

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Программы подготовки специалистов среднего звена
Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Тамбов, 2021 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании
цикловой комиссии коммерческо-
технологических
и товароведных дисциплин

Протокол № 7 от 28 июня 2021г

Председатель цикловой комиссии



Струкова А.М.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по
учебно-воспитательной работе

 И.В. Алдашкина

«28» июня 2021г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

1. Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»
2. Профессионального стандарта «Повар», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)
3. Профессионального стандарта «Кондитер», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)
4. Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)
5. Примерной программы профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Автономная некоммерческая образовательная организация «Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза»

Автор: Куксова Надежда Станиславовна - преподаватель технологических дисциплин.

Рецензенты:

1. Акользина Ю.П. – преподаватель технологических дисциплин
2. Зоткин М.В. – председатель правления, начальник управления оптово-розничной торговли

Рецензия

на рабочую программу профессионального модуля
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к
презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
сложного ассортимента

специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
преподавателя

АНПОО Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза
Куксовой Надежды Станиславовны

Содержание рабочей программы соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочей программой определены место и роль профессионального модуля в овладении обучающимися общих и профессиональных компетенций, умений и знаний, вытекающих из ФГОС СПО №15 от 9 декабря 2016г. По соответствующей профессии. На этой основе установлены цели и задачи дисциплины, сформулированы требования к условиям реализации, осуществлению контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля в соответствии с квалификационными требованиями ФГОС СПО.

Главная цель модуля ПМ.01 ориентирована на формирование знаний и умений по выполнению технологических процессов приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Рекомендуемая литература к программе достаточна, и отражает особенности технологических процессов в общественном питании.

Программа предусматривает разно уровневое обучение и отражает индивидуальный подход к обучающимся. В программе учтена специфика учебного заведения и отражена практическая направленность курса.

Считаю, что данная рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента обеспечивает подготовку конкурентоспособных выпускников в соответствии с запросами регионального рынка труда и может быть использована в учебном процессе подготовки по программе подготовки специалистов среднего звена.

Рецензент:

Председатель правления,
начальник управления
оптово-розничной торговли

М.В. Зоткин



Рецензия

на рабочую программу профессионального модуля
**«ПМ.01. «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К ПРЕЗЕНТАЦИИ И
РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»**

специальности **43.02.15** Поварское и кондитерское дело
преподавателя

АНПОО «Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза»

Куксовой Надежды Станиславовны

Рабочая программа профессионального модуля по Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования по специальности

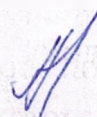
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Структура рабочей программы соответствует требованиям, предъявляемым к разработке рабочих программ. В полном объёме представлены разделы, темы и содержание учебного материала, показано распределение учебных часов, продуманы формы и методы самостоятельной работы, указана основная и дополнительная учебная литература и средства обучения.

Программа профессионального модуля построена на профессиональных и общих компетенциях, которая формирует у обучаемых необходимые умения и навыки, имеющие значение не только для избранной профессии, но и обеспечивающие гибкость и способность к адаптации к изменяющемуся рынку труда.

Рабочая программа профессионального модуля, разработанная преподавателем Куксовой Н.С. соответствует изучаемому курсу и может быть использована для обеспечения программы подготовки специалистов среднего звена **43.02.15** Поварское и кондитерское дело

Рецензент:
Преподаватель технологических
дисциплин



Аколызина Ю.П.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1.	ВД.1. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к презентации и 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

1.2.В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>выполнять подготовку рабочих мест к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p> <p>выполнять подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>осуществлять контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности; обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья</p> <p>организации, ведении процессов приготовления согласно заказу; подготовки к презентации и реализации хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности.</p> <p>разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведении расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки</p>
Уметь:	обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов

	<p>и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства</p> <p>оуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации,</p> <p>контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать 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>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности(ХАССП), сроков хранения</p> <p>оценивать качество и соответствие технологическим требованиям 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>определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;</p> <p>контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</p> <p>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;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку,</p>
--	---

складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов

контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;

контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;

владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;

проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;

контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;

контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства комплектованных, упакованных полуфабрикатов;

контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);

применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)

подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;

соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;

выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;

комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;

проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;

изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;

рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового

	<p>полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и при изготовлении 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>
Знать:	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</p> <p>методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных</p> <p>условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического</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; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p> <p>методы обработки экзотических и редких видов сырья;</p> <p>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей; способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких</p> <p>видов сырья;</p> <p>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;</p> <p>формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья</p> <p>ассортимента, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p>

	<p>современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;</p> <p>правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;</p> <p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>технику 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>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов;</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; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости полуфабрикатов</p>
--	--

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Объем образовательной нагрузки 382 часов, в том числе:

Самостоятельная учебная нагрузка 8 часов

Всего занятий 222 часа:

Теоретического обучения 114 часов;

Лабораторные занятия 108 часов;

Практика 144 часа:

учебная практика 36 часов;

производственная практика 108 часов;

Промежуточная аттестация:

Консультации 2 часа;

Экзамен 8 часов.

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа		Учебная практика часов	Производственная практика часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные занятия и практические занятия,	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 модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	63	60	12		3			
ПК 1.1.-1.4	Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	167	162	78		5			
	Консультации	2							
ПК 1.1.-1.4	Производственная практика (по профилю специальности), часов	144						36	108
	Всего:	376	222	90		8		36	108

Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, консультации, курсовая работа, самостоятельная работа обучающегося	Объем часов	Уровень освоения
1		2	4	5
МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				
Тема 1.1. Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления		Содержание учебного материала	8	2
	1.	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления.	2	
	2.	Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.	2	
	3.	Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе	2	
	4.	Правила адаптации рецептов, разработки авторских рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента	2	
		Практическое занятие №1	6	
	1	Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного сырья, с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа	2	
	2	Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбного и нерыбного водного сырья с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа	2	
	3	Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,	2	

		дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа		
		Содержание учебного материала	12	
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	5.	Технологические принципы производства кулинарной продукции.	2	
	6.	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов.	2	
	7.	Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	2	
	8.	(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 принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д	2	
	9.	Охлаждение продуктов растительного и животного происхождения. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	2	
	10.	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	2	
		Содержание учебного материала	26	
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению	11.	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа.	2	
	12.	Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом.	2	
	13.	Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах	2	

полуфабрикатов	14.	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.	2	
	15.	Организация работы овощного цеха. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	2	
	16.	Организация работы мясного цеха. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	2	
	17.	Организация работы рыбного цеха. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	2	
	18.	Организация работы птицебельного цеха. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	2	
	19.	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию	2	
	20.	Механические способы обработки: измельчение /нарезка, шинковка/, протираание, очистка, формование, смешивание, сортирование, калибрование, просеивание; фарширование, рыхление, шпигование, панирование, прессование. Сущность, назначение, характеристика.	2	
	21.	Гидромеханические способы обработки: Промывание перемешивание, диспергирование, пенообразование и взбивание, осаждение /отстаивание/,	2	

		фильтрование. Сущность, назначение, характеристика. Химические и биохимические способы обработки: сульфитация, маринование, ферментация, воздействие разрыхлителями и др.		
	22.	Термические способы обработки: тепловые, охлаждение, замораживание. Сущность, назначение, характеристика. Тепловая обработка: назначение. Способы нагрева. Классификация способов тепловой обработки, их характеристика, сущность, влияние на качество готовой продукции. Характеристика вспомогательных и комбинированных способов тепловой обработки.	2	
	23.	Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2	
		Практическое занятие №2	6	
	4	Составление заявки (требований) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы	2	
	5	Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность)	2	
	6	Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (охрана труда).	2	
	24.	Дифференцированный зачет	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 1:				
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).				
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.				
3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.				
4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования.				
5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых			3	

видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.			
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.			
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
Итого по МДК.01.01			
Теоретические занятия 48 часов			
Лабораторно-практические занятия 12 часов			
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			
		Содержание учебного материала	22
Тема 2.1. Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	1.	<i>Технологический процесс механической обработки корнеплодов.</i> Формы нарезки, кулинарное назначение. Способы минимизации отходов при обработке и нарезке, требования к качеству.	2
	2.	<i>Технологический процесс механической обработки клубнеплодов.</i> Формы нарезки, кулинарное назначение. Способы минимизации отходов при обработке и нарезке, требования к качеству.	2
	3.	<i>Технологический процесс нарезки капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов.</i> Формы нарезки, кулинарное назначение. Способы минимизации отходов при обработке и нарезке, требования к качеству.	2
	4.	<i>Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение.</i> 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.	2

