



САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СЕСТРОРЕЦКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИМ.С.И.МОСИНА»



Утверждена
приказом № 100 директора СПб ГБПОУ
«СТК им. С.И. Мосина»
Т.Д. Минина
от 03 июня 2022г. приказ № 129

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 01 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»**

*основной профессиональной образовательной программы среднего
профессионального образования - программы подготовки специалистов
среднего звена*

43.02.15. ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Разработчик:
Огнева В.А., преподаватель
Теплых О.Е., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ4

1.1. Область применения рабочей программы4

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля4

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:6

1.4. Формы, периодичность и порядок текущего контроля и промежуточной аттестации7

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....8

2.1. Структура профессионального модуля8

2.2. Распределение часов по курсам, семестрам в соответствии с учебным планом)9

2.3. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ).....10

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ23

3.1. Материально-техническое обеспечение.....23

3.2. Информационное обеспечение реализации программы.....24

3.3. Организация образовательного процесса.....24

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса25

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ25

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и разработана на основе требований ФГОС СПО с учетом Примерной основной образовательной программы (далее - ПООП) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

При разработке программы учтены требования профессионального стандарта «33.011 Повар».

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

Код	Профессиональные компетенции
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

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

Код	Общие компетенции
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

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

Освоение профессионального модуля предусматривает достижение личностных результатов:

Код	Личностные результаты
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 9	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.
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства.
ЛР 14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> • Разработки ассортимента полуфабрикатов; • Разработки, 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.
уметь	<ul style="list-style-type: none"> • 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;

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.
знать	<ul style="list-style-type: none"> • Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; • Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; • Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; • Рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; • Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; • Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; • Правила составления заявок на продукты.

В ходе освоения профессионального модуля осуществляется практическая подготовка. Практическая подготовка реализуется как комплекс учебной и производственной практики в составе ОПОП.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Общий объем программы профессионального модуля 252 часа, в том числе:

Самостоятельной работы обучающегося – 4 часа

Занятий во взаимодействии с преподавателем – 104 часа

из них на освоение МДК:

- МДК.01.01 - 34 часа

- МДК.01.02 - 64 часа

- экзамен по модулю - 6 часов

на практики:

- учебную практику – 72 часа (2 недели)

- производственную практику – 72 часа (2 недели)

За счет вариативной части дополнительно добавлено на изучение:

♦ МДК.01.01. «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» - 4 часа на формирование дополнительных знаний и умений с учетом требований профессиональных стандартов.

♦ МДК.01.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» - 36 часов на формирование дополнительных знаний и умений с учетом требований профессиональных стандартов.

1.4. Формы, периодичность и порядок текущего контроля и промежуточной аттестации

Реализация программы МДК сопровождается текущей и промежуточной аттестацией.

Текущий контроль проводится в соответствии с рабочими материалами педагога, входящими в состав УМК, методическими рекомендациями и указаниями по МДК, а также проверочными заданиями к учебным занятиям.

В качестве форм текущего контроля используются:

- ◆ Тестирование
- ◆ Опросы (устные, письменные)
- ◆ Результаты выполнения задания на практических занятиях
- ◆ Результаты выполнения задания на лабораторных занятиях
- ◆ Оценка выполнения индивидуальных заданий
- ◆ Выполнение письменного задания на занятии и/или самостоятельной работе

Периодичность текущего контроля задается практическими и лабораторными занятиями: каждое из них оценивается у каждого обучающегося; и не менее 1 оценки каждые 10 занятий.

Изучение МДК заканчивается промежуточной аттестацией:

МДК.01.01 и МДК.01.02 в форме *ДЗ (комплексного)* в 3 семестре 2 курса обучения, которая установлена учебным планом.

Дифференцированный зачет (комплексный) проводится на последнем занятии МДК.01.02 за счет часов практических занятий МДК.01.02.

Изучение профессионального модуля заканчивается промежуточной аттестацией после производственной практики в форме *экзамена по модулю* в 4 семестре 2 курса обучения, которая установлена учебным планом.

Экзамен по модулю проводится в день, освобожденный от других видов занятий.

