

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)



СОГЛАСОВАНО

Методическим советом

Протокол от «29» 06 2021 г.

№ 26



УТВЕРЖДАЮ

Директор

Ю. А. Митько

Приказ № 29/11 от «07» 07 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 01 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

2021 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 798)

Организация разработчик: ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

Разработчик: Жилина Е.В., преподаватель ВКК
Горбунова Ю.А., преподаватель ВКК

Рассмотрена на заседании методического совета протокол № _____
от «___» _____ 2021г.

Председатель методического совета _____

Согласовано:

Зам. директора по УР _____ И.Н. Субботина
«___» _____ 2021г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	31

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

При реализации рабочей программы применяются современные педагогические технологии, в том числе технологии дистанционного обучения и электронные ресурсы.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - в подготовке, уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами. выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты; - проверять поддержание требуемого температурного режима в

	<p>холодильном оборудовании.</p> <ul style="list-style-type: none"> -оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; -своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота; -сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; -проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; -обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением. - распознавать недоброкачественные продукты; -владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья; -рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке; -выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке; -выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов; <ul style="list-style-type: none"> -обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования; -удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов; --различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; -соблюдать правила утилизации непищевых отходов; -выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья; -осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов; -выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи, кролика; -соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов; -соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании; -безопасно использовать оборудование для упаковки.
Знать	<ul style="list-style-type: none"> -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

	<ul style="list-style-type: none"> -последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; -регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; -<i>нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС)</i>; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -требования к соблюдению личной гигиены персоналом 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 технологического оборудования производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; - способы правки кухонных ножей; - ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов; -техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов; -правила заполнения этикеток; -правила складирования упакованных полуфабрикатов; -правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; - требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов; - <i>нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС)</i>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего – 252 часа:

Из них на освоение МДК– 108 часов;

на практики: учебную – 72 часа и производственную– 72 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы, час.	Объем программы, час.					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики		
			Всего, часов	лабораторных и практических занятий, часов	курсовых работ (проектов), часов	учебная, часов	производственная, часов	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 1.1-1.4 ОК 1 – ОК 11	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	36	36	15				
ПК 1.1-1.4 ОК 1 – ОК 11	Раздел 2. Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72	68	34				4
ПК 1.1-1.4 ОК 1 – ОК 11	Учебная практика, часов	72				72		
ПК 1.1-1.4 ОК 1 – ОК 11	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	72					72	
	Всего:	252	104	49		72	72	4

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенции, формируемо которых способствут элемент программы
1	2	3	4
МДК 01.01. Организация приготовления полуфабрикатов	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных изделий	36	
Раздел 1. Организация приготовления разнообразного ассортимента	приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий		
Тема 1.1.	Содержание учебного материала		
Организация рабочего места для механической кулинарной обработки овощей и грибов	Организация подготовки технологического процесса для обработки овощей и грибов. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки овощей. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки грибов. Использование оборудования для обработки овощей и грибов.	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.2.8 ПК 3.1-3,5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-3, ОК 5-10
Тематика практических занятий	Тематика практических занятий	2	
Практическое занятие № 1.	Практическое занятие № 1.		
Организация рабочего места повара для механической обработки овощей.	Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки овощей.		
Тема 1.2.	Содержание учебного материала		
Организация рабочего места для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Организация подготовки технологического процесса для обработки рыбы, нерыбных продуктов моря. Организация подготовки технологического процесса мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки рыбы, нерыбных продуктов моря. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки овощей мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.2.8 ПК 3.1-3,5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-3, ОК 5-10
Тематика практических занятий	Тематика практических занятий	2	
Практическое занятие № 2.	Практическое занятие № 2.		
Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки мяса.	Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки мяса.		
Тема 1.3.	Содержание учебного материала		
Виды технологического	Виды, назначение современного технологического оборудования, инвентаря,	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.2.8 ПК 3.1-3,5

