

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ  
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

**РАССМОТРЕНО**

методической комиссией  
протокол № 6 от «26» июня 2023 г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Директор КГБПОУ «Красноярский колледж  
отраслевых технологий и  
предпринимательства»

\_\_\_\_\_/Н. В. Журова  
Приказ № 01-75-1П от «30» августа 2023г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ  
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

(на базе основного общего образования)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**СОГЛАСОВАНО**

Зам.директора по УР  
\_\_\_\_\_/Е.В. Миля  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Красноярск, 2023

Рабочая программа (далее – 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 по специальности (профессии) среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 № 1565 в соответствии с профессиональным стандартом 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. №610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015г., регистрационный № 39023).

Организация-разработчик: КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства»

Разработчики:

Тимошенко И.Г., мастер производственного обучения КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства».

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»**

## **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

**1.2. Место в структуре основной профессиональной образовательной программы:** входит в профессиональный цикл.

## **1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

Перечень общих компетенций:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональных компетенций</b>
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

Перечень личностных результатов

<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>	<b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b>
<b>ЛР 1</b>	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
<b>ЛР 2</b>	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
<b>ЛР 3</b>	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
<b>ЛР 4</b>	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
<b>ЛР 5</b>	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
<b>ЛР 6</b>	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
<b>ЛР 7</b>	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных

	ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
<b>ЛР 8</b>	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
<b>ЛР 9</b>	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
<b>ЛР 10</b>	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
<b>ЛР 11</b>	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
<b>ЛР 12</b>	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
<b>Личностные результаты</b> <b>реализации программы воспитания,</b> <b>определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
<b>ЛР 13</b>	Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации
<b>ЛР 14</b>	Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм
<b>ЛР 15</b>	Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.
<b>Личностные результаты</b> <b>реализации программы воспитания,</b> <b>определенные ключевыми работодателями (при наличии)</b>	
<b>ЛР 13</b>	Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в

	команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации
<b>ЛР 14</b>	Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм
<b>ЛР 15</b>	Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.
<b>ЛР 16</b>	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей
<p align="center"><b>Личностные результаты</b></p> <p align="center"><b>реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса (при наличии)</b></p>	
<b>ЛР 17</b>	Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством
<b>ЛР 18</b>	Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<p>Иметь практический опыт в</p>	<p>разработке ассортимента полуфабрикатов;          разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;          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;          подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;          упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;          контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;          контроле хранения и расхода продуктов.</p>
<p>уметь</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;          обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;          оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;          организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;          применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;          соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;          использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;          организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>



знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p> <p>правила составления заявок на продукты</p>
-------	---

### 1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего (максимальная учебная нагрузка) **223** часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося (на освоение МДК) **69** часов;

самостоятельная работа обучающегося **4** часов;

учебная практика **72** часа.

производственная практика **72** часа.

консультаций **10** часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды общих и профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (суммарный объем нагрузки)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			Самостоятельная учебная работа, часов	Консультации, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Теоретическое обучение, часов	лабораторных работ и практических занятий, часов	Курсовых работ (проектов)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1., 1.4 ОК 01-05, 07, 09-11	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	38	25	8	-	2	5	-	
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-05, 07, 09-11	Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	41	24	12	-	2	5		
	Учебная практика	72							
	Производственная практика	72							72
	<b>Всего:</b>	<b>223</b>	<b>49</b>	<b>20</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>72</b>	<b>72</b>
	<i>из них в форме практической подготовки</i>	<i>164</i>	<i>-</i>	<i>20</i>	<i>-</i>	<i>-</i>	<i>-</i>	<i>72</i>	<i>72</i>

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия <sup>1</sup>		Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			38	ПК 1.1, 1.4 ОК 01-05, 07, 09-11
МДК. 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			38	
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание		10	
	1.	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления.	2	
	2.	Международные термины, понятия в области обработки сырья	2	
	3.	Правила адаптации рецептур.	2	
	4.	Правила разработки авторских рецептур	2	
	Практические занятия		2*	
	1.	Практическое занятие №1. Решение ситуационных задач по расчету расхода сырья, выходу полуфабрикатов		
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и	Содержание		10	
	1.	Технологические принципы производства кулинарной продукции.	2	
	2.	Технологический цикл обработки сырья и приготовления	2	

приготовления полуфабрикатов из них		полуфабрикатов. Характеристика этапов	
	3.	Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	2
	4.	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов	2
	5.	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов	2
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	<b>Содержание</b>		<b>12</b>
	1.	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах	2
	2.	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. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены	2
	3.	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда)	2
	<b>Практические занятия</b>		
	1.	<b>Практическое занятие №2.</b> Составить заявку на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2*
	2.	<b>Практическое занятие №3.</b> Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2*
	3.	<b>Практическое занятие №4.</b>	2*

		Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.		
<b>Дифференцированный зачет</b>			<b>1</b>	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1 (включена в аудиторную работу)</b> Подбор материала для сообщения на тему: «Использование нетрадиционных видов сырья, для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента». Решение тематических кроссвордов.			2	
<b>Консультации по разделу 1</b>			5	
<b>Раздел 2.</b> <b>Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>			41	ПК 1.1-1.4 ОК 01-05, 07, 09-11
<b>МДК. 01.02</b> <b>Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>			41	
<b>Тема 2.1</b> Обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	
	1.	Ассортимент. Пищевая ценность. Технологический процесс механической кулинарной обработки экзотических и редких видов овощей, грибов	2	
	2.	Ассортимент. Пищевая ценность. Технологический процесс механической кулинарной обработки экзотических и редких видов рыбы	2	
	3.	Ассортимент. Пищевая ценность. Технологический процесс механической кулинарной обработки нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	2	
	4.	Основные характеристики нетрадиционного вида мясного сырья. Схема механической обработки и методы обработки	2	
	5.	Обработка и подготовка пернатой дичи	2	
<b>Тема 2.2</b> Приготовления	<b>Содержание</b>		<b>25</b>	
	1.	Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для	2	

полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		продукции сложного ассортимента. Методы обработки и подготовки рыбы		
	2.	Методы приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд	2	
	3.	Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2	
	4.	Методы обработки и подготовки птицы и дичи для сложных блюд	2	
	5.	Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2	
	6.	Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2	
	7.	Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов	1	
	<b>Лабораторные работы</b>			
	1.	<b>Лабораторная работа №1.</b> Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы	4*	
	2.	<b>Лабораторная работа №2.</b> Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса	4*	
	3.	<b>Лабораторная работа №3.</b> Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из птицы	4*	
<b>Дифференцированный зачет</b>			<b>1</b>	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2.</b> Подбор материала для сообщения по теме: «Механическая кулинарная обработка рыбы для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» Подбор материала для сообщения по теме: «Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из нетрадиционного вида сырья»			2	
<b>Консультации по разделу 2</b>			5	
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> 1. Оценка качества сырья органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; 2. Организация рабочего места приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента 3. Отработка практических навыков приготовления натуральных порционных полуфабрикатов из мяса (бифштекс, филе, лангет, антрекот, котлета натуральная);			72*	ПК 1.1.- 1.4 ОК 01-05, 07, 09-11

<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Отработка практических навыков приготовления порционных панированных полуфабрикатов из мяса (ромштекс, котлета отбивная, шницель);</li> <li>5. Отработка практических навыков приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса (бефстроганов, поджарка, гуляш, жаркое по-домашнему);</li> <li>6. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из целой тушки птицы (цыпленок-табака);</li> <li>7. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из филе птицы (котлета натуральная, фаршированная котлета);</li> <li>8. Отработка практических навыков приготовления фаршированного куриного филе;</li> <li>9. Отработка практических навыков приготовления рулетов из мякоти птицы с начинкой;</li> <li>10. Отработка практических навыков приготовления рыбных полуфабрикатов для блюда «Рыба в тесте жареная»;</li> <li>11. Упаковка и хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> <li>12. Отработка практических навыков определения необходимого материально- технического оснащения и сырья для нового полуфабриката;</li> <li>13. Отработка практических навыков разработки новых полуфабрикатов;</li> <li>14. Отработка практических навыков расчета массы сырья;</li> <li>15. Отработка практических навыков расчета энергетической и пищевой ценности;</li> <li>16. Отработка практических навыков оформления технологических и технико-технологических карт;</li> <li>17. Отработка практических навыков приготовления и презентации нового полуфабриката;</li> <li>18. Закрепление практических умений и навыков приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в процессе выполнения проверочной работы по профессиональному модулю: приготовление куриных ножек фаршированных</li> </ol>		
<p><b>Производственная практика</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка качества сырья органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</li> <li>2. Подготовка рабочего места, выбор, применение, комбинирование способов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</li> <li>3. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции;</li> <li>4. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из филе птицы (шницель по столичному, котлета панированная);</li> <li>5. Отработка практических навыков фарширования куриного филе;</li> <li>6. Отработка практических навыков формования рулетов из мякоти птицы с начинкой;</li> </ol>	72*	

