Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 09.10.2025 15:12:28
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6e2a1f0c8c5199

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Профессионального модуля
ПМ01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

(индекс и наименование профессионального модуля)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(код и наименование специальности)

Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

(наименование квалификации)

очная

(форма обучения)

2025

СОГЛАСОВАНА:
Предметно – цикловой комиссией специальности поварского и кондитерского дела

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(код и наименование специальности)

Протокол № 6 от «14 » января 2025года

Председатель предметно-цикловой комиссии

_____ / Н.С.Грушина/
подпись Инициалы и Фамилия

Заместитель начальника отдела СПО

_____ / Л.В.Сорокина /
подпись Инициалы и Фамилия

УТВЕРЖДЕНА:

Начальник отдела СПО _____ /С.А.Марковская/
подпись Инициалы и Фамилия

Составитель (и): Литвиненко И.В., преподаватель ОСПО КФ РЭУ им. Г.В. Плеханова,

Рецензенты: Лукинова И.Ю., преподаватель ОСПО КФ РЭУ им.Г.В.Плеханова

СОГЛАСОВАНО:
Представитель работодателя

Директор ООО «Медиа Микс»

_____/С.Е. Голубинская /
подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.....4

2. Структура и содержание профессионального модуля 6

3. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля 18

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 22

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля

ПМ01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности ПМ01Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций (при наличии)

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно кразличным контекстам.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций
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 рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт	**ПО1** разработке ассортимента полуфабрикатов; **ПО2** разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; **ПО3** 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; **ПО4** подборе в соответствии с технологическими

	требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, **ПО5** приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; **ПО6** упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; **ПО7** контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; **ПО8** контроле хранения и расхода продуктов
уметь	**У1** разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; **У2** обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; **У3** оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; **У4** организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; **У5** применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; **У6** соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; **У7** использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; **У8** организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.
знать	**З1** требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; **З2** виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; **З3** ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; **З4** рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; **З5** способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; **З6** правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; **З7** правила составления заявок на продукты.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося	Количество часов
включая:	**265**
обязательная аудиторная учебная нагрузка	**111**
учебная практика	**72**
производственная практика	**72**
практическая подготовка	**214**
самостоятельная работа	**-**
консультации	**-**
промежуточная аттестация	**10**

2.Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды общих и профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка			Самостоятельная работа		Промежуточная аттестация, час.	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., консультации, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 1.1-1.4 ОК 01-02; ОК04; ОК 05; ОК 09	МДК. 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	**34**	**34**	22	-	**-**	-	**-**	**-**	**-**
ПК 1.1-1.4 ОК 01-02; ОК04; ОК 05; ОК 09	МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	**79**	**77**	48	-	-	-	2	-	**-**
ПК 1.1-1.4 ОК 01-02; ОК04; ОК 05; ОК 09	Учебная практика	**72**						-	**72**	**-**
ПК 1.1-1.4 ОК 01-02; ОК04; ОК 05; ОК 09	Производственная практика (по профилю специальности)	**72**						-	-	**72**
ПК 1.1-1.4	Экзамен по профессиональному модулю	**8**						8	-	**-**
	Всего:	**265**	111	70	-	-	-	10	72	**72**

2.2. Тематический план и содержание по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем профессионального модуля	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия и практическая подготовка, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетеций ОК, ПК
1	2	3	4
МДК. 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**34**	
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
Тема 1.1 Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-02; ОК04; ОК 05; ОК 09 ПК 1.1-1.4
	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. Международные термины, понятия в области обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания).	2	
Тема 1.2 Технологические принципы производства кулинарной продукции	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Технологические принципы производства: принцип безопасности, совместимости, взаимозаменяемости, сбалансированности, рационального использования сырья и отходов, сокращения времени кулинарной обработки, принцип снижения потерь питательных веществ и массы готовой продукции;принцип наилучшего использования энергии: принцип рационального использования сырья и отходов.	2	ОК 01-02; ОК04; ОК 05; ОК 09 ПК 1.1-1.4
Тема 1.3 Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-02; ОК04; ОК 05; ОК 09 ПК 1.1-1.4
	Классификация способов кулинарной обработки на группы, по видам воздействия: механические, гидромеханические, химические, биологические, термические.	2	
	Практические занятия	**6**	
	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного сырья	2	
	Органолептическая оценка качества овощного сырья. Механическая кулинарная обработка овощей. Простые формы нарезки овощей.	2	