	<p>5. <i>Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки экзотических и редких видов овощей:</i> 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. 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</p>	2	
	<p>6. <i>Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки экзотических и редких видов овощей:</i> фиолетовый картофель; фиолетовая морковь; черные помидоры; шоколадный перец; китайская листовая капуста Пак – Чой; капуста Романеску; радужная капуста. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. 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</p>	2	
	<p>7. <i>Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки экзотических и редких видов овощей:</i> корн; руккола; радичио; окра; шпинат; горькая китайская дыня; эдду; ямс; чайот; мангольд. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. 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</p>	2	
	<p>8. <i>Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки редких грибов.</i> Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. 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 грибов после обработки для последующего использования.</p>	2	
	<p>9. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их</p>	2	

	кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию.		
10.	Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования.	2	
11.	Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.	2	
	Лабораторно-практическое занятие № 1	6	
1	Технологический цикл обработки клубнеплодов и корнеплодов	2	
2	Отработка приемов нарезки клубнеплодов и корнеплодов	2	
3	Оценка качества нарезанных овощей органолептическим способом	2	
	Лабораторно-практическое занятие №2	6	
4	Технологический цикл обработки капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов.	2	
5	Отработка приемов нарезки капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов	2	
6	Оценка качества нарезанных овощей органолептическим способом	2	
	Лабораторно-практическое занятие №3	6	
7	Организация рабочего места повара по обработке и нарезке экзотических и редких видов овощей, грибов	2	
8	Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного сырья экзотических и редких видов овощей, грибов.	2	
9	Расчет отходов при механической кулинарной обработке экзотических и редких видов овощей, грибов.	2	
	Лабораторно-практическое занятие №4	6	
10	Подготовка овощей к фаршированию	2	
11	Технологический процесс приготовления фаршированных овощей	2	
12	Оценка качества фаршированных овощей органолептическим способом	2	
	Содержание учебного материала	12	

Тема 2.2. Обработка, подготовка рыбы с костным скелетом, экзотических и редких видов рыбы	12.	<i>Требования к качеству рыбы, используемой для приготовления сложных блюд.</i> Основные критерии оценки качества подготовленной рыбы и их соответствия требованиям к качеству сложных блюд Технологический процесс механической обработки рыбы с костным и хрящевым скелетом, основные операции. Особенности обработки стерляди.	2	
	13.	<i>Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы.</i> 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	
	14.	Использование пищевых отходов, нормы отходов.	2	
	15.	Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	2	
	16.	<i>Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных.</i> 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. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков, и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц	2	
	17.	<i>Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных:</i> 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	
	Лабораторно-практическое занятие №5	6		

	13	Оценка качества поступившей рыбы с костным скелетом.	2	
	14	Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом.	2	
	15	Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	2	
		Содержание учебного материала	14	
Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного	18.	<i>Полуфабрикаты для варки, пропускания.</i> Способы панирования рыбы. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	2	
	19.	<i>Полуфабрикаты для запекания, жарки основным способом, во фритюре и на открытом огне.</i> Способы планирования рыбы. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	2	
	20.	Приготовление котлетной, кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка.	2	
	21.	Приготовление начинок для фарширования рыбы	2	
	22.	<i>Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы.</i> Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.	2	
	23.	Приготовление рыбных полуфабрикатов из котлетной и кнельной масс. Виды рубленых полуфабрикатов из рыбы.	2	
	24.	Полуфабрикаты из нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	2	
		Лабораторно-практическое занятие №6	6	
	16	Расчёт сырья для приготовления рыбных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2	
	17	Приготовление рыбных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2	
	18	Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.	2	
		Лабораторно-практическое занятие №7	6	
	19	Расчёт сырья для приготовления полуфабрикатов для из нерыбного водного сырья.	2	
	20	Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.	2	
21	Органолептическая оценка качества полуфабрикатов	2		
		Содержание учебного материала	8	