<p>7. Отработка практических навыков фарширования курицы тушкой;</p> <p>8. Отработка практических навыков фарширования утки гречкой с грибами;</p> <p>9. Отработка практических навыков разделки рыбы для фарширования;</p> <p>10. Отработка практических навыков обработки нерыбного водного сырья;</p> <p>11. Отработка практических навыков организации процессов приготовления и подготовки к реализации новых полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>12. Закрепление практических умений и навыков приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в процессе выполнения практической квалификационной работы по профессиональному модулю: приготовление кальмаров фаршированных;</p> <p>13. Упаковка и хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>14. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;</p> <p>15. Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>Ведение расчетов с потребителями</p>		
<b>Всего</b>		<b>223</b>



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Программа профессионального модуля реализуется в кабинете технологии кулинарного и кондитерского производства и учебной кухне ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием. Распределение часов позволяет добиться высокого коэффициента практикоориентированности, что способствует формированию профессионального опыта студентов при погружении их в профессиональную среду.

Учебный кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства оснащен 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, мультимедийными пособиями).

Учебная кухня ресторана, оснащена в соответствии с п. 6.1.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

***Кабинет «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков» № 210***

#### **Оборудование учебного кабинета:**

Рабочее место преподавателя;

Стойка барная

Стол кухонный большой для встраиваемой техники

Стол производственный островной

Стол разделочный СРО-6/6 СЦК

Стол разделочный СР-2/1500/600

Стол сервировочный

Стол-стойка презентационная

Шкаф кухонный навесной

#### **Технические средства обучения:**

Компьютер с монитором

Экран

Наличие сети Internet

#### **Тепловое оборудование:**

Витрина тепловая Foodatlas CY-4A

Витрина тепловая Metalcarelli 9070

Витрина-прилавок тепловая барная Gayc

Горелка газовая с пьезоэлементом

Гриль Саламандра

Духовка

Жарочная поверхность EKSI

Индукционная плита Starfood

Кексовница

Варочная панель HANSA

Лампа для карамели / карамелизатор

Машина для темперирования шоколада, глазури

Микроволновая печь с грилем Midea black

Печь для пиццы Gastrorag

Печь пароконвекционная Vortmax

Подогреватель тарелок ABAT

Рисоварка INDOKOR  
Шкаф расстоечный тепловой ШРТ  
Чайник дисковый Keda A-30  
Чайник-термос, термопот Delta Europe 6,8л  
**Холодильное оборудование:**  
Холодильник Бирюса  
Холодильная камера  
Льдогенератор Homelux  
Охлаждаемый стол HiCold  
Холодильная витрина Fagor  
Холодильная камера  
Шкаф шоковой заморозки  
**Весоизмерительное оборудование:**  
Весы электронные торговые – МК 6.2  
Весы РН  
Весы порционные CAS  
**Вспомогательное оборудование:**  
Полка кухонная ПКД-600  
Стеллаж кухонный СТК1200/400  
Стеллаж кухонный СТК1200/600  
Стол производственный островной 600\*1500  
Стол разделочный СР-2/1500/600  
Стол разделочный СР-2/950/600  
Полка кухонная ПНК  
Противень 230\*300  
Противень 190\*250  
**Механическое оборудование:**  
Блендер PHILIPS  
Миксер ELENBERG  
Миксер TEFAL  
Аппарат кофе на песке GRILL MASTER  
Блендер PHILIPS  
Блендер REDMOND  
Блинница электрическая SINBO  
Комбайн кухонный Bosch  
Кофеварка DELONGI  
Кофемашина PHILIPS  
Кофемолка LERAN  
Куттер AIRHOT  
Кухонный комбайн PROFI COOK  
Машина вакуум-упаковочная DZ  
Миксер ELENBERG  
Миксер Gastrorag  
Миксер REDMOND  
Миксер планетарный GASTROMIX ECOM  
Мясорубка LERAN  
Нитратомер Anmez Greentest  
Овоскоп  
Сито механическое для протирки овощей  
Соковыжималка Lumme LU  
Соковыжималка Redmond  
Соковыжималка SUPRA JES  
Сокоохладитель Cooleg JD  
Тестораскаточная машина - лапшерезка

