


**Смоленское областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Козловский многопрофильный аграрный колледж»**

РЕКОМЕНДОВАНО к утверждению
решением педагогического совета
протокол № 4 от 10.02 2017 г.
протокол № 1 от 30.08 2019 г.
протокол № 1 от 31.08 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор СОГБПОУ «Козловский
многопрофильный аграрный колледж»
 Г.В. Терехов



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

по программе подготовки специалистов среднего звена для специальности
естественнонаучного профиля 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» на базе основного
общего образования с получением среднего общего образования.
Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального
государственного стандарта СПО по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»,
утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1565 от 9 декабря 2016
года, и примерной программой профессионального модуля из УМК ПООП (2016 г.)

ОДОБРЕНО
на заседании цикловой
методической комиссии
профессионального цикла
протокол № 4 от 02.02 2017 г.
протокол № 1 от 28.08 2019 г.
протокол № 1 от 27.08 2020 г.

ОДОБРЕНО
методическим советом
СОГБПОУ «Козловский многопрофильный
аграрный колледж»
протокол № 3 от 04.02 2017 г.
протокол № 1 от 29.08 2019 г.
протокол № 1 от 28.08 2020 г.

Составители: Ерошенкова Т.С.- мастер производственного обучения высшей
квалификационной категории, преподаватель


Курбацкая Л.В. - преподаватель, мастер производственного обучения высшей
квалификационной категории

Рецензенты:

внутренний Даниленкова Н.А.- председатель цикловой методической комиссии
внешний Голубцова О.М. заместитель директора по методической работе
СОГБПОУ «Смоленский техникум железнодорожного транспорта,
сервиса и связи»

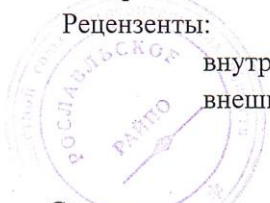
Согласовано:

ПО «Рославльское РАЙПО»  Л.Я.Кормер

ПО «ОСТЕРСКИЙ ХЛЕБОКОМБИНАТ» и.о. председателя правления  Г.Г. Захарова

ООО «РК ФАБРИКА»  В.М.Секачев

ИП «БЛИЗУЧЕНКО»  А.Л.Близученко



СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, профессиональными стандартами: 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н.); 4-й и 5-й уровни квалификации; 33.010 Кондитер (утвержден приказом Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н.); 4-й и 5-й уровни квалификации; 33.010 Пекарь (утвержден приказом Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914н.); 4-й и 5-й уровни квалификации.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Организации и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и соответствующие ему 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

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций.

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должен обладать общими компетенциями:

Код	Наименование общих компетенций
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
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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.3. Спецификация профессиональных компетенций

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	<ul style="list-style-type: none"> - оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, соответствии заказом; - оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов 	<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));
	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	<ul style="list-style-type: none"> - распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной 	<ul style="list-style-type: none"> - методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными. - важность постоянного контроля качества

		<p>эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно- гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p>	<p>приготовления продукции работниками производства. -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и после- дующей проверки понимания персоналом своей ответственности</p>
	<p>Контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями</p>	<p>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на</p>	<p>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</p>

		рабочем месте	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
Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
ПК 1.1-1.4	Контроль	Контролирует	требования охраны

	<p>безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>ь, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья</p>	<p>труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p>
	<p>Контроль и ведение процесса обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; подготовка;</p>	<p>-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</p>	<p>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</p>

		<p>приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; <li style="padding-left: 20px;">-контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства 	
	<p>Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов</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); 	<p>способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов; правила утилизации отходов</p>

		-контролировать соблюдение правил утилизации непищевых 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 водного сырья, мяса, птицы, дичи согласно заказу	- 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	-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;

	<p>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</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>
--	--	---

		<p>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>Организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов</p>	<p>-проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</p> <p>-контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, качество, эстетичность упаковки на вынос;</p> <p>-контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>- контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>-применять различные техники, порционирования (комплектования) с учетом ресурсосбережения</p>	<p>-ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов, упаковочным оборудованием;</p> <p>-техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования полуфабрикатов;</p> <p>-правила заполнения этикеток;</p> <p>-правила складирования упакованных полуфабрикатов;</p> <p>-правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции;</p> <p>-требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>
	<p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>рассчитывать стоимость полуфабрикатов;</p> <p>-вести учет реализованных полуфабрикатов;</p>	<p>правила общения с потребителями;</p> <p>-базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>-техника общения,</p>

