Частное профессиональное образовательное учреждение
Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа профессионального модуля

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

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Вологда, 2019

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии технологии и сервиса
Протокол № *1* от *«04» сентября* 2019г.
Председатель цикловой комиссии
_____ М.И. Гадаева

Утверждаю
Зам. директора по учебной работе
_____ А.А. Дроздова

Согласовано
Зам.директора по методической работе
_____ А.А. Русина

Организация-разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчик:
Гадаева М.И., преподаватель высшей категории ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж;
Ерёмина А.С., преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж.
Комиссарова А.И., преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж.
Мудрая Н.В., преподаватель первой категории ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и потребностями рынка труда. Рекомендуется для использования в учебном процессе.

Председатель правления Вологодское трапеза — _____ — Карат М.Т.
Место работы, должность — подпись — ФИО

МП

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 18
5. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ23

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

- 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.
- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

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

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- в разработке ассортимента полуфабрикатов;

- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.

уметь

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
- правила составления заявок на продукты.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля по очной форме обучения:

Объем образовательной программы профессионального модуля обучающегося **256** часов, в том числе:

объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем **154** часа;

самостоятельной работы обучающегося **10** часов;

учебной практики – **36** часов;

производственной практики (по профилю специальности) – **36** часов;

промежуточная аттестация **20** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля по очной форме обучения

Коды компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы часов	Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем		
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов
МДК 01.01.Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**84**	**84**		
ПК 1.1 – ПК1.4 ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 10	Тема 1.1. Основные понятия о производстве полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	24	24	-	-
	Тема 1.2.Организация и техническое оснащение технологического процесса по приготовлению, хранению, подготовке к реализации полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	26	26	-	-
	Тема 1.3.Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	4	4	-	-
	Тема 1.4.Обработка, подготовка и приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов рыбы, рыбы с костным, костно-хрящевым скелетом, нерыбного водного сырья	12	12	-	-
	Тема 1.4. Обработка, подготовка и приготовление полуфабрикатов и начинок из мяса диких животных, мяса крупного и мелкого рогатого скота и свинины для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	8	8	-	-
	Тема 1.5. Обработка и подготовка и приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи и кролика для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	10	10		
	Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**10**			
МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**50**	50	50	
ПК 1.1 – ПК1.4 ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 10	Тема 1. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	50	50	50	--
ПК 1.1 – ПК1.4 ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 10	**Учебная практика**	**36**		-	-
ПК 1.1 – ПК1.4 ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 10	**Производственная практика (по профилю специальности)**	**36**		-	-
	Теоретический экзамен	**10**			
	Экзамен квалификационный	**10**			
	Всего:	**236**	-	-	-

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки кулинарных полуфабрикатов		99
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		84
Тема 1.1. Основные понятия о производстве полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	**Содержание учебного материала**	
	1. Характеристики и методы классификации сырья	2
	2. Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд сложного приготовления.	2
	3. Организация производственного контроля и качества по системе ХАССП и системы государственных стандартов.	2
	4. Технологические принципы и циклы производства сырья для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.	2
	5. Классификация, характеристика способов обработки сырья и полуфабрикатов для блюд.	2
	6. Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	2
	7. Принципы производства и сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами	2
	8. Оценка соответствия подготовки рабочих мест согласно требованиям регламентов, инструкций, стандартов	2
	9. Оценка и расчет ресурсной потребности в сырье. Организация приемки сырья.	2
	10. Организация производственного контроля качества	2
	11. Отходы и потери массы сырья	2
	12. Санитарно – эпидемиологические правила упаковки, хранения и реализации полуфабрикатов	2
Тема 1.2.Организация и техническое оснащение технологического процесса по приготовлению, хранению, подготовке к реализации полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	**Содержание учебного материала**	
	1. Классификация механического оборудования для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента. Общие принципы устройства. Универсальные кухонные машины	2
	2. Виды, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки, протирания различных видов овощей	2
	3. Классификация, устройство, принцип работы, оборудования для обработки и измельчения мяса и рыбы. Мясорубки, куттеры, мясорыхлители, ленточные пилы. Правила безопасной эксплуатации.	2

