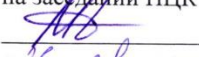
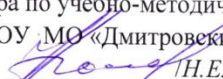


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

---

ОДОБРЕНО  
на заседании ПЦК  
  
«26» августа 2019г.  
Протокол № 6

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по учебно-методической работе  
ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»  
 Н.Е.Горюшкина /  
«26» 08 2019г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

### ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.01 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**

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор

ООО «Альпы-Гольф»

 В. С. Королев

«28» 08 2019 г.



г. Дмитров 2019 г.

Рабочая программа профессионального модуля *ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента* разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 года и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года (регистрационный № 44828)

**Организация-разработчик:**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Дмитровский техникум

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

#### 1.2.1. Перечень общих компетенций

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
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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

#### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<p>Иметь практический опыт</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработке ассортимента полуфабрикатов;</li> <li>- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</li> <li>- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учётом требований к безопасности;</li> <li>- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- контроле хранения и расхода продуктов.</li> </ul>
<p>уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учётом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно - эпидемиологические требования;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ;</li> <li>- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учётом требований к безопасности готовой продукции</li> </ul>
<p>знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</li> <li>- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</li> <li>- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</li> <li>- правила составления заявок на продукты</li> </ul>

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего – 256 часов, в том числе:

#### **МДК.01.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

Объем образовательной программы - 42 часа;

Учебная работа во взаимодействии с преподавателем – 33 часа;

Самостоятельная учебная работа обучающегося – 9 часов.

**Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет**

#### **МДК.01.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

Объем образовательной программы - 58 часов;

Учебная работа во взаимодействии с преподавателем – 52 часа;

Самостоятельная учебная работа обучающегося – 6 часов.

**Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет**

**Учебная практика по модулю 72 часа**

**Производственная практика по модулю 72 часа**

**Экзамен по модулю 12 часов**

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы, час.	Объем программы, час.						Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа	
			Обучение по МДК, в час.			Практики			
			Всего, часов	лабораторных и практических занятия, часов	курсовых работа (проектов), часов	учебная, часов	производственная, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 11	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	42	33	12					9
ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 11	Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	58	52	14					6
ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 11	Учебная практика, часов	72				72			-
ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 11	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	72					72		-
	<b>Всего:</b>	<b>256</b>	<b>85</b>	26	-	<b>72</b>	<b>72</b>		15

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>		<b>42</b>
<b>МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов</b>		<b>42</b>
<b>Тема 1.1. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки овощей и грибов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Организация подготовки технологического процесса для обработки овощей	2
	Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки овощей	
	<b>Тематика практических занятий</b> <b>Практическое занятие № 1.</b> Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки овощей	<b>2</b>
<b>Тема 1.2. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Организация подготовки технологического процесса для обработки рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	2
	Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	
	<b>Тематика практических занятий</b> <b>Практическое занятие № 2.</b> Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие № 3.</b> Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки дичи	<b>2</b>
<b>Тема 1.3. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для обработки сырья и приготовлению полуфабрикатов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Виды, назначение современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию Правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке	2



	сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию	
	<b>Тематика практических занятий</b>	
	<b>Практическое занятие № 4.</b> Организация рабочих мест мясного цеха оборудовани ем, инвентарем, инструментами, посудой	2
<b>Тема 1.4.</b> <b>Характеристика процессов подготовки овощей, грибов и приготовления полуфабрикатов из них</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки овощей, грибов и приготовления сложных полуфабрикатов	
	Классификация, характеристика способов обработки овощей, грибов и приготовления полуфабрикатов	
	Физико-химические процессы, обеспечивающие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов	
<b>Тема 1.5.</b> <b>Характеристика процессов подготовки рыбы, нерыбного водного сырья, дичи и приготовления полуфабрикатов из них</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки рыбы, нерыбного водного сырья, дичи приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
	Классификация, характеристика способов обработки рыбы, нерыбного водного сырья, дичи и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
	Физико-химические процессы, обеспечивающие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов	
<b>Тема 1.6.</b> <b>Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству	2
	Правила составления заявки (документов) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом, планом работы	
	<b>Тематика практических занятий</b>	
	<b>Практическое занятие № 5.</b> Составить заявку(требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2
	<b>Практическое занятие № 6.</b> Органолептический анализ: методы	2