	Расчет сырья, количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья, в зависимости от сезона, вида, кондиции сырья, расчет массы брутто, нетто, количества отходов.	2	
	Лабораторные работы	**8**	
	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке полуфабрикатов из овощей. Оценка качества полуфабрикатов из овощей.	2	ОК 01-02; ОК04; ОК 05; ОК 09 ПК 1.1-1.4
	Приготовление п/ф из овощей, подготовка овощей для фарширования. Определение массы отходов.	2	
	Механическая кулинарная обработка овощей.Простые и сложные формы нарезки овощей,кулинарное использование.	2	
	Приготовление полуфабрикатов из овощей для сложной кулинарной продукции.Оценка качества сырья готовых полуфабрикатов	2	
Тема 1.4 Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов из овощей	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-02; ОК04; ОК 05; ОК 09 ПК 1.1-1.4
	Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов из овощей для кулинарной продукции. Организация работы овощного цеха. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	2	
Тема 1.5 Первичная обработка и нарезка овощей, грибов	Технологический процесс механической кулинарной обработки картофеля, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, десертных овощей, бобовых и зелени, формы нарезки, кулинарное использование, приготовление п/ф .Подготовка тыквенных и томатных овощей к фаршированию. Технологический процесс обработки свежих и сушенных грибов.	2	ОК 01-02; ОК04; ОК 05; ОК 09 ПК 1.1-1.4
Тема 1.6 Централизованное производство овощных п/ф	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов,материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье,продуктах.		ОК 01-02; ОК04; ОК 05; ОК 09 ПК 1.1-1.4
	Практические занятия	**8**	
	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного сырья	2	
	Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	2	
	Расчет сырья, количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья, в зависимости от сезона, вида, кондиции сырья, расчет массы брутто, нетто, коли-	2	

	чества отходов		
	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного сырья	2	
Всего		**34**	
МДК 01.02 Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			
Раздел модуля 2 Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов длясложной кулинарной продукции		**79**	
Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических иредких видов овощей, грибов	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Асортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов.Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.	2	ОК 01-02; ОК04; ОК 05; ОК 09 ПК 1.1-1.4
	Практические занятия	**8**	
	Подготовка докладов и рефератов.	2	
	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента	2	ОК 01-02; ОК04; ОК 05; ОК 09 ПК 1.1-1.4
	Расчет сырья, количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья, в зависимости от сезона, вида, кондиции сырья, расчет массы брутто, нетто, количества отходов	2	
	Расчет сырья, количества сырья, в зависимости от сезона, вида, кондиции сырья, расчет массы брутто, нетто, количества отходов.	2	
Тема 2.2 Технологический процесс производства полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-02; ОК04; ОК 05; ОК 09 ПК 1.1-1.4
	Характеристика, пищевая ценность рыбного сырья, требования к качеству рыбы (лосось, осетр, белуга, севрюга; щука, карп, судак, морской окунь,.), используемой для приготовления сложной кулинарной продукции.Технологический процесс обработки и подготовки рыбы для приготовления сложной кулинарной продукции. Организация рабочих мест, организация труда в рыбном цехе.	2	

	Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы и полуфабрикатов из них. Приготовление сложных полуфабрикатов:из рыбы (крупная рыба фаршированная; фаршированная щука, судак, карп, порционные куски рыбы); Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2	
Тема2.3Обработка,подготовка экзотических и редких видов рыбы	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабулькии 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. Централизованное производство рыбных полуфабрикатов.	2	ОК 01-02; ОК04; ОК 05; ОК 09 ПК 1.1-1.4
Тема 2.4 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**	**5**	ОК 01-02; ОК04; ОК 05; ОК 09 ПК 1.1-1.4
	Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.	1	
	Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков, и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц.	2	
	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. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правилаохлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработан-	2	