	4. Классификация, устройство, принцип работы оборудования для перемешивания и формования мясных и рыбных полуфабрикатов. Фаршемешалки, котлетоформовочные машины. Машины для очистки рыбы. Правила безопасной эксплуатации.	2
	5. Классификация, устройство, принцип работы оборудования для упаковывания и хранения мясных и рыбных полуфабрикатов.	2
	6. Основы холодильной обработки, холодильные машины.	2
	7. Холодильные агрегаты и их узлы.	2
	8. Холодильное оборудование, холодильные камеры, шкафы. Оборудование для шоковой заморозки мясных и рыбных полуфабрикатов.	2
	9. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации инвентаря, инструментов используемых для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.	2
	10. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2
	11. Организация процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов для сложных кулинарных блюд в овощном цехе. Требования к организации рабочих мест.	2
	12. Организация процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных кулинарных блюд в мясо-рыбном цехе. Требования к организации рабочих мест	2
	13. Организация процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, птицы для сложных кулинарных блюд в мясо-рыбном цехе. Требования к организации рабочих мест	2
Тема 1.3.Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	**Содержание учебного материала**	
	1. Основные характеристики, пищевая ценность сырья для полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей и грибов. Технологический процесс механической обработки и подготовки сырья в зависимости от способа их дальнейшего приготовления.	2
	2. Нарезка, формовка, подготовка к фаршированию. Обработка и использование отходов из овощей и грибов, условия и сроки хранения обработанного сырья.	2
Тема 1.4.Обработка, подготовка и приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов рыбы, рыбы с костным, костно-хрящевым скелетом, нерыбного водного сырья.	**Содержание учебного материала**	
	1. Характеристика, пищевая ценность рыбы и нерыбного водного сырья. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	2
	2. Технологический процесс механической обработки и подготовки экзотических и редких видов рыбы, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья.	2
	3. Особенности обработки ядовитых и экзотических видов. Обработка рыбы с костным и костно-хрящевым скелетом. Обработка и использование рыбных отходов	2

	4. Технологическая последовательность и правила обработки, в соответствии с типом моллюсков и ракообразных.	2
	5. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых, рубленных полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление фаршированной рыбы в целом виде.	2
	6. Требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Правила порционирования, упаковки и маркировки полуфабрикатов.	2
Тема 1.4. Обработка, подготовка и приготовление полуфабрикатов и начинок из мяса диких животных, мяса крупного и мелкого рогатого скота и свинины для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**	
	1. Характеристика, пищевая ценность, сырья для полуфабрикатов из мяса, субпродуктов. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из мяса говядины, свинины и из туш мелкого скота,диких животных, мясных продуктов. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса.	2
	2. Технологическая последовательность и правила механической обработки с учетом особенности строения и состава мышечной ткани животных. Обработка и использование мясных отходов.	2
	3. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, рубленных полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса говядины, свинины, мелкого скота и мясных продуктов.	2
	4. Требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса. Правила порционирования, упаковки и маркировки полуфабрикатов.	2
Тема 1.5. Обработка и подготовка и приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи и кролика для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**	
	1. Основные характеристики, пищевая ценность сырья для полуфабрикатов из пернатой птицы. Технологический процесс обработки и подготовки пернатой дичи для полуфабрикатов.	2
	2. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи. Подбор пряностей и приправ при приготовлении птицы. Технологический процесс приготовления и способы заправки птицы и дичи в целом виде.	2
	3. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи и кролика.	2
	4. Технологический процесс приготовления кнельной массы из птицы, приготовление и использование пищевых отходов из птицы и полуфабрикатов из нее.	2
	5. Требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Правила порционирования, упаковки и маркировки полуфабрикатов.	2
Самостоятельная работа 1. Организация и техническое оснащение технологического процесса по приготовлению, хранению, подготовке к реализации полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. 2. Обработка овощей и грибов. Приготовление полуфабрикатов.		**10**

3. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов. 4. Обработка мяса и мясных продуктов. Приготовление полуфабрикатов. 5. Обработка птицы пернатой, дичи и кролика. Приготовление полуфабрикатов.		
МДК 01.02 Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**55**
Тема 1. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**	
	Практические работы	
	Практическая работа №1 Определение качества исходного сырья (овощей, грибов) органолептическим методом	2
	Практическая работа №2 Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощей и грибов, в зависимости от сезонности.	2
	Практическая работа №3 Органолептическая оценка качества рыбы. Ознакомление с физико-химическими показателями и методами определения свежести рыбы.	2
	Практическая работа №4 Первичная обработка и ассортимент полуфабрикатов из рыбы с костным и хрящевым скелетом.	2
	Практическая работа №5 Расчет расхода сырья выхода полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Расчет количества отходов при холодной обработке рыбы	2
	Практическая работа № 6 Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов, при использовании сырья и рыбы специальнойразделки	2
	Практическая работа № 7 Органолептическая оценка качества мяса и мясопродуктов показателям, в том числе по свежести	2
	Практическая работа №8 Составление технологических схем механической кулинарной обработки мяса, мяса диких животных, с указанием назначения частей.	2
	Практическая работа № 9 Расчет среднетушевых норм отходов и потерь при холодной обработке мяса	2
	Практическая работа № 10 Расчет расхода мяса, выхода полуфабрикатов, изготовляемых из заданного количества мяса.	2
	Практическая работа №11 Органолептическая оценка качества птицы	2