		<ul style="list-style-type: none"> -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции 	ориентированная на потребителя;
ПК 1.4	поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов	<ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; -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 	<ul style="list-style-type: none"> -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,

	<p>разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>-подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции;</p> <p>- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>-выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки;</p> <p>- комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>-изменять рецептуры п/ф с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья</p>	<p>выхода готового продукта;</p> <p>- правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p>
	<p>Ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки</p>	<p>-расчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф;</p>	

		<ul style="list-style-type: none"> - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; - представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; - проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>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</p>	<p>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).</p>	<p>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</p>

	плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана		
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1.-1.4	Раздел ПМ 01 Организация процессов Приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	216	180	100	36	72	72
	Учебную практику	72					
	Производственная практика	72					
	Всего:	360	180	100	36	72	72

2.2.Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Входной контроль		2	2
Раздел ПМ 01 Организация и ведение процессов Приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.			
МДК.01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.		40	
МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.		140	
Тема 1.1. Введение Ассортимент традиционных овощей и их характеристика	Значение овощей в питании. Ассортимент традиционных овощей (клубнеплоды, корнеплоды, капустные, луковые, пряные, плодовые, томатные, бобовые, зерновые, десертные) и их товароведная характеристика. Органолептический способ оценки годности традиционных видов овощей: внешний вид, запах, вкус, наличие посторонних примесей. Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря (ножи, инструменты для фигурной нарезки овощей), используемых при обработке овощей. Правила их безопасного использования.	3	
Тема 1.2. Первичная кулинарная обработка овощей	Техника первичной кулинарной обработки корнеплодов и клубнеплодов, капустных, луковых, плодовых, десертных, консервированных овощей (сортировка и калибровка, мытье, очистка и нарезка). Форма нарезки: простые (соломка, кубики, брусочки, кружочки, ломтики, дольки, кольца, мелкие и крупные шпалки), сложные (звездочки, гребешки, бочоночки, груши, чесночки, шарики, спирали, стружка). Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и их использование.	14	

<p>Тема 1.3. Подготовка овощей для формовки и приготовления полуфабрикатов. Консервированные овощи</p>	<p>Подготовка овощей для формовки. Полуфабрикаты из овощей (картофель очищенный, морковь очищенная, свекла очищенная, лук очищенный, белокочанная капуста очищенная). Консервирование овощей. Требования к качеству различных видов овощей. Сроки хранения.</p>		
<p>Тема 1.4. Ассортимент грибов. Первичная кулинарная обработка грибов. Консервирование грибов</p>	<p>Значение грибов в питании. Ассортимент различных видов грибов (свежие, сушеные, соленые, маринованные) и их товароведная характеристика. Консервирование грибов. Органолептический способ оценки годности грибов: внешний вид, запах, вкус, наличие посторонних примесей. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке грибов. Техника первичной кулинарной обработки грибов (свежие грибы: очистка, промывание, сортировка и нарезка; сушеные грибы: перебирание, промывание, замачивание; соленые и маринованные грибы: отделение от рассола, сортировка, нарезание). Способы минимизации отходов при нарезке и обработке грибов и их использование Практические занятия</p>	18	
<p>Тема 1.5 Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Содержание</p> <p>1 Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса из говядины. Первичная обработка мяса: размораживание, обмывание, обсушивание, обвалка, жиловка, зачистка, сортировка. Приготовление полуфабрикатов из говядины: вырезка, толстый, тонкий края, внутренний и верхний куски, наружный и боковой куски, лопаточная и подлопаточная части, грудинка, покромка, шейная часть, пашина, субпродукты (головы, хвосты, ноги, мозги, печень, почки, язык, рубцы, сердце, горло, легкое, вымя) и их использование. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>2 Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса из свинины. Первичная обработка мяса: размораживание, обмывание, обсушивание, обвалка, жиловка, зачистка, сортировка. Приготовление полуфабрикатов из свинины: лопаточная часть, корейка, тазобедренная часть, лопаточная часть, грудинка, шейная часть, обрезки, субпродукты (головы, хвосты, ноги, мозги, печень, почки, язык, рубцы, сердце, горло, легкое) и их использование. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>3 Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса из баранины, тушек ягнят. Первичная обработка мяса: размораживание, обмывание, обсушивание, разделка, обвалка, жиловка, зачистка, сортировка, охлаждение. Приготовление полуфабрикатов из баранины: лопаточная часть, шейная часть, корейка, грудинка, тазобедренная часть, субпродукты (головы, хвосты, ноги, мозги, печень, почки, язык, рубцы, сердце, горло, легкое) и их использование, обработка тушек ягнят. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного</p>	17	2