	определения качества поступившего сырья	
<b>Тема 1.7. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Организация процессов производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечение ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции	2
	Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда)	2
	Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов	
	<b>Тематика практических занятий</b>	
	<b>Практическое занятие № 7.</b> Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда)	2
	<b>Практическое занятие № 8.</b> Решение ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов	2
<b>Тема 1.8. Требование к качеству обработанного сырья и полуфабрикатов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Требования к качеству обработанного сырья и полуфабрикатов	
	Выбор и обеспечение способов хранения обработанного сырья и полуфабрикатов в зависимости от дальнейшего использования	2
	Санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения	
<b>Тема 1.9. Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Выполнение требований системы ХАССП как способ обеспечения безопасности процессов и услуг в организации питания	2
	Контроль состояния рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, подготовки к реализации	2
	Контроль соблюдения безопасных условий труда при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в организациях питания	2
	<b>Тематика практических занятий</b>	

	<b>Практическое занятие № 9.</b> Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН к организации работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	
	<b>Итого по МДК 01.01.</b>	<b>33</b>
	<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>9</b>
	<b>Всего:</b>	<b>42</b>
<b>МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации</b>		<b>58</b>
<b>Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность	4
	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	
	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	

	фаршированию	
	Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	
	<b>Лабораторная работа № 1.</b> Простая форма нарезки овощей, их назначение	4
	<b>Лабораторная работа № 2.</b> Сложная форма нарезки овощей с применением карвинга	4
<p style="text-align: center;"><b>Тема 2.2.</b> <b>Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы, нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента</b></p>	<b>Содержание учебного материала</b>	4
	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	
	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	
	Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность	
	Требования к качеству живых и мороженных 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	

	<p>нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных</p> <p>Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц</p> <p>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</p> <p>Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных</p> <p>Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья</p>	
<p><b>Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента</p> <p>Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом</p> <p>Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы</p> <p>Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда</p> <p>Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание</p> <p>Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка.</p> <p>Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного</p> <p>Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	<p>12</p>

	полуфабрикатов сложного ассортимента	
	Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции	
	Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки	
	<b>Лабораторная работа № 3.</b> Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья	4
<p style="text-align: center;"><b>Тема 2.4</b> <b>Обработка, подготовка мяса диких животных</b></p>	<b>Содержание учебного материала</b>	4
	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	
	Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных	
	Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки	
	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих 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, поросячьих голов.	
	Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения	
<p style="text-align: center;"><b>Тема 2.5</b> <b>Приготовление полуфабрикатов мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b></p>	<b>Содержание учебного материала</b>	4
	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)	
	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	
	Классификация, рецептуры п/ф 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	
	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	
	<b>Лабораторная работа № 4.</b> Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса	4
	<b>Лабораторная работа № 5.</b> Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов мяса	4
<b>Тема 2.6</b> <b>Обработка, подготовка пернатой дичи и приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4
	Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность	
	Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи	
	Условия и сроки хранения пернатой дичи	
	Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи	
	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	
	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы	
	Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение	
	Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
<b>Лабораторная работа № 6.</b> Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента	4	
	<b>Итого по МДК 01.02.</b>	<b>52</b>
	<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>6</b>
	<b>Всего:</b>	<b>58</b>
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b>		<b>72</b>



1. Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей: артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента
2. Подготовка фенхеля для фарширования
3. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления.
4. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки.
5. Правила перевязки артишоков и спаржи
6. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций.
7. Приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей и грибов для сложных блюд
8. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения.
9. Обработка, подготовка редких и экзотических видов рыб для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента
10. Приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд
11. Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для полуфабрикатов сложного ассортимента
12. 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.
13. Приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд
14. Обработка и подготовка мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося
15. Приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных для сложных блюд
16. Обработка и подготовка тушек ягнят, молочных поросят для приготовления сложной кулинарной продукции: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка
17. Обработка, подготовка пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента
18. Приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи для сложных блюд
19. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос
20. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков
21. 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
22. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
23. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения
24. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.

<p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p><b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</li> <li>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</li> <li>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</li> <li>4. Выбор способов обработки редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.</li> <li>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.</li> <li>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</li> <li>7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья, дичи с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</li> <li>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</li> </ol> <p>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>	<p><b>72</b></p>
<p><b>Всего</b></p>	<p><b>256</b></p>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие Учебной кухни ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.