Тестораскаточная машина - лапшерезка с ручкой

Тестораскаточная машина ITPIZZA

Универсальная резательная машина BOSCH

Электрический коферостер

**Оборудование:**

Зонт вентиляционный

Зонт вентиляционный

Посудомоечная машина INDEZIT

Пресс для пиццы ZANOLLI

**Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:**

Ваза для торта стекло

Выемка резак слезка

Крышка высокая

Лопатка узкая

Миска 4л. синий

Нож для консервных банок

Скалка для теста

Форма для салата квадрат

Форма разъемная круглая антипригарная

Atlantis Вилка вилка для пирожного Бельгия

Atlantis Вилка десертная Бельгия

Atlantis Вилка столовая Бельгия

Atlantis Ложка десертная

Atlantis Ложка столовая Бельгия

Atlantis Ложка чайная Бельгия

Atlantis нож десертный Бельгия

Atlantis нож столовый Бельгия

Kunstwerk Салфетница фарфор

Kunstwerk сахарница 200мл фарфор

Kunstwerk Тарелка 18,5 см фарфор

Kunstwerk Тарелка 22 см фарфор

Kunstwerk Тарелка 25 см фарфор

Kunstwerk Тарелка 27 см фарфор

Kunstwerk Чашка 200 мл фарфор

Воронка

Выемка Капкейк

Кольцо для выкладки гарниров

Кружка мерная

Крышка стеклянная

Кухонный набор

Ложка разливательная цельнометаллическая

Лопатка

Лопатка кулинарная узкая прямая

Миска

Миска мерная

Миска эмалированная

Набор воронок

Миска овальная

Насадки кондитерские

Нож столовый

Ножницы кухонные

Поднос

Поднос прорезиненный прямоугольный коричневый

Подставка для столовых приборов  
Рукавица термостойкая для кухни  
Рукавница термостойкая для кухни Vortex  
Салфетка кружевная круглая  
Салфетки белые  
Сито "Каравай"  
Скатерть «Жаккард»  
Столовый набор на 6 персон 23пр "Бель"  
Тарелка десертная  
Тарелка обеденная  
Термометр для печей Panderno  
Форма для гарнира/десерта "квадрат"  
Форма для гарнира/десерта "треугольник"  
Форма для торта  
Эври дэй набор столовый

**Холодильное оборудование:**

Шкаф шоковой заморозки  
Льдогенератор  
Охлаждаемый прилавок-витрина  
Фризер  
Стол холодильный с охлаждаемой горкой  
Гранитор

**Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции:**

Сифон  
Барная станция для порционирования соусов  
Набор инструментов для карвинга

**Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:**

Овоскоп  
Нитраттестер

**Вспомогательное оборудование:**

Стол производственный с моечной ванной  
Стеллаж передвижной  
Моечная ванна двухсекционная

Производственная практика (практическая подготовка) проводится организуется в учебных мастерских, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

Реализация программы производственной практики предполагает материально-техническое обеспечение согласно видам профессиональной деятельности и формируемым компетенциям, в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики (практической подготовки), в соответствии с п 6.1.2.2. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы профессионального модуля**

Библиотечный фонд колледжа укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями, основной и дополнительной учебной литературой, из расчета

одно печатное издание и (или) электронное издание на одного студента, вышедшими за последние 5 лет.

В качестве основной литературы используются учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда с предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

#### Основные печатные и электронные издания

1. 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.

2. 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: 24.02.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. 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.

4. 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.

#### Дополнительные источники:

Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие для СПО. М.: Академия, 2013 г.

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник. М.: Академия 2013г.

Мартинчик А.Н. Физиология питания: учебник для СПО. М.: Академия, 2013 г.

Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для СПО. М.: Академия, 2013г.

Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: учебник для СПО. М.: Академия, 2014г.

Козлова А.В. Стандартизация, метрология, сертификация в общественном питании: учебник для СПО. М.: Академия, 2002 г.

Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для СПО. М.: Академия, 2012 г.

Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник для СПО. Ростов н/Д: Феникс, 2013 г.

Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Ростов н/Д: Феникс, 2016 г.

Голубев В.Н. Пищевые и биологически активные добавки: Учеб. для студ. высш. учеб. завед. М.: Академия, 2003 г.

Журналы «Питание и общество», 2000-2009 г. № 1-12

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно-методическое пособие/Сост. А.В.Румянцев – 3е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство «Дом и сервис», 2002. 1016 с.

Интернет – ресурсы:

СПС «Гарант»

СПС «Консультант плюс»

<http://www.gunnania.ru> - GurMania.ru - ГурМания, Кулинария, рецепты

<http://www.meals.ru> - Meals.ru - Еда, Рецепты, Кулинария

[www.gotovim.ru](http://www.gotovim.ru) - Кулинария, рецепты / Готовим.РУ

[www.cookine.ru](http://www.cookine.ru) - Кулинар - все о еде и кулинарии (Кулинария, рецепты, рецепты посетителей, советы).