	использования.		
4	<p>Технология приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из говядины: ростбиф, мясо тушеное, шпигованное и отварное, бифштекс, филе, лангет, антрекот, ромштекс, зразы натуральные, говядина духовая;</p> <p>из баранины: грудинка фаршированная, жареная, котлета натуральная (в панировке), котлета натуральная (без панировки), эскалоп, шницель (без панировки и в панировке), баранина духовая;</p> <p>из свинины: грудинка фаршированная, жареная, котлета натуральная (в панировке), котлета натуральная (без панировки), эскалоп, шницель (без панировки и в панировке), свинина духовая. Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.</p>		
5	<p>Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов</p> <p>из говядины: бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, субпродуктов; из баранины: рагу, плов, шашлык;</p> <p>из свинины: рагу, рагу по-домашнему, шашлык, поджарка, гуляш. Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.</p>		
6	<p>Технология приготовления рубленых полуфабрикатов:</p> <p>-натуральных рубленых: бифштекс , котлеты натуральные рубленые, котлеты полтавские, шницель натуральный рубленый, биточки по селянски, фрикадельки, люля- кебаб; - котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет</p> <p>Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов</p>		
7	<p>Технология приготовления полуфабрикатов из субпродуктов из говядины, свинины, баранины: печень по-строгановски, мозги жареные, мозги фри, печень жареная.</p> <p>Технология приготовления полуфабрикатов из птицы: головки, гребешки, шеи, ножки, крылышки, печени, сердце. Органолептическая оценка качества. Требования к качеству, сроки хранения.</p>		
Практические занятия		18	

	1	Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению полуфабрикатов из говядины		
	2	Составление технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов из баранины.		
	3	Составление технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов из свинины.		
	4	Составление технологических карт по приготовлению мелкокусковых полуфабрикатов..		
	5	Составление технологических карт по приготовлению и оформлению рубленых полуфабрикатов.		
	6	Составление технологических карт по приготовлению полуфабрикатов из субпродуктов.		
Тема 1.6 Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Содержание		17	2
	1	Классификация, пищевая ценность рыбного сырья и нерыбных морепродуктов. Ассортимент нерыбных морепродуктов. Химический состав. Категории жирности рыбы. Виды рыб: окуневые, лососевые, осетровые, тресковые, карповые, сельдевые, камбаловые, сом, щука, макрурус, путасу. Органолептическая оценка качества рыбы. Требования к качеству рыбного сырья. Сроки хранения.		
	2	Технология обработки рыбы: размораживание (на воздухе, в воде, комбинированный способ). Разделка чешуйчатой рыбы(обработка рыбы для использования в целом виде, разделка рыбы на порционные куски, разделка на филе). Требования к качеству рыбного сырья. Сроки хранения. Подбор необходимого оборудования и производственного инвентаря.		
	3	Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы (сом, налим, угорь, зубатка, миноги, бельдюга, судак, линь, камбала, навага, треска, щука, морской язык, хек). Технология обработки осетровой рыбы Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества.		
	4	Технология приготовления рыбных полуфабрикатов: для варки, припускания: рыбы в целом виде, звенья, порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей и без костей, без кожи и костей. Виды и технология приготовления мучной панировки: красная, белая, сухая, льезон, фигурная. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		

	5	Технология приготовления рыбных полуфабрикатов: для жарки основным способом, для жарки во фритюре: рыба в целом виде, звенья, порционные куски круглой формы, порционные куски, нарезанные из пластованной рыбы с кожей и костями. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
	6	Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов: котлеты, биточки, тефтели, рулет, зразы, тельное, фрикадельки. Технология приготовления кнельной массы. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы. Правила хранения и требования к качеству готовых полуфабрикатов из рыбы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
	7	Правила сбора и использование рыбных пищевых отходов. Производство рыбных полуфабрикатов. Требования к качеству рыбных полуфабрикатов. Санитарные требования к процессу приготовления полуфабрикатов из рыбы и их хранение. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
	Практические занятия		18	
	1	Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению полуфабрикатов.		
	2	Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению полуфабрикатов.		
	3	Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению полуфабрикатов: из рыбной котлетной массы.		
	4	Составление технологических карт: по правилам сбора и использованию рыбных пищевых отходов.		
Тема 1.7 Подготовка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Содержание		17	
	1	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса домашней птицы. Первичная обработка мяса: размораживание, опаливание, удалении головы, шеи, ножек, потрошение, промывание, заправка и разделка. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: филе, окорочка, крылья, голень, субпродукты и их использование. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов		2