Тема 2.4. Обработка, подготовка мяса говядины, свинины, баранины и мяса диких животных	25.	Первичная обработка мяса говядины: размораживание, обмывание, обсушивание, обвалка, жиловка, зачистка, сортировка.	2	
	26.	Первичная обработка мяса свинины и баранины: размораживание, обмывание, обсушивание, обвалка, жиловка, зачистка, сортировка	2	
	27.	Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2	
	28.	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, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.	2	
		Содержание учебного материала	16	
Тема 2.5. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	29.	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	2	
	30.	Ассортимент полуфабрикатов из говядины	2	
	31.	Ассортимент полуфабрикатов из баранины и свинины	2	
	32.	Ассортимент полуфабрикатов из телятины	2	
	33.	Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса	2	
	34.	Технология приготовления начинок для фарширования мяса.	2	
	35.	Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
36.	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления	2		

		полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.		
		Лабораторно-практическое занятие №8	6	
	22	Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса говядины для сложных блюд	2	
	23	Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины. для сложных блюд	2	
	24	Органолептическая оценка качества	2	
		Лабораторно-практическое занятие №9	6	
	25	Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса свинины для сложных блюд	2	
	26	Приготовление полуфабрикатов из мяса свинины для сложных блюд	2	
	27	Органолептическая оценка качества	2	
		Лабораторно-практическое занятие №10	6	
	28	Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса баранины для сложных блюд	2	
	29	Приготовление полуфабрикатов из мяса баранины для сложных блюд	2	
	30	Органолептическая оценка качества	2	
		Лабораторно-практическое занятие №11	6	
	31	Разработка ассортимента полуфабрикатов из мраморного мяса.	2	
	32	Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.	2	
	33	Органолептическая оценка качества	2	
		Содержание учебного материала	4	
Обработка и подготовка домашней птицы, пернатой дичи и кролика	37.	Методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд: размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, ног, потрошение, мытьё, фарширование филе и тушек, заправка под кожу воздуха и сливочного масла, сворачивание рулетом, перевязывание, маринование, измельчение мякоти, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка, обработка печени	2	
	38.	Особенности обработки кролика и дичи: целыми тушками, из филе, мелкокусковых	2	
		Содержание учебного материала	6	
	39.	Приготовление порционных, мелкокусковых, рубленых полуфабрикатов и целых тушек домашней птицы.	2	

	40.	Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи.	2	
	41.	Приготовление полуфабрикатов из кролика.	2	
		Лабораторно-практическое занятие №12	6	
	34	Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса домашней птицы для сложных блюд	2	
	35	Приготовление полуфабрикатов из мяса домашней птицы для сложных блюд	2	
	36	Органолептическая оценка качества	2	
		Лабораторно-практическое занятие №13	6	
	37	Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса кролика для сложных блюд	2	
	38	Приготовление полуфабрикатов из мяса кролика для сложных блюд	2	
	39	Органолептическая оценка качества	2	
	42.	Дифференцированный зачет	2	
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела 2:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 				5
<p>Итого по МДК.01.02 Теоретические занятия 84 часов Лабораторно-практические занятия 78 часов</p>				

<p>Учебная практика по ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»</p>	36	
<p>Виды работ:</p> <p>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.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.</p> <p>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.</p> <p>Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p>		

<p>Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>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.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p>Производственная практика по ПМ.01</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки различных видов овощей и грибов. Замачивание сушеных грибов: шиитаке, сморчки. Способы минимизации отходов при подготовке овощей и грибов. 2. Простые формы нарезки овощей. Проверка органолептическим способом качества полуфабрикатов из овощей и грибов. 3. Сложные формы нарезки овощей (карвинг). Формование, подготовка к фаршированию. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Сервировка, варианты оформления и подача. Условия и сроки хранения. 4. Методы обработки и подготовки рыбы для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, маринование, перевязывание. Правила охлаждения, замораживания, сворачивание рулетом условия и сроки хранения обработанного сырья. 5. Методы обработки и подготовки нерыбного водного сырья для сложных блюд. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья. Проверка органолептическим способом качества сырья. 6. Технология приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции. Проверка органолептическим способом качества полуфабрикатов. 7. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции Проверка 		