	ного сырья. **Лабораторные работы**	**12**	
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. Оценка качества сырья и готовых полуфабрикатов.	2	
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. Потрошение и фаршированиящуки,судака.Приготовление начинки для фаршированиия. Оценка качества сырья и готовых полуфабрикатов.	2	
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. Оценка качества сырья и готовых полуфабрикатов.	2	
	.Приготовление кнельной массы из рыбы. Фаршированиерыбы целиком и порционными кусками. Оценка качества полуфабрикатов.	2	
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы.Приготовление котлетной массы из рыбы и п/ф.	2	
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Приготовление начинок для фаршированиия. Приготовление рулетов из филе рыбы фаршированных и нефаршированных, тельного. Оценка качества полуфабрикатов.	2	
	Практические занятия	**10**	
	Расчет сырья, количества порций сложных полуфабрикатов из рыбы, изготовленных из заданного количества и вида сырья, с учетом размеров, способов обработки, кондиции.	2	
	Подготовка докладов и рефератов.	2	
	Расчет сырья, отходов, количества порций сложных полуфабрикатов из рыбы, изготовленных из заданного количества и вида сырья, с учетом размеров, способов обработки, кондиции.	2	
	Расчет выхода полуфабрикатов; массы брутто, нетто, отходов.	2	
	Расчет сырья, количества порций сложных полуфабрикатов из рыбы, изготовленных из заданного количества и вида сырья.	2	
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатовиз мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01-02; ОК04; ОК 05; ОК 09 ПК 1.1-1.4
	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложнойкулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин,орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).	2	
	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фаршированиe, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы изкондитерского мешка. Классификация, ре-	2	

	цептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарноеназначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Технологический процесс механической кулинарной обработки говяжьей туши. Технологический процесс приготовления крупнокусковых п/ф, порционных п/ф из говядины: ростбиф, фаршированная говяжья вырезка, фаршированные рулеты с аппетитными начинками, мясо приготовленное в свиной сетке, рулет для карпаччо. Технология приготовления начинок для фарширования. Требования к качеству п/ф.Режимы хранения и реализации. Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Технологический процесс приготовления натурально-рубленой массы, котлетной и кнельной массы из мяса: состав массы, норма вложения продуктов, ассортимент полуфабрикатов,кулинарная характеристика п/ф. Требования к качеству полуфабрикатов. Режимы хранения и сроки реализации полуфабрикатов. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.	2	
Тема 2.6 Обработка, подготовка мяса диких животных	**Содержание учебного материала**		ОК 01-02; ОК04; ОК 05; ОК 09 ПК 1.1-1.4
	Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. 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.	2	
	Практические занятия	**8**	
	Расчет сырья, отходов, количества порций сложных полуфабрикатов из мяса, изготовляемых из заданного количества мяса, с учетом вида сырья и кондиции.	2	
	Расчет сырья, количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья, в зависимости от вида, кондиции сырья. Расчет массы брутто.	2	

	Расчет сырья, отходов, количества порций сложных полуфабрикатов из мяса, изготовляемых из заданного количества мяса, с учетом вида сырья и кондиции.	2	
	Составление таблицы «Кулинарное использование сложных полуфабрикатов из мяса».	2	
	Лабораторные работы	**4**	
	Оценка качества поступившего мясного сырья. определение массы мяса и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных полуфабрикатов из мяса. Приготовление крупнокусковых п/ф из мяса. Шпигование мяса овощами, чесноком, шпиком.	2	
	Приготовление и оценка качества порционных полуфабрикатов из мяса. Приготовление начинок для фарширования. Приготовление мясных рулетов. Оценка качества полуфабрикатов.Приготовление натурально-рубленой, котлетной и кнельной массы и п/ф .	2	
Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи. Приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-02; ОК04; ОК 05; ОК 09 ПК 1.1-1.4
	Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи.Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи.	2	
Тема 2.8 Обработка и подготовка домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-02; ОК04; ОК 05; ОК 09 ПК 1.1-1.4
	Классификация, основные характеристики домашней птицы. Пищевая ценность.Технологический процесс обработки домашней птицы для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы.	2	
	Приготовление сложных полуфабрикатов (крупнокусковых и порционных) полуфабрикатовиз домашней птицы: фаршированные куриные ножки; фаршированные тушки домашней птицы целиком; подготовленной домашней птицы для галантина; фаршированный рулет из мякоти птицы с различными начинками. Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из дом.птицы и полуфабрикатов из них. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки и приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы.	2	