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенции, формируемые в которых в соответствии с программой
1	2	3	4
оборудования и производственного инвентаря для обработки сырья и приговлению полуфабрикатов	инструментов, используемых при обработке сырья, приговлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приговлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Тематика практических занятий Практическое занятие № 3. Организация рабочих мест мясного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой.	2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-3, ОК 5-10
Тема 1.4. Характеристика процессов подготовки овощей, грибов и приговления полуфабрикатов из них	Содержание учебного материала Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл. Классификация, характеристика способов обработки овощей, грибов и приговления полуфабрикатов обработки овощей, грибов и приговления полуфабрикатов. Физико-химические процессы, обеспечивающие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	2	ПК1.1-1.4 ПК2.1.2.8 ПК3.1-3,5 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5 ОК 1-3, ОК 5-10
Тема 1.5. Характеристика процессов подготовки рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, домашней птицы, дичи, кролика и приговления полуфабрикатов из них	Содержание учебного материала Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, домашней птицы, дичи, кролика и приговления полуфабрикатов. Классификация, характеристика способов обработки рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, домашней птицы, дичи, кролика и приговления полуфабрикатов. Физико-химические процессы, обеспечивающие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов	2	ПК1.1-1.4 ПК2.1.2.8 ПК3.1-3,5 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5 ОК 1-3, ОК 5-10
Тема 1.6. Ресурсное обеспечение выполнения заданий в	Содержание учебного материала Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству. Правила	4	ПК1.1-1.4 ПК2.1.2.8 ПК3.1-3,5 ПК4.1-4.5

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенции и, формируемо в которых способствут элемент программы
1 соответствии с заказами, планом работы	2 составления заявки (документов) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом, планом работы. Тематика практических занятий Практическое занятие № 4. Составить заявку(требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы соответствии с заказом (по индивидуальному заданию).	3	4 ПК5.1-5.5 ОК 1-3, ОК 5-10
Тема 1.7. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	Содержание учебного материала Организация процессов производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечение ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов	4	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.2.8 ПК 3.1-3,5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-3, ОК 5-10
Тема 1.8. Требование к качеству обработанного сырья и полуфабрикатов	Тематика практических занятий Практическое занятие № 5. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда) Содержание учебного материала Требование к качеству обработанного сырья и полуфабрикатов. Выбор и обеспечение способов хранения обработанного сырья и полуфабрикатов в зависимости от дальнейшего использования Санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения.	2 4	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.2.8 ПК 3.1-3,5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-3,ОК 5-10

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенции, формируемые в которых по способствуем элемент программы
1	2	3	4
Тема 1.9. Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Выполнение требований системы ХАССП как способ обеспечения безопасности процессов и услуг в организации питания. Контроль соблюдения безопасных условий труда при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в организациях питания.</p> <p>Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты.</p>	3	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-3, ОК 5-10
Самостоятельная работа	<p>Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН к организации работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов</p> <p>Контроль состояния рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, подготовки к реализации</p>	1	
МДК.01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	
Раздел 2. Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала		
Тема 1.1. Основные характеристики и пищевая ценность овощей, грибов	<p>Ассортимент, товароведная характеристика овощей и грибов. Пищевая ценность овощей и грибов. Признаки доброкачественности овощей и грибов. Условия и сроки хранения овощей и грибов. Требования к безопасности хранения овощей и грибов. Методы определения качества поступивших овощей и грибов. Органолептическая оценка качества овощей и грибов.</p>	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-3, ОК 5-10