Промежуточная аттестация по МДК, УП, ПП и ПМ проводится в соответствии с фондом оценочных средств (ФОС) по профессиональному модулю.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

№ п/п	Наименование компонентов профессионального модуля	Всего часов (общая учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)										Практика						
			Обязательные аудиторные учебные занятия (часов)										Самостоятельная работа	учебная, часов	производственная, часов				
			всего	лекции	практические занятия	лабораторные занятия	в том числе			курсовая работа	экзамены	всего, часов				в т.ч., курсовая работа, часов			
из них часов практической подготовки	72	72					6												
1	МДК.01.01.	36	34	26	8	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-		
2	МДК.01.02.	66	64	46	18	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-		
3	Учебная практика, часов	72	72																
4	Производственная практика, часов	72	72																
5	Экзамен по модулю, часов	6	6																
ИТОГО:		252	248	72	26	-	-	144	-	-	6	4	-	-	-	-	-	72	72

2.2. Распределение часов по курсам, семестрам в соответствии с учебным планом)

МДК.01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

курс	семестр	Общий объем образов. программы	СР об-ся	Обязательная аудиторная нагрузка					Промежуточная аттестация (форма)	
				всего	В Т.Ч					
					Лекции	Лаборат занятия	Практ занятия	Курсовая работа		Консультации
2	3	36	2	34	26	-	8	-	-	ДЗ
Всего часов		36	2	34	26	-	8	-	-	

МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

курс	семестр	Общий объем образов. программы	СР об-ся	Обязательная аудиторная нагрузка					Промежуточная аттестация (форма)	
				всего	В Т.Ч					
					Лекции	Лаборат занятия	Практ занятия	Курсовая работа		Консультации
2	3	66	2	64	46	-	18	-	-	ДЗ
Всего часов		66	2	64	46	-	18	-	-	

2.3. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ); междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	из них часов практической подготовки	Коды ПК, ОК и ЛР, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		36		
Тема 1.1.	Содержание	10		ПК.1.1
Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Знать: - Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - Ассортимент , требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов. Уметь: - Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса.	6		ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.4 ЛР.4
	Тематика учебных занятий	2		
	<i>Лекция «Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления»</i>	2		
	<i>Лекция «Приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья»</i>	2*		
	<i>Лекция «Правила составления технологических документов на сырье, пищевые продукты, расходные материалы»</i>	4		
	Практические занятия	4		
	<i>Практическое занятие № 1 «Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента»</i>	10		ПК.1.1 ПК.1.2 ПК.1.3 ПК.1.4 ОК.1 ОК.2
Тема 1.2.	Содержание			
Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	Знать: - Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;			

	<ul style="list-style-type: none"> - Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; - Рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; - Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов. <p>Тематика учебных занятий</p> <p>Лекция <i>«Технологические принципы производства сложной кулинарной продукции. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН»</i></p> <p>Лекция <i>«Характеристика методов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</i></p> <p>Выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)»</p> <p>Лекция <i>«Контроль качества и безопасности подготовленного сырья и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»</i></p> <p>Лекция <i>«Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов»</i></p> <p>Лекция <i>«Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья»</i></p>	<p>10</p> <p>2</p> <p>2*</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>14</p>	<p>ОК.3</p> <p>ОК.4</p> <p>ЛР.4</p> <p>ЛР.9</p>
<p>Тема 1.3.</p> <p>Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; 		<p>ПК.1.1</p> <p>ПК.1.2</p> <p>ПК.1.3</p> <p>ПК.1.4</p> <p>ОК.1</p> <p>ОК.2</p> <p>ОК.3</p> <p>ОК.4</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>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - Использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента. 			<p>ЛР.4 ЛР.9</p>
	<p>Тематика учебных занятий</p>	<p>10</p>		
	<p>Лекция «<i>Организация и документальное оформление поступления сырья и товаров на производство</i>»</p>	<p>2</p>		
	<p>Лекция «<i>Правила составления технологических документов на сырье, пищевые продукты, расходные материалы</i>»</p>	<p>2</p>		
	<p>Лекция «<i>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования</i>»</p>	<p>2</p>		
	<p>Лекция «<i>Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов. Санитарно-гигиенические требования производственной санитарии и гигиены</i>»</p>	<p>2</p>		
	<p>Лекция «<i>Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</i>»</p>	<p>2</p>		
	<p>Практические занятия</p>	<p>4</p>		
	<p><i>Практическое занятие № 2 «Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда)».</i></p>	<p>4</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>1. Составить таблицу «Требования к качеству овощных полуфабрикатов».</p>	<p>2</p>		

