

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

Рассмотрено и одобрено
на заседании МО
кулинарного и торгового профиля
протокол № 8 от 02.06.2023 г.

Утверждено
приказом №255/1 от 16.06.2023 г.

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
нормативный срок обучения 2 года 10 месяцев
на базе среднего общего образования

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 №1565 (зарегистрировано 20.12.2016 №44828), (список изменяющих документов в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747).

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчик:

Архипова Л.Н., преподаватель специальных дисциплин, ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Мищенко О.В., преподаватель специальных дисциплин, ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Криштопова С.Л., преподаватель специальных дисциплин, ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	24
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	27
5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ	35

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

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

Программа профессионального модуля может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВПД): **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 9	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной среде

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

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие действия, умения и знания:

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			
ПК 1.1-1.4	- ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; - оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); - методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными. - важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства.
	- распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	- распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара	- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности
	- контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	<p>выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <p>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>- виды, назначение, правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов;</p> <p>- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;</p> <p>- виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			
ПК 1.1-1.4	- контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного	- контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами	- требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; <p>- виды, назначение,</p>

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья	правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	- контроль и ведение процесса обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи подготовке	-оценивать качество и соответствие экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи технологическим требованиям к п/ф, - распознавать недоброкачественные продукты; -определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; - 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; -рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке; -контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья (вымачивание соленой рыбы) различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; -контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки редких и экзотических видов	- методы обработки экзотических и редких видов сырья; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; -способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей; -способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья; -санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования экзотических и редких видов сырья

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; -соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; -контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства	
	- контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов	-контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); -контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов	- способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов; - правила утилизации отходов
	- организация и ведение процессов упаковки, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи	- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения обработанного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); -контролировать, осуществлять выбор, рациональное использование материалов, посуды для упаковки, хранения обработанного сырья; - контролировать, осуществлять соблюдение товарного соседства пищевых продуктов при складировании; -контролировать безопасное использование оборудование для упаковки	- способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; - виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения обработанного сырья
ПК 1.3	- организация, ведение процесса приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов рыбы и нерыбного	- контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких	- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	водного сырья, мяса, птицы, дичи согласно заказу	<p>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;</p> <p>- контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</p> <p>- владеть техниками, контролировать применение техник:</p> <p>- работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе с птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;</p> <p>- шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;</p> <p>- подготовки рыбы различных видов к фаршированию целиком, порционными кусками, рулетом;</p> <p>- приготовления кнельной массы, формования кнелей, фарширования кнельной массой;</p> <p>- контролировать, осуществлять выбор способа фарширования, шпигования в зависимости от вида, формы, размера рыбы, мяса, птицы, дичи, требований заказа;</p> <p>- контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде</p>	<p>региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, в соответствии с заказом;</p> <p>- современные методы приготовления полуфабрикатов из различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом;</p> <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>- способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов.</p>

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	- организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов	- проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; - контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, качество, эстетичность упаковки на вынос; - контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; - контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); - применять различные техники, порционирования (комплектования) с учетом ресурсосбережения	- ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов, упаковочным оборудованием; - техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования полуфабрикатов; - правила заполнения этикеток; - правила складирования упакованных полуфабрикатов; - правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; - требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
	Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	- рассчитывать стоимость полуфабрикатов; - вести учет реализованных полуфабрикатов; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции	- правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя
ПК 1.4	- поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептов полуфабрикатов	- проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептов конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в	- наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления блюд сложного ассортимента; - новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод,

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		различных сегментах ресторанного бизнеса; -проводить анализ возможностей организации питания в области: - применения сложных, инновационных методов приготовления; - технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов; - квалификации поваров	шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее); - современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; -принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностей и приправ; -принципы организации проработки рецептур; -правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта; - правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
	- разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; -выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки; - комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом требований к безопасности готовой продукции; -проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; -изменять рецептуры п/ф с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья	
	- ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки	-рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт	

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		проработки новой или адаптированной рецептуры; - представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; - проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> - распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - определение этапов решения задачи; - определение потребности в информации; - осуществление эффективного поиска; - выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; - разработка детального плана действий; - оценка рисков на каждом шагу; - оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) 	<ul style="list-style-type: none"> - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структура плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> - участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; - планирование профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами 	<ul style="list-style-type: none"> - психология коллектива; - психология личности; - основы проектной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте 	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) 	<ul style="list-style-type: none"> - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего – 238 часов