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенции и, формируемых способностей элемент программы
1	2	3	4
<p>Тема 1.2. Обработка, подготовка овощей для приготовления блюд и фарширования</p>	<p>Содержание учебного материала Степень зрелости видов овощей для выбора последующей обработки. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки овощей. Нарезка и формовка овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию. Предохранение очищенных овощей от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке овощей. Методы определения норм выхода овощей после обработки для последующего использования. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных овощей. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей.</p>	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-3, ОК 5-10
<p>Тема 1.3. Приготовление полуфабрикатов из овощей. Технологический процесс фарширования овощей</p>	<p>Содержание учебного материала Ассортимент полуфабрикатов из овощей для сложных блюд. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из овощей. Формы нарезки овощей, их назначение. Сложная форма нарезки овощей с применением карвинга. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из овощей, для варки, жарки, припускания, запекания. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из овощей. Ассортимент начинок для фарширования овощей. Технология приготовления начинок для фарширования овощей. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из овощей. Подготовка овощей для фарширования. Технологический процесс фарширования овощей</p>	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-3, ОК 5-10
<p>Тематика лабораторных работ</p>	<p>1. Лабораторная работа № 1 Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов</p>	4	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенции, формируемые в которых по способу программы
1	2	3	4
	для заправочных супов разнообразного ассортимента.		
2	Лабораторная работа №2 Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов для супов пюре разнообразного ассортимента, холодных супов.		
Тема 1.4. Обработка, подготовка грибов. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из грибов.	Содержание учебного материала Ассортимент, основные характеристики грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки грибов. Нарезка и формовка грибов в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Предхранение очищенных грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке грибов. Методы определения норм выхода грибов после обработки для последующего использования Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных грибов. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из грибов, для варки, жарки, припускания, запекания. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из грибов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из грибов	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-3, ОК 5-10
3	Тематика лабораторных работ Лабораторная работа № 4 Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов для блюд из отварных, припущенных, жаренных овощей и грибов разнообразного ассортимента.	4	ПК 1.1-1.4
Тема 1.5.	Содержание учебного материала		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенции, формируемые в ходе освоения программы
1	2	3	4
<p>Методы обработки и подготовки рыбы, нерыбных продуктов моря для приготовления разнообразных блюд.</p>	<p>Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции. Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья. Рекомендации по применению способов оттаивания. Технологический процесс оттаивания. Преимущества и недостатки способов оттаивания. Рекомендации по применению вымачивания соленой рыбы. Обработка рыбы перед вымачиванием.</p> <p>Способы вымачивания соленой рыбы</p> <p>Технологический процесс обработки чешуйчатой рыбы. Технологический процесс обработки бесчешуйчатой рыбы. Технологический процесс обработки осетровой рыбы. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки нерыбных продуктов моря. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом.</p> <p>Тематика лабораторных работ и практических занятий.</p> <p>Практическое занятие № 1 Приготовление полуфабрикатов для горячих блюд из яиц, творога, муки.</p> <p>Лабораторная работа № 5 Приготовление полуфабрикатов для горячих блюд из яиц, творога, муки.</p> <p>Содержание учебного материала</p>	4	ПК 2.1.2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-3, ОК 5-10
<p>Тема 1.6 Ассортимент полуфабрикатов из рыбы, технологический процесс приготовления из рыбы, нерыбных продуктов</p>	<p>Ассортимент полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. Ассортимент, характеристика рыбных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью. Ассортимент п/ф из нерыбных продуктов моря. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов моря. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для</p>	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.2.8

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенции и, формируемо которых способствуе т элемент программы
1	2	3	4
<p>моря для сложных блюд</p>	<p>сложных блюд. Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы целиком, батонами, порционными кусками. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Виды панировки, способы панирования. Технология приготовления маринадов, способы маринования</p> <p>Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы</p> <p>Условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>4 Практическое занятие №2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы для блюд из отварной и припущенной тушеной рыбы разнообразного ассортимента.</p> <p>Тематика лабораторных работ</p> <p>1. Лабораторная работа № 6 Приготовление полуфабрикатов из рыбы жареной и запеченной разнообразного ассортимента.</p> <p>2 Лабораторная работа № 7 Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>2</p> <p>4</p>	<p>ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-3,ОК 5-10</p>
<p>Тема 1.7. Обработка, подготовка мяса</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Методы обработки и подготовки мяса свинины, говядины, баранины.</p> <p>Методы обработки и подготовки мяса диких животных.</p> <p>Последовательность технологических операций обработки и подготовки мяса</p> <p>Разделка говяжьих, свиных, бараньих туш, мяса диких животных.</p> <p>Тематика практических занятий</p> <p>Практическое занятие № 3 Способы минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд.</p>	<p>2</p> <p>2</p>	<p>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-3,ОК 5-10</p>