	Практические занятия	**4**	
	Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов из домашней птицы, изготовленных из заданного количества сырья, с учетом вида сырья и кондиции.	2	
	Расчет сырья, отходов, количества порций сложных полуфабрикатов из мяса домашней птицы, изготовляемых из заданного количества сырья, с учетом вида сырья и кондиции.	2	
	Лабораторные работы	**6**	
	Оценка качества поступившей домашней птицы. Определение массы птицы и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных полуфабрикатов из птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы с различными начинками.	2	
	Приготовление фаршированных полуфабрикатов из птицы: фаршированных куриных ножек; фаршированной тушки целиком; котлет из филе, фаршированных соусом молочным с грибами. Оценка качества полуфабрикатов.	2	
	Приготовление котлетной и кнельной массы из домашней птицы и полуфабрикатов из них. Приготовление сложных полуфабрикатов:из птицы. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента.	2	

Учебная практика **Виды работ:**	**72 72**	
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.	6 6	
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6	
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. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	6	
5. 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.		
6. 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.	6	
7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	6	
8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.		
9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.		
10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6	
11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.		
12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	6	
13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.		
14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6	
15. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.		
16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6	

17. 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). 18. 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. 19. 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	
Производственная практика **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия 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 (вакуумрование, 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. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.	**72**
Промежуточная аттестация	**10**
Всего:	**265**

3.Условия реализации рабочей программы профессионального модуля

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля требует наличия учебного кабинета технологических дисциплин.

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства (для проведения лекционных занятий, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

Рабочее место преподавателя;

Рабочие места обучающихся;

Стационарная доска;

Проектор (переносной);

Шкафы;

Методические пособия;

Экран для проектора (переносной);

Учебно-наглядные пособия;

Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

Мастерская: кухня организации питания (для проведения лекционных, практических и лабораторных занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации)

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции: Обеденный стол; Стулья;

Шкаф для столовой посуды.

Технические средства обучения: Ноутбук (перенос-ной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Акустические колонки; Проектор; Экран;

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь; Жарочный шкаф; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль; Жарочная поверхность; Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Миксер для коктейлей; Соковыжималка (универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации); Набор инструментов для карвинга; Овоскоп; Нитраттесер; Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная

Лаборатория: учебно-тренинговый комплекс (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) (для проведения лабораторных занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации)

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции:

Обеденный стол;

Стулья;

Шкаф для столовой посуды.

Технические средства обучения:

Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;

Акустические колонки;

Проектор;

Экран;

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь;
Жарочный шкаф;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль;
Жарочная поверхность;
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималка (универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитрат-тестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Программное обеспечение:

Операционная система Microsoft Windows 10

Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC

3.2. Интерактивные формы обучения студентов при изучении профессионального модуля

Тема	Количество часов	Интерактивная форма проведения занятия
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	2 часа	Дискуссия
Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических видов сырья(овощей, рыбы)	2 часа	Просмотр и обсуждение видеофильма

3.3 Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. 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. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 192 с. https://academia-library.ru/reader/?id=345855

2. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 256 с.

3. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. А. Лаушкина. – 3-е изд., стер.М.: Издательский центр «Академия», 2023 — 240с.

4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022 — 240с. https://academialibrary.ru/reader/?id=345846

Электронные издания

Основные

5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организации питания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 3-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 240с. https://academialibrary.ru/reader/?id=345846

6. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. А. Лаушкина. — 4-е изд., стер.М.: Издательский центр «Академия», 2022. — 240с. https://academia- library.ru/reader/?id=416915

Дополнительные

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2021. — 240с. https://academia-library.ru/reader/?id=418071

2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. — 12-е изд., стер — М. : Издательский центр «Академия», 2022. — 400 с. https://academia-library.ru/reader/?id=294234

3. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки креализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 192 с. https://academia- library.ru/reader/?id=345855

4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Лабораторный практикум: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 240с. https://academia-library.ru/reader/?id=440560

5. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 12-е изд., стер — М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 400 с. https://academia-library.ru/reader/?id=294234

6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Ав-

тюхова. –2-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 268 с. – (Профессиональное образование): https://urait.ru/bcode/452945

7. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 179 с. – (Профессиональное образование: https://urait.ru/bcode/452975

8. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с https://academia- library.ru/reader/?id=428904

9. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2ч. Ч.2 / А.Н. Мартинчик – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 240 с. https://academia-library.ru/reader/?id=325022

10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. Образования / В.В. Усов. – 15-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 432 с https://academia-library.ru/reader/?id=369857

11. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – 15-е изд., перераб. и доп. – Москва: ИНФРА- М, 2020. – 373 с. – (Среднее профессиональное образование) https://znanium.com/read?id=360309