<p>органолептическим способом качества полуфабрикатов</p> <p>8. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка, различных начинок для фарширования рыбы.</p> <p>9. Приготовление полуфабрикатов из котлетной рыбной массы. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p> <p>10. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке мяса. Механическая кулинарная обработка мяса. Требования к качеству. Условия и сроки хранения</p> <p>11. Приготовление крупкусковых полуфабрикатов из мяса. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса. Основные виды пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из мяса.</p> <p>12. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса. Основные виды пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из мяса.</p> <p>13. Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса.</p> <p>14. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса.</p> <p>15. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>16. Проверка органолептическим способом качества сырья. Пищевая ценность. Методы обработки и подготовки птицы для приготовления полуфабрикатов</p> <p>17. Технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из домашней птицы и дичи.</p> <p>18. Приготовление рубленой и кнельной массы из птицы, дичи и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p>		
---	--	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

Лаборатория:

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ.2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия

- общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.-III, 12 с.
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 11 с.
8. 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.
9. 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.
10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов 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 рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
13. Сборник рецептов 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 рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
15. 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.
16. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
17. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с
18. 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

19. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
20. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
21. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
22. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
23. Радченко С. Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 – 373 с.
24. 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.
25. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с
26. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с
27. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с
28. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.
29. Сыроделие: техника и технология: учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 508 с.
30. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с.
31. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с.

32. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с.
33. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с.
34. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов: учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 144 с.
35. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов: учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с.
36. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с.
37. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с.
38. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 80 с.
39. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с.
40. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 336 с.
41. Кахикало, В. Г. Технологии кролиководства: учебник для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, Н. Г. Фенченко. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 200 с.
42. Кахикало, В. Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство: учебное пособие для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, А. А. Баландин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 328 с.
43. Самусенко, Л. Д. Скотоводство. Практикум: учебное пособие / Л. Д. Самусенко, А. В. Мамаев. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 240 с.
44. Кобцев, М. Ф. Скотоводство и технология производства молока и говядины. Практикум: учебное пособие для спо / М. Ф. Кобцев, Г. И. Рагимов, О. А. Иванова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 192 с.
45. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 340 с.

46. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с.

3.2.2. Основные электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
7. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-6397-8. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147257> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
11. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
12. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
13. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов: учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6438-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147349> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
14. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов: учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
15. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания: учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL:

- <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
16. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 17. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 18. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 19. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146925> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 20. Кахикало, В. Г. Технологии кролиководства: учебник для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, Н. Г. Фенченко. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 200 с. — ISBN 978-5-8114-5175-3. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147322> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 21. Кахикало, В. Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство: учебное пособие для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, А. А. Баландин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 328 с. — ISBN 978-5-8114-7116-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/155681> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 22. Самусенко, Л. Д. Скотоводство. Практикум: учебное пособие / Л. Д. Самусенко, А. В. Мамаев. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5636-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146792> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

23. Кобцев, М. Ф. Скотоводство и технология производства молока и говядины. Практикум: учебное пособие для СПО / М. Ф. Кобцев, Г. И. Рагимов, О. А. Иванова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-6576-7. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148957> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
24. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для СПО / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
25. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
26. Электронный ресурс
- <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
 - <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
 - http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
 - <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
 - <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
 - <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
 - <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
 - <http://www.pitportal.ru/>

3.2.3. Дополнительные источники:

На усмотрение образовательной организации (ОО)
Научно-технические и реферативные журналы:
Сервис (плюс)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК		
<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов; установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования; обоснование направлений энергосбережения при работе с оборудованием; определение порядка маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; оформление профессиональной документации; демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водносырья, дичи;</p>	<p>обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водносырья, дичи; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение</p>

<p>рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p>	<p>выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; выполнение процессов обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; оформление профессиональной документации; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соблюдение стандартов чистоты, правил утилизации пищевых отходов; выполнение требований охраны труда и техники безопасности; демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства</p>
<p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; соблюдение правил утилизации пищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие потерь действующим нормам; выбор посуды для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных сложного ассортимента; установление времени выполнения работ по</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; презентация 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	<p>разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь;</p> <p>ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
ОК		
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</p> <p>- адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<i>интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной</i>

<p>ОП 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет- ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</p>	<p><i>программы экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам экзамен квалификационный</i></p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;</p>	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик,</p>	

<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций 	
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; 	
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность использования информационно- коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту; 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке. 	
<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере 	