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенции, формируемых в соответствии со способностями элемент программ
1	2	3	4
<p>Тема 1.8 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса для варки, жарки, припускания. Технологический процесс приготовления рубленой и котлетной массы из мяса, полуфабрикаты из них. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса</p> <p>Тематика лабораторных работ</p> <p>1 Лабораторная работа № 8. Приготовление полуфабрикатов из мяса для блюд мясных продуктов в отварном припущенном жареном тушеном виде разнообразного ассортимента.</p> <p>2 Лабораторная работа № 9. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных и продуктов в тушеном и запеченном разнообразного ассортимента.</p>	4	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.2.8 ПК 3.1-3,5 ПК 4.1-4,5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-3, ОК 5-10
<p>Тема 1.9. Обработка, подготовка домашней птицы, дичи, кролика для приготовления сложных блюд</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Методы обработки и подготовки домашней птицы, дичи. Методы обработки и подготовки кролика. Последовательность технологических операций обработки и подготовки домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Тематика практических занятий</p> <p>2 Практическое занятие № 4 Методы обработки и подготовки домашней птицы, дичи, кролика для приготовления сложных блюд</p> <p>3 Практическое занятие № 5 Способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы, дичи, кролика для приготовления сложных блюд</p>	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.2.8 ПК 3.1-3,5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-3, ОК 5-10

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формируемых в результате освоения элементов программы
1	2	3	4
Тема 1.10. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из птицы цельными тушками. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из птицы, дичи. Технологический процесс приготовления рубленой и котлетной массы из птицы, дичи, полуфабрикаты из них. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из птицы, дичи. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из птицы, дичи</p> <p>Тематика лабораторных работ</p>	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-3, ОК 5-10
1	Лабораторная работа № 10. Приготовление полуфабрикатов из для горячих домашней птицы, дичи, кролика в отварном и припущенном и жареном виде разнообразного ассортимента.	4	
2	Лабораторная работа № 11. Приготовление полуфабрикатов из для горячих блюд домашней птицы, дичи, кроликов тушеном и запеченном разнообразного ассортимента.		
Тема 1.11. Технологический процесс фарширования домашней птицы, дичи, кролика	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Ассортимент начинок для фарширования домашней птицы, дичи, кролика Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ Технологический процесс фарширования домашней птицы, дичи, кролика.</p>	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-3, ОК 5-10
Тема 1.12.	Содержание учебного материала		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.2.8

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенции, формируемых в ходе освоения программы
1 Методы обработки и подготовки субпродуктов для приготовления сложных блюд	2 Морфологический и химический состав субпродуктов. Пищевая ценность субпродуктов. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки субпродуктов. Методы обработки и подготовки субпродуктов. Последовательность технологических операций обработки и подготовки субпродуктов.	3	4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-3, ОК 5-10
Тема 1.13. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из субпродуктов	Содержание учебного материала Ассортимент полуфабрикатов из субпродуктов для сложных блюд. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из субпродуктов. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из субпродуктов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из субпродуктов.	4	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-3, ОК 5-10
	Тематика лабораторных работ Лабораторная работа № 12. Приготовление полуфабрикатов из для горячих блюд домашней птицы, дичи, кроликов тушеном и запеченном разнообразного ассортимента Самостоятельная работа Раздел 2. Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	2	
	Создать мультимедиа слайдов для блюд из мяса, птицы, рыбы, не рыбного водного сырья.	4	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	2	Объем часов	Коды компетенции, формируемые в результате освоения программы
1	3	4	
<p>Учебная практика Виды работ Инструктаж по охране труда. Ознакомление с должностными инструкциями в занимаемой должности. Организация рабочего места, подготовка механического оборудования, исходных материалов для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Организовать рабочее место для механической кулинарной обработки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья. Обработка клубнеплодов, корнеплодов. Обработка капустных и луковых овощей. Обработка плодовых овощей и грибов. Обработка консервированных овощей. Обработка Механическая кулинарная обработка рыбы. Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы. Обработка рыбы для фарширования. Обработка морепродуктов. Обработка морской капусты. Оценка органолептическим способом качества и соответствие сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям Организовать рабочее место для механической кулинарной обработки птицы, дичи, кролика. Механическая кулинарная обработка мяса. Обработка субпродуктов. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. Оценка органолептическим способом качества и соответствие сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям Организация рабочего места для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья.</p>	72	ПК 1.1 ОК 01-05, 07, 10 ПК 1.2 ОК 01-05, 07, 10 ПК 1.3 ОК 01-05, 07, 10 ПК 1.4 ОК 01-05, 07, 10	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенции, формируемо которых способствуе т элемент программы
<p>1</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы</p> <p>Оценка органолептическим способом качества и соответствие сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям</p> <p>Подготовка к хранению (вакуумированию, охлаждению, замораживанию), порционировать (комплектовать), упаковать для отпуска на вынос, транспортирования</p> <p>Подготовить к хранению обработанное сырье, полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</p> <p>Организация рабочего места для механической кулинарной обработки мяса.</p> <p>Приготовление мясных полуфабрикатов из говядины.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины.</p> <p>Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее.</p> <p>Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.</p> <p>Оценка органолептическим способом качества и соответствие сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям</p> <p>Оценить качество выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдать нормы закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.)</p> <p>Организация рабочего места для механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи, кролика .</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика</p> <p>Оценка органолептическим способом качества и соответствие сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям</p> <p>Оценить качество выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдать нормы закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.)</p>	<p>2</p>	<p>3</p>	<p>4</p>
<p>Производственная практика (по профилю специальности)</p>			<p>ПК 1.1</p>