	2	Технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы: целые тушки, рагу, плов, котлеты (натуральные, панированные), котлеты пожарские, котлеты по- киевски, шницельпо-столичному, котлеты рубленые, биточки рубленые и фаршированные. Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов		
	3	Технология приготовления полуфабрикатов из субпродуктов птицы: головки, гребешки, шеи, ножки, крылышки, печени: утиной, гусиной, куриной, сердце. Органолептическая оценка качества. Требования к качеству, сроки хранения. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов.		
	4	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса дичи и кролика. Первичная обработка мяса: размораживание, опаливание, удалении головы, шеи, ножек, потрошение, промывание, заправка и разделка. Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика: филе, окорочка, голень, субпродукты и их использование. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов		
	Практические занятия		18	
	1	Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению полуфабрикатов.		
	2	Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению полуфабрикатов.		
	3	Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению полуфабрикатов.		
	Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ.01: Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.		36	
	Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 3. Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента. 4. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация высокотехнологичного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. 5. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.			

<ol style="list-style-type: none"> 7. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. 8. 1.Подбор информации по темам: «Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса из говядины». 9. «Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса из свинины».Разработка и составление технологических карт. 10. 2. Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы. Новые технологии. Разработка и составление технологических карт. 11. Подбор информации по теме: «Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее». 12. 3. Подготовка рефератов по темам: «Технология приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из говядины». Разработка и составление технологических карт 13. 4. Подготовка презентаций по темам: «Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, субпродуктов» Разработка и составление технологических карт. 15. 5. Подготовка презентаций по теме: «Технология приготовления рубленых полуфабрикатов: 16. -натуральных рубленых: бифштекс , котлеты натуральные рубленые, котлеты полтавские, шницель натуральный рубленый, биточки по селянски, фрикадельки, люля- кебаб; 17. - котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет» 18. Разработка и составление технологических карт. 19. 6. Разработка и составление технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов: мяса дичи и кролика с использованием современных технологий. 		
<p>Учебная практика Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 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. Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Расчет массы мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов. 8. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из говядины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. 9. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из свинины. Требования к 	108	

<p>безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.</p> <ol style="list-style-type: none"> 10. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из баранины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. 11. Отработка приемов приготовления котлетной массы. Требования к безопасности хранения. 12. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. Требования к безопасности хранения. 13. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы. Требования к безопасности хранения подготовленного рыбы в охлажденном и замороженном виде. 14. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из птицы. Требования к безопасности хранения подготовленного птицы в охлажденном и замороженном виде. 15. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из дичи. Требования к безопасности хранения подготовленного дичи в охлажденном и замороженном виде. 16. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из кролика. Требования к безопасности хранения подготовленного кролика в охлажденном и замороженном виде. 17. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 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). 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. 20. 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 21. Зачёт 		
<p>Производственная практика: Виды работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 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. Отработка практических навыков разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы, 	<p>144</p>	

<p>дичи и кролика. Расчет массы мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов.</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из говядины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. 9. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из свинины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. 10. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из баранины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. 11. Отработка практических навыков приготовления котлетной массы. Требования к безопасности хранения. 12. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. Требования к безопасности хранения. 13. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы. Требования к безопасности хранения подготовленного рыбы в охлажденном и замороженном виде. 14. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из птицы. Требования к безопасности хранения подготовленного птицы в охлажденном и замороженном виде. 15. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из дичи. Требования к безопасности хранения подготовленного дичи в охлажденном и замороженном виде. 16. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из кролика. Требования к безопасности хранения подготовленного кролика в охлажденном и замороженном виде. 17. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 18. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности, соблюдения режимов хранения. 19. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 20. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 21. 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). 22. 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. 23. 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 24. Зачёт 		
Всего	216	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства», учебного кулинарного цеха № 1.

Технические средства обучения:

-компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет – программу R-Keerer или другая аналогичная программа (если она имеет широкое распространение на региональном рынке труда);
-мультимедийный проектор.