Из них на освоение МДК– 140 часов

на практики: учебную – 36 часов и производственную– 72 часа;

на промежуточную аттестацию - 18 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 работ (проектов), часов	учебная, часов			производственная, часов
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 1.1-1.4 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	34	34	10					-
ПК 1.1-1.4 ОК 1-7,9,10	Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	76	66	20					-
ПК 1.1-1.4 ОК 1-7,9,10	Учебная практика, часов	36				36			-
ПК 1.1-1.4 ОК 1-7,9,10	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	72					72		-
	Всего:	218	100	30	-	36	72		-

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		Уровень освоения	Объем часов		
1	2			3		
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				34		
МДК.01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				34		
Тема 1.1. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки овощей и грибов	Содержание учебного материала			2		
	1	Организация подготовки технологического процесса для обработки овощей	2	2		
	2	Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки овощей		0		
	Лабораторные работы			0		
	Практические занятия			0		
	Контрольные работы			0		
	Консультации			0		
	Самостоятельная работа			0		
Содержание учебного материала				4		
Тема 1.2. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	1	Организация подготовки технологического процесса для обработки рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	2	2		
	2	Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки рыбы, нерыбного водного сырья, дичи				
	Лабораторные работы			0		
	Практические занятия			2		
	1	Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, дичи Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки дичи		2		
	Контрольные работы			0		
	Консультации			0		
	Самостоятельная работа			0		
	Содержание учебного материала				4	
	Тема 1.3. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для обработки сырья и приготовлению полуфабрикатов	1		Виды, назначение современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию	2	2
2		Правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию				

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов
	Лабораторные работы			0
	Практические занятия			2
	1	Организация рабочих мест мясного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой		2
	Контрольные работы			0
	Консультации			0
	Самостоятельная работа			0
Тема 1.4. Характеристика процессов подготовки овощей, грибов и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание учебного материала			2
	1	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки овощей, грибов и приготовления сложных полуфабрикатов	2	2
	2	Классификация, характеристика способов обработки овощей, грибов и приготовления полуфабрикатов		
	3	Физико-химические процессы, обеспечивающие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов		
	Лабораторные работы			
	Практические занятия			
	Контрольные работы			
	Консультация			
	Самостоятельная			
Тема 1.5. Характеристика процессов подготовки рыбы, нерыбного водного сырья, дичи и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание учебного материала			2
	1	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки рыбы, нерыбного водного сырья, дичи и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2	2
	2	Классификация, характеристика способов обработки рыбы, нерыбного водного сырья, дичи и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
	3	Физико-химические процессы, обеспечивающие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов		
	Лабораторные работы			
	Практические занятия			
	Контрольные работы			
	Консультация			
	Самостоятельная			
Тема 1.6. Ресурсное обеспечение выполнения заданий в	Содержание учебного материала			6
	1	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству	2	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов
соответствии с заказами, планом работы	2	Правила составления заявки (документов) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом, планом работы		2
	Лабораторные работы			0
	Практические занятия			2
	1	Составить заявку(требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)		1
	2	Органолептический анализ: методы определения качества поступившего сырья		1
	Контрольные работы			0
	Консультация			0
	Самостоятельная			0
Тема 1.7. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	Содержание учебного материала			8
	1	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
	2	Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда) Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов		2
	Лабораторные работы		2	0
	Практические занятия			2
	1	Решение ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда)		2
	Контрольные работы			0
	Консультация			0
Самостоятельная			0	
Тема 1.8. Требование к качеству обработанного сырья и полуфабрикатов	Содержание учебного материала			2
	1	Требования к качеству обработанного сырья и полуфабрикатов		
	2	Выбор и обеспечение способов хранения обработанного сырья и полуфабрикатов в зависимости от дальнейшего использования		2
	3	Санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения		
	Лабораторные работы		2	0
	Практические занятия			0
	Контрольные работы			0
Консультация			0	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов
	Самостоятельная			0
Тема 1.9. Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты	Содержание учебного материала			4
	1	Выполнение требований системы ХАССП как способ обеспечения безопасности процессов и услуг в организации питания	2	4
	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		
	3	Контроль соблюдения безопасных условий труда при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в организациях питания		
	Лабораторные работы			0
	Практические занятия			2
	1	Зачетное занятие		2
	Контрольные работы			0
	Консультация			0
	Самостоятельная			0
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				76
МДК.01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				76
Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	Содержание учебного материала			10
	1	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность	2	6
	2	Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов		
	3	Методы оценки качества. Условия, сроки хранения		
	4	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования		
	5	Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитакэ, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи		
	6	Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения.		
	7	Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов		
	8	Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов
	9	Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию		
	10	Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов		
	Лабораторные работы			4
	1.	Простая форма нарезки овощей, их назначение		2
	2.	Сложная форма нарезки овощей с применением карвинга		2
	Практические занятия			0
	Контрольные работы			0
	Консультации			0
	Самостоятельная работа			0
Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы, нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	Содержание учебного материала			8
	1	Основная пищевая ценность, характеристики, требования к качеству ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы		2
	2	Выбор сырья, методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам готовой продукции. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов.	2	2
	3	Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Требования к безопасности хранения. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных		2
	4	Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных.		2
	Лабораторные работы			0
	Практические занятия			0
	Контрольные работы			0
	Консультация			0
Самостоятельная работа			0	
Тема 2.3. Приготовление	Содержание учебного материала			16