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенции, формируемо в которых способствуе т элемент программы
1	2	3	4
<p>Виды работ:</p> <p>Инструктаж по охране труда. Ознакомление с предприятием.</p> <p>Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья.</p> <p>Выполнение работ по приговлению полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Выполнение работ по обработке, подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика.</p> <p>Выполнение работ по приговлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Выполнение работ по приговлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Оценивание органолептическим способом качества и соответствие сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>Оформление заявки на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</p> <p>Проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске на вынос</p>	72	252	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01-05, 07, 10
Всего:		252	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.

Лаборатории, оборудованные:

- Весы настольные электронные
- Пароконвектомат
- Конвекционная печь
- Микроволновая печь
- Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека
- Фритюрница
- Электродрель (жарочная поверхность)
- Плита wok
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Шкаф шоковой заморозки
- Ледогенератор
- Стол холодильный с охлаждаемой горкой
- Мясорубка
- Слайсер
- Машина для вакуумной упаковки
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения)
- Стол с охлаждаемой поверхностью
- Стол с деревянной поверхностью)
- Машина посудомоечная

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Печатные издания:

1. Журналы: «Питание и общество», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастрономъ», «Ресторанный бизнес», «Ресторатор», «Гостиница и ресторан» и др.-ресурсы.

2. О защите прав потребителей [Текст]: федер. закон от 07 февр.1992 г. N 2300-1// Новороссийск: Сиб.унив., 2009. - 47 с.

3. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: федер. закон от 02 янв. 2000 г. 29-ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.

5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ. питания / авт. –сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - К.: Арий, 2013. -680с.: ил.

6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания

Электронные издания:

1. Сайт On-line библиотеки [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.bestlibrary.ru>. – (дата обращения 01.08.2016)

2. Научная библиотека МГУ[Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.lib.msu.su/>. – (дата обращения 01.08.2016)
3. Сайт ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: mck.tipkis.ru/mk.html#demo

Дополнительные источники:

1. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях[Текст] /В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова. Часть 4: блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. – М: Издательский центр: Академия, 2014 – 160с.
2. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции / И. П. Самородова.- М: Академия, 2015. - 191 с.
3. Технология приготовления пищи: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и контрольных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Формы контроля и методы оценки
<p>Указывается код и наименование компетенции в соответствии с пунктом 1.2.1 (в том же порядке)</p> <p>Например ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на</p>

	<p>выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента);</p> <ul style="list-style-type: none"> – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию 	<p>зачете/экзамене по МДК;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
И т.д.		