**Оборудование WSR: лаборатории технологии приготовления пищи с учетом требований*

- Картофелечистки электрические
- Овощерезки электрические
- Машина протирочная
- Плиты электрические
- Плита индукционная или стеклокерамическая Libero (4 греющих зоны)** или аналог
- Фритюрницы
- Сковороды электрические
- Печь конвекционная или пароконвекционная MiniCombi (max 200°C)** или аналог
- Холодильник**
- Зонт вытяжной
- Доска комбинированная
- Комплект ученической мебели
- Универсальная кухонная машина УКМ
- Стол с моечной ванной**
- Стол нейтральный 1200 и 1400**
- Стол производственный с бортом
- Шкаф интенсивной заморозки**
- Морозильник**
- Кухонный комбайн Thermomix**
- Взбивальная машина**
- Аппарат для вакуумирования**
- Слайсер**
- Посудомоечная машина**
- Миксер ручной**
- Гриль контактный Libero** или аналог
- Немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, стеллажи** кухонные, шкафы)
- Наборы производственного инвентаря, посуды (тарелки круглые, тарелки прямоугольные** и другая посуда), приборы для дегустации**
- Кухонная посуда и инвентарь**

*Примечание: ** - по требованиям WSR/WSR*

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы *Основные источники для обучающихся:*

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с
2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 128 с

3. Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 400 с.
4. Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 240 с.
5. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с.
6. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: контрольные материалы. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 208 с.
7. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 112 с.
8. Шитякова Т.Ю. и др. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. -1-е изд. – М.: Академия, 2015. – 288 с.
9. Электронный образовательный ресурс: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (электронное приложение)» – М.: Академия, 2014.

Дополнительная литература:

1. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. -4-е изд., доп. – М.: Академия, 2014. – 336 с.
2. Козлова С.Н., Феденишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 192 с.
3. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с.
4. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с.
5. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.
6. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Часть 2. -2-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 64 с.

Основные источники для преподавателя:

1. Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» от 2 августа 2013г. № 798,
3. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н,
4. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.
5. Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Интернет-ресурсы для преподавателя:

1. <http://art-cooking.ru>
2. <http://supercook.ru/russian/rus-28.html>
3. www.chefs.ru
4. www.povarenok.ru
5. www.supercook.ru

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.015 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля 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.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

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

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkillsRussia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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 должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

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 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
Раздел модуля. Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
ПК 1.1.-1.4	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>-санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));</p> <p>-методы контроля качества сырья. продуктов, качества выполнения работ подчиненными.</p> <p>-важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства.</p> <p>-способы и формы структурирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>

	<p>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</p>		
--	---	--	--

	<p>ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>		
	<p>Умения: 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</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p>Итоговый контроль: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>

	<p>соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p>		
	<p>Действия: Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы;</p> <p>Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара;</p> <p>Контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями;</p>		

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

<p>ПК 1.1-1.4</p>	<p>Знания: требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; методы обработки экзотических и редких видов сырья; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</p> <p>-способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей;</p> <p>-способы предотвращения</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не</p>
-------------------	---	--	---

	<p>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 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</p>		<p>менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>
--	---	--	---

	<p>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> <p>ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов, упаковочным оборудованием;</p> <p>-техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования полуфабрикатов;</p> <p>-правила заполнения этикеток;</p> <p>-правила складирования упакованных полуфабрикатов;</p> <p>-правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции;</p> <p>-требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов - правила общения с потребителями;</p> <p>-базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии</p>		
--	--	--	--

	<p>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);</p> <p>- 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>		
	<p>Умения: 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</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,</p>

	<p>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</p>	<p>производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p>Итоговый контроль: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p>последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
--	--	--	--

	<p>ротацию неиспользованного сырья в процессконтролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); -контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отхододе 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 оборудование для упаковки - контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов,рыбы, нерыбноговодного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и</p>		
--	--	--	--

	<p>безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; - владеть техниками, контролировать применение техник: - 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 		
--	---	--	--

	<p>комплектованием, упаковкой на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 рассчитывать стоимость полуфабрикатов; -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, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; - проводить анализ возможностей 		
--	---	--	--

	<p>организации питания в области: - применения сложных, инновационных методов приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p style="text-align: center;">-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,</p>		
--	--	--	--

	<p>приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; - представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; - проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p>		
	<p>Действия: 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, дичиподготовке; Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов; Организации 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</p>		

	<p>овощей, грибов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи согласно заказу</p> <p>Организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения</p> <p>полуфабрикатов взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур</p> <p>полуфабрикатов разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки</p>		
--	--	--	--