[www.millionmenu.ru](http://www.millionmenu.ru) - Кулинария Миллион Меню - Кулинария, рецепты на каждый день и для праздничного стола.

<http://www.horeca.ru/> - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания

<http://culinar.claw.ru/> - Кулинарная энциклопедия.

### **3.3. Кадровое обеспечение реализации программы**

#### **Требования к квалификации педагогических кадров**

Реализация образовательной программы обеспечивается 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, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Реализацию программы **ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** обеспечивают:

**Деревцова Виктория Борисовна (преподаватель)**

Образование:

Красноярский технологический техникум пищевой промышленности, направление - хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство, квалификация - техник-технолог.

Красноярский государственный торгово-экономический институт, направление - технология продуктов общественного питания, квалификация – инженер-технолог.

Дополнительное профессиональное образование (переподготовка):

2019 г. – ООО «Институт новых технологий в образовании», «Сурдопедагогика и сурдопсихология. Развитие и обучение детей с нарушением слуха в условиях реализации ФГОС», 250 часов, диплом о профессиональной переподготовке.

2010 г. - свидетельство о профессиональной подготовке по профессии «Повар» (6 разряд);

2010 г. - свидетельство о профессиональной подготовке по профессии «Кондитер» (6 разряд).

Повышение квалификации:

2020 г. – Свидетельство дает право проведения чемпионатов по стандартам Worldskills в рамках своего региона, по компетенции «Поварское дело».

2024 - Центр развития профессионального образования, г. Красноярск по программе «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности», 72 часа

Стажировка:

2018 г. - КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства», «Психолого-педагогическое сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в инклюзивной образовательной организации», 16 часов, сертификат, стажировка;

2018 г. - КГБПОУ "Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства", «Новые подходы в конкурсах профессионального мастерства среди лиц с ограниченными возможностями здоровья», 32 часа, сертификат, стажировка;

2019 г. – ООО «Лад», ресторан «Rasputin», по теме: «Основы и современные подходы к сочетаемости ингредиентов блюд. Европейская подача и оформление блюд», 36 часов, сертификат, стажировка.

**Тимошенко Ирина Геннадьевна (мастер производственного обучения)**

Образование:

Иркутский государственный педагогический институт, квалификация: учитель трудового обучения и общетехнических дисциплин.

Повышение квалификации:

2021 г.: ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет», «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом компетенций Ворлдскилс «Поварское дело»», 76 часов, удостоверение о повышении квалификации.

2023г.: КГБУ ДПО «Центр развития профессионального образования», «Профи для профи», 22 часа, удостоверение о повышении квалификации.

Стажировка:

2019 г. – ООО «Лад», ресторан «Rasputin», по теме: «Основы и современные подходы к сочетаемости ингредиентов блюд. Европейская подача и оформление блюд», 36 часов, сертификат, стажировка.

**Зырянова Юлия Викторовна (преподаватель первой категории)**

Образование: Красноярский государственный аграрный университет, квалификация: магистр техники и технологии по направлению «Технология продуктов питания»

Дополнительное профессиональное образование (переподготовка):

2020 г.- ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет» по программе профессиональной переподготовки «Педагог профессионального образования в области инженерное дело, технологии и технические науки», диплом с присвоением квалификации «Преподаватель», 512 часов

Повышение квалификации:

2021 г. - КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства» по программе «Организация обеспечения доступности образовательных услуг для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных учреждениях», 72 часа

2022 г.- Центр развития профессионального образования, г. Красноярск по программе «Цифровые инструменты для эффективного обучения: Padlet, Kahoot, Quizziz, Mentimeter, сервисы Google», 48 часов

2024 г. - Центр развития профессионального образования, г. Красноярск по программе «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности», 72 часа.

2024 г. - Центр развития профессионального образования, г. Красноярск по программе «Профилактика деструктивного поведения», 72 часа.



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Раздел МДК.01.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>		
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю</p>
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом</p>	<p>Выполнение всех действий по разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>

<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания (оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья);</li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки;</li> <li>- соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических занятий;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю</li> </ul>
<p><b>Раздел МДК.01.02 Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b></p>		
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul>

	<p>обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> </ul> <p>- точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности (корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды);</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;</li> <li>– точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания (оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для</p>

	<p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки;</li> <li>- соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	<p>самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>- адекватность определения потребности в информации;</li> <li>- эффективность поиска;</li> <li>- адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>- разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю;</p>
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> </ul>	<p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и</p>

задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>- точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности</li> </ul>	производственной практикам
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>- оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>- толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>- адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность определения успешной стратегии решения проблемы для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	