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов
полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1	Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента, современных методов приготовления полуфабрикатов. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	2	2
	2	Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание.		2
	3	Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного		2
	4	Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки		2
	Лабораторные работы			4
	1.	Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья		4
	Практические занятия			0
	Контрольные работы			0
	Консультация			2
	1	Особенности подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы		2
	Самостоятельная работа			2
	1	Работа с учебным материалом		2
	Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса диких животных	Содержание учебного материала		10
1		Основные характеристики мяса диких животных. Пищевая ценность. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных	2	2
2		Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки		2
3		Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения Выбор методов для обработки.		2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов
	4	Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения		2
	Лабораторные работы			0
	Практические занятия			0
	Контрольные работы			0
	Консультация			0
	Самостоятельная работа			2
	1	Способы минимизации отходов		
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание учебного материала			20
	1	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности		2
	2	Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка		2
	3	Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса и полуфабрикатов из мяса диких животных. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения		2
	4	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса, сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов	2	2
	Лабораторные работы			6
	1.	Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса		4
	2.	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов мяса		2
	Практические занятия			0
	Контрольные работы			0
	Консультация			2
	1	Требования к обработке и подготовки мяса		2
	Самостоятельная работа			2
	1	Работа с учебным материалом		2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов
Тема 2.6 Обработка, подготовка пернатой дичи и приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание учебного материала			14
	1	Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность	2	4
	2	Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи		
	3	Условия и сроки хранения пернатой дичи		
	4	Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи		
	5	Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов		
	6	Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке		
	7	Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи	2	
	8	Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки		
	9	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы		
	10	Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение		
	11	Требования к качеству, условия и сроки хранения		
	12	Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения		
	Лабораторные работы			4
	1. Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента			4
	Практические занятия			2
	1	Зачетное занятие		2
	Контрольные работы			0
Консультация			0	
Самостоятельная работа			4	
1	Способы сокращения потерь при нарезке мяса. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к мясу.		4	
Учебная практика по разделу Виды работ: 1. Организация рабочего места и обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей: артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента 2. Приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд 3. 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			36	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
	<p>устриц.</p> <p>4. Обработка и подготовка мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося</p> <p>5. 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</p> <p>6. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
	<p>Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</p> <p>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>4. Выбор способов обработки редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.</p> <p>5. Выбор способов формовки, приготовления отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья разными методами.</p> <p>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья, дичи с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</p> <p>9. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.</p> <p>10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции</p> <p>11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения</p> <p>12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <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>		72
Всего			218

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы модуля имеются:

- учебный кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства;
- мастерская Поварское дело;
- учебная кухня ресторана.

Оборудование учебного кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства:

- рабочие места на 30 студентов;
- рабочее место преподавателя;
- рабочее место преподавателя;
- ноутбук;
- проектор с экраном;
- стол производственный;
- пароконвектомат;
- моечная ванна 2-х секционная;
- индукционная плита;
- шкаф для пособий;
- библиотечный фонд;
- дидактический материал (на бумажных и электронных носителях).

Оборудование мастерской Поварское дело:

Электроплиты, шкафы жарочные электрические, фритюрница электрическая, весы, производственные столы, моечные ванны, доски разделочные для готовой продукции, ножи поварские для готовой продукции, карбовочный нож, фигурная выемка для шариков, фигурная выемка для спирали, фигурные выемки для теста, нож для гофрирования, выемка округлая, зубочистки, бачок для сбора отходов, кастрюли емкостью 1-3 л, веселка деревянная, сито, венчики, протирачные машины, сковороды чугунные, сковороды порционные, лопатки металлические, противни, разливная ложка емкость 50-100 мл, сервировочные тарелки, мелкие столовые тарелки, глубокие и мелкие столовые тарелки, банкетные овальные блюда, вилки столовые, ножи столовые, соусники емкость 50-100 мл, порционные сковороды, комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

Оборудование учебной кухни ресторана:

Пароконвектомат, индукционная плита, холодильник, шкаф шоковой заморозки, стол производственный, планетарный миксер, блендер гомогенизатор, блендер погружной, соковыжималка, СВ-печь, льдогенератор, слайсер, мясорубка, фритюрница, вакуумный упаковщик, кофемашина, весы, стеллаж, моечная ванна.