12. Радченко Л.А Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А. Радченко. – Москва; КНОРУС, 2020 – 322с. (Среднее профессиональное образование)
https://www.book.ru/view5/c1a21aa377fc8f8591c6b138d752ecc9

13. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2020г. № 194-ФЗ]. http://base.garant.ru

Дополнительная

14. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 04.10.2012 № 1007]. Режим доступа http://ivo.garant.ru/#/document/70238106/paragraph/1:4

Интернет-ресурсы

1. https://www.pitportal.ru/
2. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
3. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&prevDoc=102063865&backlink=1&&nd=102685081
4. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
5. https://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. http://fcior.edu.ru/catalog/nachalnoe_professionalnoe
7. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html
8. http://www.eda-server.ru/gastronom/
9. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
10. http://www.e-biblio.ru/book/bib/06_management/Restoran/book.html
11. Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режимдоступа https://www.academia-moscow.ru/
12. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа https://new.znanium.com/collections/basic

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	«отлично» — высшую оценку получают блюда, которые приготовлены строго по определенной рецептуре без отклонений от правил и вкусовых качеств; «хорошо» — технология блюд имеет незначительные нарушения, которые абсолютно не изменили привычный вкус блюда; «удовлетворительно» — такая оценка у блюд, рецепт которых нарушен, вкус изменена, но блюдо пригодно к употреблению; «неудовлетворительно» — блюдо непригодно к пище, является браком и списывается.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный) Экзамен по профессиональному модулю
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	«отлично» — высшую оценку получают блюда, которые приготовлены строго по определенной рецептуре без отклонений от правил и вкусовых качеств; «хорошо» — технология блюд имеет незначительные нарушения, которые абсолютно не изменили привычный вкус блюда; «удовлетворительно» — такая оценка у блюд, рецепт которых нарушен, вкус изменена, но блюдо пригодно к употреблению; «неудовлетворительно» — блюдо непригодно к пище, является браком и списывается.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный) Экзамен по профессиональному модулю
ПК 1.2. Осуществлять обработку,	«отлично» — высшую оценку получают блюда, которые приготовлены строго по определенной	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе

подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	рецептуре без отклонений от правил и вкусовых качеств; «хорошо» — технология блюд имеет незначительные нарушения, которые абсолютноне изменили привычный вкус блюда; «удовлетворительно» — такая оценка у блюд, рецепт которых нарушен, вкус изменена, но блюдо пригодно к употреблению; – «неудовлетворительно» — блюдо непригодно к пище, является браком и списывается.	выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный) Экзамен по профессиональному модулю
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложногоассортимента.	«отлично» — высшую оценку получают блюда, которые приготовлены строго по определенной рецептуре без отклонений от правил и вкусовых качеств; «хорошо» — технология блюд имеет незначительные нарушения, которые абсолютноне изменили привычный вкус блюда; «удовлетворительно» — такая оценка у блюд, рецепт которых нарушен, вкус изменена, но блюдо пригодно к употреблению; «неудовлетворительно» — блюдо непригодно к пище, является браком и списывается.	**Текущий контроль:** - экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный) Экзамен по профессиональному модулю
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов иформ обслуживания	«отлично» — высшую оценку получают блюда, которые приготовлены строго по определенной рецептуре без отклонений от правил и вкусовых качеств; «хорошо» — технология блюд имеет незначительные нарушения, которые абсолютноне изменили привычный вкус блюда; «удовлетворительно» — такая оценка у блюд, рецепт которых нарушен, вкус изменена, но блюдо пригодно к употреблению;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный)

	«неудовлетворительно» — блюдо непригодно к пище, является браком и списывается.	Экзамен по профессиональному модулю
Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов всоответствии с инструкциями и регламентами	«отлично» — высшую оценку получают блюда, которые приготовлены строго по определенной рецептуре без отклонений от правил и вкусовых качеств; «хорошо» — технология блюд имеет незначительные нарушения, которые абсолютноне изменили привычный вкус блюда; «удовлетворительно» — такая оценка у блюд, рецепт которых нарушен, вкус изменена, но блюдо пригодно к употреблению; «неудовлетворительно» — блюдо непригодно к пище, является браком и списывается.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий Промежуточная аттестация в формедифференцированного зачета Экзамен по профессиональному модулю
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	«отлично» — высшую оценку получают блюда, которые приготовлены строго по определенной рецептуре без отклонений от правил и вкусовых качеств; «хорошо» — технология блюд имеет незначительные нарушения, которые абсолютноне изменили привычный вкус блюда; «удовлетворительно» — такая оценка у блюд, рецепт которых нарушен, вкус изменена, но блюдо пригодно к употреблению; «неудовлетворительно» — блюдо непригодно к пище, является браком и списывается.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий Промежуточная аттестация в формедифференцированного зачета Экзамен по профессиональному модулю
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного	«отлично» — высшую оценку получают блюда, которые приготовлены строго по определенной рецептуре без отклонений от правил и вкусовых качеств; «хорошо» — технология блюд имеет	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ;

