; кофемолка – 1 шт.;
- газовая горелка – 1 шт.;
- набор инструментов для карвинга – 1 шт.;
- овоскоп – 1 шт.;
- нитраттестер - 1шт.;
- машина посудомоечная – 1 шт.;
- стол производственный с моечной ванной – 1 шт.;
- стеллаж передвижной – 1 шт.;
- моечная ванная двухсекционная – 1 шт.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которая проводится концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Мглинец А.И. Технология приготовления ресторанной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мглинец А.И.— Электрон.текстовые

данные.— СПб.: Троицкий мост, 2018.— 208 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/75698.html>.— ЭБС «IPRbooks»

2. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: – 2 – е изд., М., Академия, 2018. – 192 с.

Дополнительные источники:

1. Лутошкина Г.Г, Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник – 4-е издание., М., Академия, 2018.-240 с.

2. Пасько О. В.Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437778>.

3. Пасько О. В.Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437750>.

4. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий. – М.: ХЛЕБПРОДИНФОРМ, 2001.- 760с.

Периодические издания:

1. Журнал "Ресторанные ведомости"

Интернет-ресурсы:

1. URL: <http://www.friro.ru>.- Федерация рестораторов и отельеров

2. URL: <http://www.culina-russia.ru>. - Межрегиональная ассоциация кулинаров России

3. URL: <http://www.culinart.ru>. - Академия кулинарного искусства Эсклюзив

4. URL: <http://www.CHEFS.ru> - Ассоциация шеф-поваров России

5. URL: <http://www.consultant.ru>. - Информационно-справочная система «Консультант Плюс»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием проведения учебных занятий по профессиональному модулю является наличие оборудованных рабочих мест учебных кабинетов по количеству обучающихся.

Обязательным условием допуска к учебной и производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю является наличие у обучающегося документально оформленного медицинского заключения о соответствии состояния здоровья условиям работы в данной профессиональной области.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента является освоение профессиональных компетенций по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, а также освоение компетенций в рамках дисциплин общепрофессионального цикла: «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Техническое оснащение организаций питания», «Охрана труда», «Организация обслуживания».

Для оценки усвоения профессионального модуля в конце учебной и производственной практики предусматривается дифференцированный зачет.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов, а также дисциплин общепрофессионального цикла: «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Техническое оснащение организаций питания», «Охрана труда», «Организация обслуживания».

Мастера: дипломированные специалисты, имеющие высшее профильное образование. Обязательным требованием является стажировка в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

| Результаты (освоенные профессио- нальные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|--|--|
| <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</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; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты. | <p>Наблюдение и оценка в ходе выполнения лабораторных работ и практических занятий;</p> <p>Тестирование;</p> <p>Зачёты по учебной и производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля;</p> <p>Экзамен квалификационный</p> |

| | | |
|---|--|--|
| <p>Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий 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; • отдельное 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 | |
|---|--|--|

| | | |
|---|--|--|
| | <p>холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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; – точность расчетов 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; <p>эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос.</p> | |
| <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <ul style="list-style-type: none"> – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • 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; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы го- | |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>тового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. | |
|--|---|--|

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

| Результаты (освоенные общие компетенции) | Основные показатели результатов подготовки | Формы и методы контроля |
|--|--|--|
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | <ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - 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 | <p>Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающихся.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p> <p>Участие в конферен-</p> |
| 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 аспек- | |

| | | |
|---|--|---|
| | <p>тов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; | <p>циях, внеурочных мероприятиях.</p> <p>Экспертная оценка решений ситуационных заданий.</p> <p>Защита рефератов.</p> <p>Анализ самостоятельной работы.</p> |
| 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 | |
| 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 учетом 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 | |
| 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 | |
| ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | <ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте | |
| ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | <ul style="list-style-type: none"> - адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | |
| ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | <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 сообще- | |

| | | |
|--|---|--|
| | ния на знакомые или интересующие профессиональные темы. | |
|--|---|--|