Реализация профессионального модуля включает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции / И. П. Самородова. - М: Академия, 2019. - 191 с.
2. Технология приготовления пищи: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2019. - 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, 2020. – 412 с. - URL: 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
2. О защите прав потребителей[Текст]: федер. закон от 07 февр.1992 г. N 2300-1// Новороссийск: Сиб.унив., 2009. - 47 с.
3. 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.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. -Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 10 с.
- 5.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ, питания / авт. –сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - К.: Арий, 2013. -680с.: ил.

Электронные издания:

1. СайтОн–lineбиблиотеки [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

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, ОП.08 Охрана труда.

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

Практическая подготовка по данному модулю обеспечивает практико-ориентированную подготовку и проводится на базе государственных и коммерческих организаций, соответствующих профилю подготовки обучающегося и регламентируется Положением о практической подготовке ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли». 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 отвечать 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)

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

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; - оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Практические занятия</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p>
	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы; - распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара; - контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p>
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			
ПК 1.1-1.4	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила 	<p>Письменное тестирование.</p> <p>Собеседование</p>	<p>Практические занятия</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Наблюдение и оценка</p>

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>ухода за ними</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы обработки экзотических и редких видов сырья; - способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; - способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей; - способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья; - санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов; - формы, техника нарезки, формования экзотических и редких видов сырья способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов; - правила утилизации отходов способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; - виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения обработанного сырья - 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; - современные методы приготовления полуфабрикатов из различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом; - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов. - ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов, упаковочным оборудованием; - техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования полуфабрикатов; - правила заполнения этикеток; - правила складирования упакованных полуфабрикатов; - правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; - требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; 	Экзамен	результатов в соответствии с требованиями

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<ul style="list-style-type: none"> - техника общения, ориентированная на потребителя; - наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления блюд сложного ассортимента; - новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее); - современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; - принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностей и приправ; - принципы организации проработки рецептур; - правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта; - правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; 		
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья; - оценивать качество и соответствие экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи технологическим требованиям к п/ф, - распознавать недоброкачественные продукты; - определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; - 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; - рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке; - контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья (вымачивание соленой рыбы) различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; - контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки редких и экзотических видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; - контролировать ротацию неиспользованного 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p>

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>сырья в процессе</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); - контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов производства контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения обработанного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); - контролировать, осуществлять выбор, рациональное использование материалов, посуды для упаковки, хранения обработанного сырья; - контролировать, осуществлять соблюдение товарного соседства пищевых продуктов при складировании; - контролировать безопасное использование оборудования для упаковки - 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; - контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; - владеть техниками, контролировать применение техник: <ul style="list-style-type: none"> - работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе с птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи; - шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками; - подготовки рыбы различных видов к фаршированию целиком, порционными кусками, рулетом; - приготовления кнельной массы, формования кнелей, фарширования кнельной массой; - контролировать, осуществлять выбор способа фарширования, шпигования в зависимости от вида, формы, размера рыбы, мяса, птицы, дичи, требований заказа; - контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде - проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; - контролировать выбор материалов, посуды, 		

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>контейнеров для упаковки, качество, эстетичность упаковки на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; - контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); - применять различные техники, порционирования (комплектования) с учетом ресурсосбережения <p>рассчитывать стоимость полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - вести учет реализованных полуфабрикатов; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; - проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептов конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; - проводить анализ возможностей организации питания в области: <ul style="list-style-type: none"> - применения сложных, инновационных методов приготовления; - технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов; - квалификации поваров - подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; - выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки; - комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом требований к безопасности готовой продукции; - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры п/ф с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья - рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; - представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; 		

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - контроль и ведение процесса обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи подготовке; - контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов; - организация и ведение процессов упаковки, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; - организация, ведение процесса приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи согласно заказу - организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи - поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов - разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p>

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ

Рабочая программа ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента может быть использована при обучении профессиям рабочих, должностей служащих: 16472 Пекарь, 16675 Повар, 12901 Кондитер и повышения квалификации специалистов отрасли общественного питания.