водного сырья, дичи.	незначительные нарушения, которые абсолютно не изменили привычный вкус блюда; «удовлетворительно» — такая оценка у блюд, рецепт которых нарушен, вкус изменена, но блюдо пригодно к употреблению; «неудовлетворительно» — блюдо непригодно к пище, является браком и списывается.	**Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий Промежуточная аттестация в формедифференцированного зачета Экзамен по профессиональному модулю
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложногоассортимента.	«отлично» — высшую оценку получают блюда, которые приготовлены строго по определенной рецептуре без отклонений от правил и вкусовых качеств; «хорошо» — технология блюд имеет незначительные нарушения, которые абсолютноне изменили привычный вкус блюда; «удовлетворительно» — такая оценка у блюд, рецепт которых нарушен, вкус изменена, но блюдо пригодно к употреблению; «неудовлетворительно» — блюдо непригодно к пище, является браком и списывается.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий Промежуточная аттестация в формедифференцированного зачета Экзамен по профессиональному модулю
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов иформ обслуживания	«отлично» — высшую оценку получают блюда, которые приготовлены строго по определенной рецептуре без отклонений от правил и вкусовых качеств; «хорошо» — технология блюд имеет незначительные нарушения, которые абсолютноне изменили привычный вкус блюда; «удовлетворительно» — такая оценка у блюд, рецепт которых нарушен, вкус изменена, но блюдо пригодно к употреблению; «неудовлетворительно» — блюдо непригодно к пище, является браком и списывается.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий Промежуточная аттестация в формедифференцированного зачета Экзамен по профессиональному модулю
ОК 01 Выбирать способы решения	- 5 (отлично) выставляется студенту, если студент правильно ответил на все поставленные	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе

задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	вопросы или выполнил задания; - 4 (хорошо) выставляется студенту, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; - 3 (удовлетворительно) выставляется студенту, если студент допустил ошибки в ответе или задании; - 2 (неудовлетворительно) выставляется студенту, если допущены ошибки в половине устных вопросов или в заданиях.	выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий к дифференцированному зачету по МДК;
ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	- 5 (отлично) выставляется студенту, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; - 4 (хорошо) выставляется студенту, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; - 3 (удовлетворительно) выставляется студенту, если студент допустил ошибки в ответе или задании; - 2 (неудовлетворительно) выставляется студенту, если допущены ошибки в половине устных вопросов или в заданиях.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий к дифференцированному зачету по МДК;
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	- 5 (отлично) выставляется студенту, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; - 4 (хорошо) выставляется студенту, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; - 3 (удовлетворительно) выставляется студенту, если студент допустил ошибки в ответе или задании; - 2 (неудовлетворительно) выставляется студенту, если допущены ошибки в половине устных вопросов или в заданиях.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий к дифференцированному зачету по МДК;

ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	- 5 (отлично) выставляется студенту, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; - 4 (хорошо) выставляется студенту, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; - 3 (удовлетворительно) выставляется студенту, если студент допустил ошибки в ответе или задании; - 2 (неудовлетворительно) выставляется студенту, если допущены ошибки в половине устных вопросов или в заданиях.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий к дифференцированному зачету по МДК;
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;	- 5 (отлично) выставляется студенту, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; - 4 (хорошо) выставляется студенту, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; - 3 (удовлетворительно) выставляется студенту, если студент допустил ошибки в ответе или задании; - 2 (неудовлетворительно) выставляется студенту, если допущены ошибки в половине устных вопросов или в заданиях.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий к дифференцированному зачету по МДК;

Оценочные средства для всех видов контроля отражены в КОС по профессиональному модулю «ПМ01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»