ИТОГО МДК.01.01		26/8/2	
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		66	
Тема 2.1.		14	
Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов.	Содержание Знать: - Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; - Рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.		ПК.1.1 ПК.1.2 ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.4 ЛР.4 ЛР.9
	Уметь: - Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; - Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; - Использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.		
Тематика учебных занятий		8	
Лекция « <i>Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение.</i> » Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов .Методы оценки качества. Условия, сроки хранения»		2*	
Лекция « <i>Механическая кулинарная обработка и подготовка артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов</i> »		2	
Лекция « <i>Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка</i> »		2*	

	<p>экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования»</p> <p>Лекция «Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию»</p> <p>Практические занятия</p> <p>Практическое занятие № 3 «Расчет потерь при тепловой обработке полуфабрикатов из овощей для сложной кулинарной продукции»</p>	2*		
<p>Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы.</p>	<p>Содержание</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; - Рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента. <p>Тематика учебных занятий</p> <p>Лекция «Основные характеристики ската, морского черта, дорады, сига, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции»</p> <p>Лекция «Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и</p>	6		ПК.1.1 ПК.1.2 ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.4 ЛР.4 ЛР.9

	экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырь»			
	Лекция «Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья»	2	-	
Тема 2.3	Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента.	10		ПК.1.1 ПК.1.2 ПК.1.4 ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.4 ЛР.4 ЛР.9
	Знать: Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производства, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.			
	Тематика учебных занятий	10		
	Лекция « <i>Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных.</i> Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженных моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде»	2*	-	
	Лекция « <i>Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.</i> Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных»	2*	-	
	Лекция « <i>Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц</i> »	2*	-	
	Лекция « <i>Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц.</i> Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных»	2*	-	
	Лекция « <i>Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных.</i> Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья»	2*	-	
Тема 2.4	Содержание	10		ПК.1.1

<p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>Знать: Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.</p>		<p>ПК.1.2 ПК.1.3 ПК.1.4 ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.4 ЛР.4 ЛР.9</p>
	<p>Уметь: Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; Использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.</p>	6	
	<p>Тематика учебных занятий Лекция «<i>Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы.</i>» Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного» Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента.»</p>	4	
	<p>Лекция «<i>Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда.</i> Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки»</p>	2*	

	<p>Практические занятия</p> <p><i>Практическое занятие № 4 «Разработка рецептов полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья»</i></p>	6	6	
<p>Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных.</p>	<p>Содержание</p> <p>Знать:</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>Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p> <p>Правила составления заявок на продукты.</p> <p>Тематика учебных занятий</p> <p>Лекция «<i>Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования</i>»</p> <p>Лекция «<i>Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса</i>»</p> <p>Лекция «<i>Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения</i>»</p>	6	-	ПК.1.1 ПК.1.2 ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.4 ЛР.4 ЛР.9
<p>Тема 2.6.</p>	<p>Содержание</p>	8	-	ПК.1.1

<p>Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>Знать: Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; Правила составления заявок на продукты.</p>		<p>ПК.1.2 ПК.1.3 ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.4 ЛР.4 ЛР.9</p>
	<p>Уметь: Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p>	<p>6</p>	
	<p>Тематика учебных занятий Лекция «Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.»</p>	<p>2 2*</p>	

	<p>Практические занятия</p> <p><i>Практическое занятие № 5 «Разработка рецептур полуфабрикатов мяса и мясных продуктов в зависимости от спроса»</i></p>	6	6*	
<p>Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи.</p>	<p>Содержание</p> <p>Знать: Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; Правила составления заявок на продукты.</p> <p>Тематика учебных занятий</p> <p>Лекция «Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи»</p> <p>Лекция «Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки»</p>	4	-	ПК.1.1 ПК.1.2 ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.4 ЛР.4 ЛР.9
<p>Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>Содержание</p> <p>Знать: Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного</p>	4	-	ПК.1.1 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.4 ЛР.4 ЛР.9

	сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов.			
	Тематика учебных занятий	4		
	Лекция «Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой дичи. Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения..»	2*	-	
	Лекция «Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения»	2*	-	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Разработать рецептуры начинок (не менее трех наименований) для приготовления фаршированных рыбных полуфабрикатов.	2	-	
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет (комплексный)	2	-	
	ИТОГО МДК.01.02	66	18	
Учебная практика		72	72	
Виды работ	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 5. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования,			