Аппарат для темперирования шоколада  
барная станция для порционирования соусов-1,  
блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)  
венчик  
весы настольные электронные  
газовая горелка (для карамелизации)  
гастроёмкости из нержавеющей стали  
гранитор  
гриль саламандра  
гриль сковорода  
диспансер для подогрева тарелок  
конвекционная печь  
корзина для мусора  
кофемашина с капучинатором  
кофемолка  
кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)  
куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)  
лампа для карамели  
лопатки (металлические, силиконовые)  
льдогенератор  
машина для вакуумной упаковки  
машина посудомоечная  
мерный стакан  
микроволновая печь  
миксер для коктейлей  
миски нержавеющей стали  
моечная ванна двухсекционная  
мясорубка  
набор выемок (различной формы)  
набор инструментов для карвинга  
набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л  
набор ножей "поварская тройка"  
набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая  
набор сотейников 0.6л, 0.8л  
насадки для кондитерских мешков  
нитраттестер  
овоскоп  
овощерезка  
охлаждаемый прилавок-витрина  
пароконвектомат  
планетарный миксер  
плита wok  
плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося  
подставка для разделочных досок  
половник

привод универсальный с механизмами для нарезки  
протирания  
взбивания  
процессор кухонный  
расстоечный шкаф  
сито  
сифон  
сковорода  
слайсер  
соковыжималки (для citrusовых, универсальная)  
стеллаж передвижной  
стол производственный с моечной ванной  
стол с охлаждаемой поверхностью  
стол холодильный с охлаждаемой горкой  
тестораскаточная машина  
фризер  
фритюрница  
хоголи (оборудование для варки кофе на песке)  
шенуа  
шипцы кулинарные для пасты  
шипцы кулинарные универсальные  
шкаф морозильный  
шкаф холодильный  
шкаф шоковой заморозки  
шумовка  
электроблинница  
электрогриль (жарочная поверхность)  
электромармит  
электромармиты  
Учебно-методический комплекс ПМ.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Основные источники**

1. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции / И. П. Самородова. - М: Академия, 2015. - 191 с.
2. Технология приготовления пищи: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с.
3. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт, 2016. – 412 с. - URL: [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)

#### **Дополнительные источники**

1. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях.[Текст] /В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова Часть 4: блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. – М: Издательский центр: Академия, 2014 – 160с

#### **Законодательные и нормативные документы.**

1. О защите прав потребителей[Текст]: федер. закон от 07 февр.1992 г. N 2300-1// Новороссийск: Сиб.унив., 2009. - 47 с.
2. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: федер. закон от 02 янв. 2000 г. 29-ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.

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

#### **Словари и справочники**

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ, питания / авт. –сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - К.: Арий, 2013. -680с.: ил.

#### **Материалы периодической печати**

1. Журналы: «Питание и общество», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастрономъ», «Ресторанный бизнес», «Ресторатор», «Гостиница и ресторан» и др.-ресурсы

#### **Электронные образовательные ресурсы:**

1. Сайт On–line библиотеки [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.bestlibrary.ru>. – (дата обращения 01.08.2016)

2. Научная библиотека МГУ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.lib.msu.su/>. – (дата обращения 01.08.2016)

3. Сайт ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [mck.ttipkis.ru/mk.html#demo](http://mck.ttipkis.ru/mk.html#demo)

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Теоретическое и практическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, лаборатории в соответствии с учебным расписанием.

Освоению ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03. Техническое оснащение организаций питания.

Овладение видом профессиональной деятельности происходит посредством внедрения в учебный процесс инновационных образовательных и производственных технологий обучения.

Учебная и производственная практика по данному модулю обеспечивает практико-ориентированную подготовку и проводится на базе государственных и коммерческих организаций, соответствующих профилю подготовки обучающегося и регламентируется Положением об учебной и производственной практики ГБПОУ МО «Дмитровский техникум». Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<b>Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>			
ПК 1.1-1.4	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>- санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));</li> <li>- методы контроля качества сырья. продуктов, качества выполнения работ подчиненными.</li> <li>- важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства.</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</li> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</li> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>- правила утилизации отходов;</li> <li>- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> </ul>	<p>Письменное тестирование.</p> <p>Собеседование</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка результатов 61% правильных ответов.</p> <p>Оценка процесса.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями *</p>

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;</li> <li>- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов;</li> <li>- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;</li> <li>- виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</li> </ul>		
	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить наличие ресурсов;</li> <li>- составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;</li> <li>- оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>- распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</li> <li>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</li> </ul>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями .</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями .</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
	<p><b>Действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы;</li> <li>- распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара;</li> </ul>	Лабораторная работа.	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии



Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями</li> </ul>	<p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>с требованиями .</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями .</p> <p>Экспертное наблюдение</p>

**Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

ПК 1.1-1.4	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</li> <li>- методы обработки экзотических и редких видов сырья;</li> <li>- способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</li> <li>- способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей;</li> <li>- способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;</li> <li>- санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов;</li> <li>- формы, техника нарезки, формования экзотических и редких видов сырья</li> <li>способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов;</li> <li>- правила утилизации отходов</li> <li>способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов;</li> </ul>	<p>Письменное тестирование.</p> <p>Собеседование</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка процесса. 61%правильных ответов.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>
------------	---	---	---

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения обработанного сырья</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, в соответствии с заказом;</li> <li>- современные методы приготовления полуфабрикатов из различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом;</li> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов.</li> <li>- ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов, упаковочным оборудованием;</li> <li>- техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования полуфабрикатов;</li> <li>- правила заполнения этикеток;</li> <li>- правила складирования упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции;</li> <li>- требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</li> <li>- правила общения с потребителями;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя;</li> <li>- наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления блюд сложного ассортимента;</li> <li>- новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод,</li> </ul>		

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, созревание овощей и фруктов, консервирование и прочее);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</li> <li>- принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностей и приправ;</li> <li>- принципы организации проработки рецептур;</li> <li>- правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта;</li> <li>- правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> </ul>		
	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья;</li> <li>- оценивать качество и соответствие экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи технологическим требованиям к п/ф,</li> <li>- распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>- определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;</li> <li>- контролировать, осуществлять процессы мытья, бланширования, обработки различными методами, нарезки формования, подготовки к фаршированию экзотические и редкие виды овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления;</li> <li>- рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке;</li> <li>- контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья (вымачивание соленой рыбы) различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки редких и экзотических видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств,</li> </ul>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями .</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями .</p> <p>Экспертное наблюдение</p>

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>кулинарного назначения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;</li> <li>- контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе</li> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов производства</li> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения обработанного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, рациональное использование материалов, посуды для упаковки, хранения обработанного сырья;</li> <li>- контролировать, осуществлять соблюдение товарного соседства пищевых продуктов при складировании;</li> <li>- контролировать безопасное использование оборудования для упаковки</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;</li> <li>- контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</li> <li>- владеть техниками, контролировать применение техник: <ul style="list-style-type: none"> <li>- работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе с птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;</li> <li>- шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;</li> </ul> </li> </ul>		

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки рыбы различных видов к фаршированию целиком, порционными кусками, рулетом;</li> <li>- приготовления кнельной массы, формования кнелей, фарширования кнельной массой;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор способа фарширования, шпигования в зависимости от вида, формы, размера рыбы, мяса, птицы, дичи, требований заказа;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде</li> <li>- проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</li> <li>- контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, качество, эстетичность упаковки на вынос;</li> <li>- контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства комплектованных, упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</li> <li>- применять различные техники, порционирования (комплектования) с учетом ресурсосбережения</li> <li>рассчитывать стоимость полуфабрикатов;</li> <li>- вести учет реализованных полуфабрикатов;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;</li> <li>- проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</li> <li>- проводить анализ возможностей организации питания в области: - применения сложных, инновационных методов приготовления;</li> <li>- технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов;</li> <li>- квалификации поваров</li> </ul>		

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции;</p> <p>- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>-выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки;</p> <p>- комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>-изменять рецептуры п/ф с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья</p> <p>- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф;</p> <p>- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>- представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;</p> <p>- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p><b>Действия:</b></p> <p>- контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>- контроль и ведение процесса обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи подготовке;</p> <p>- контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов;</p> <p>- организация и ведение процессов упаковки, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;</p> <p>- организация, ведение процесса приготовления полуфабрикатов для блюд,</p>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями .</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное</p>

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи согласно заказу</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов</li> <li>- взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> <li>- поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептов полуфабрикатов</li> <li>- разработка, адаптация рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> <li>- ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки</li> </ul>	<p>Виды работ на практике</p>	<p>наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями .</p> <p>Экспертное наблюдение</p>