<p>производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.</p> <p>11. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>17. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и складывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>			
<p>Производственная практика Виды работ</p> <p>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья,</p>	72	72	72

<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствие заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. 4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. 5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. 10. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос. 				
<p>Промежуточная аттестация</p>	<p>Экзамен по модулю</p>	<p>6</p>		
		<p>ВСЕГО ПМ.01</p>	<p>252</p>	

* - содержание добавлено с учетом требований профессиональных стандартов

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства».

Лаборатории:

«Учебная кухня ресторана».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного и кондитерского производства»:

- учебно-методическое обеспечение профессионального модуля ПМ.01, включающее в себя презентации учебных курсов, учебно-методические пособия по проведению практических занятий, методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет.

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Учебная кухня ресторана»:

- зоны для приготовления холодных блюд,
- зоны для приготовления горячих блюд,
- зоны для приготовления кулинарных изделий,
- зоны для приготовления сладких блюд,
- зоны для приготовления десертов и напитков,
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- набор оборудования с учетом вида выполнения работ;

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с

проектором или мультимедийный проектор с экраном).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Основные источники:

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.
2. 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.
3. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2018. – 192 с.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с.
2. Кахикало, В. Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство : учебное пособие для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, А. А. Баландин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 328 с.
3. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

3.2.4. Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
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: 15.12.2020). — 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. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

3.3. Организация образовательного процесса

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в учебном заведении, так и в организациях, соответствующих профилю специальности.

Изучение следующих общепрофессиональных дисциплин «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Техническое оснащение организаций питания», «Организация обслуживания», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Правовые основы профессиональной деятельности/ «Охрана труда», «Безопасность жизнедеятельности», «Контроль качества кулинарной продукции», «Основы финансовой грамотности», «Основы предпринимательской деятельности», должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно

Преподавание МДК модуля должно носить практическую направленность. В процессе практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение профессионального модуля предусматривает прохождение обучающимися учебной и производственной практик в стенах колледжа и в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента». Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

Мастера производственного обучения: с обязательной стажировкой в профильных организациях. Опыт работы в профессиональной сфере является обязательным.

Руководители практики: высококвалифицированные специалисты - представители организации, на базе которой проводится практика, специалисты, выполняющие работы на должностях, соответствующих профилю модуля

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты	Где проверяется
------------	-----------------

(освоенные профессиональные и общие компетенции)	
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p><i>Текущий контроль при проведении:</i> Устный опрос Тестирование Практическое занятие №1, №2, №3, №4, №5 Решение ситуационных задач Оценка видов работ на практике Оценка заданий для самостоятельной работы Оценивание отчетов по производственной практике</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> Дифференцированный зачет Экзамен по модулю</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p>	<p><i>Текущий контроль при проведении:</i> Устный опрос Тестирование Практическое занятие №2, №3, №4, №5 Решение ситуационных задач Оценка видов работ на практике Оценка заданий для самостоятельной работы Оценивание отчетов по производственной практике</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> Дифференцированный зачет Экзамен по модулю</p>
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p><i>Текущий контроль при проведении:</i> Устный опрос Тестирование Практическое занятие №2, №4, №5 Решение ситуационных задач Оценка видов работ на практике Оценка заданий для самостоятельной работы Защиты отчетов по производственной практике</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> Дифференцированный зачет Экзамен по модулю</p>
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p><i>Текущий контроль при проведении:</i> Устный опрос Тестирование Контрольная работа Практическое занятие №2, №4 Решение ситуационных задач Оценка видов работ на практике Оценка заданий для самостоятельной работы Защиты отчетов по производственной практике</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i></p>

	Дифференцированный зачет Экзамен по модулю
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	<p><i>Текущий контроль при проведении:</i> Устный опрос Тестирование Контрольная работа Практическое занятие №1, №2, №3, №4, №5 Решение ситуационных задач Оценка видов работ на практике Оценка заданий для самостоятельной работы Защиты отчетов по производственной практике</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> Дифференцированный зачет Экзамен по модулю</p>
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	