	Практическая работа № 12 Составление технологических схем разделки птицы, кролика.	2
	Практическая работа № 13 Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из заданного количества птицы.	2
	Лабораторные работы	
	Лабораторная работа №1 Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества.	6
	Лабораторная работа № 2 Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбыи нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества.	6
	Лабораторная работа №3 Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса, мясных продуктов. Органолептическая оценка качества.	6
	Лабораторная работа № 4 Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из птицы, пернатой дичи.Органолептическая оценка качества.	6
Учебная практика. Виды работ 1. Организация подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для ведения процессов приготовления и реализации полуфабрикатов из овощей и грибов. 2. Организация подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для ведения процессов приготовления и реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. 3. Организация подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для ведения процессов приготовления и реализации полуфабрикатов из мяса, субпродуктов. 4. Организация подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для ведения процессов приготовления и реализации полуфабрикатов из птицы. 5. Ведение процессов приготовления и подготовки реализации сложных полуфабрикатов кулинарных изделий сложного ассортимента, презентация приготовленного полуфабриката. Результаты работы оформляются в рабочей тетради.		**36**
Производственная практика. Виды работ 1. Ознакомление с предприятием общественного питания. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями регламентами. 2. Первичная механическая обработка сырья и подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.		**36**

3. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 4. Разработка и адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Результаты работы оформляются в отчете по практике.	
Промежуточная аттестация: **теоретический экзамен** **квалификационный экзамен**	**5** **5**
Всего:	**236**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Организации хранения и контроля запасов сырья», «Организации обслуживания»; лаборатории «Учебная кухня ресторана»

Оборудование учебного кабинета «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Организации хранения и контроля запасов сырья», «Организации обслуживания»: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебников, учебных и методических пособий.

Оборудование лаборатории «Учебная кухня ресторана»: рабочее место преподавателя; место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды); технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мульти-медийные и интерактивные обучающие материалы); комплект учебных и методических пособий по выполнению практических и лабораторных занятий; комплект инвентаря; основное и вспомогательное технологическое оборудование; комплект посуды, приборов и столового белья.

3.2 Информационное обеспечение обучения

а) Нормативно-правовое акты

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения = Catering. Terms and definitions : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 191-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г. : введен впервые : дата внесения 2015 - 01- 01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). – Москва : Стандартинформ, 2014. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
2. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания = Public catering service. Method of sensory evaluation of catering products : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31986-2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г. : введен впервые : дата внесения 2015 - 01- 01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). – Москва : Стандартинформ, 2014. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
3. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию = Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for lay out development and composition : официальное издание : принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации от 3 декабря 2012 г. N 54-П : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). - Москва : Стандартинформ, 2014 – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания = Public catering service. Method of calculation of wastes and losses of catering products : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 194-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31988-2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г. : введен впервые : дата внесения 2015 - 01- 01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). – Москва : Стандартинформ, 2014. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
5. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания = Public catering service. Method of elaborating and approving of house specialties at public catering enterprises : издание официальное : утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2014 г. N 458-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32691-2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г. : введен впервые : дата внесения 2016- 01 – 01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). – Москва : Стандартинформ, 2015. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
6. ГОСТ 33688-2015 Нормы и правила по гигиене полуфабрикатов и готовых блюд в общественном питании = Rules and regulations on hygiene, precooked and cooked foods in public catering : издание официальное : утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 мая 2016 г. N 358-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33688-2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июня 2017 г. : введен впервые : дата внесения 2017- 06 -01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") на основе собственного аутентичного перевода на русский язык международного документа, указанного в пункте 5. – Москва : Стандартинформ, 2016. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
7. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общиетребования = Quality systems. HACCP principles for food products quality management. General requirements : официальное издание : принят и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 23 января 2001 г. N 31-ст : введен впервые : дата введения 2001-07-01 / разработан Открытым акционерным общество"Всероссийский научно-исследовательский институт

сертификации" (ОАО "ВНИИС"). - Москва : Стандартинформ, 2009 – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru

8. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания = Public catering services. Nomenclature of quality products catering : национальный стандарт Российской федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. N 743-ст : введен впервые : дата введения 2013 - 01 -01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). – Москва : Стандартинформ, 2012. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
9. ГОСТ Р 56725-2015 Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания = Public catering services. Storage of samples of products of public catering on enterprises of public catering : национальный стандарт Российской федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 ноября 2015 г. N 1888-ст : введен впервые : дата введения 2016 - 07 -01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации». – Москва : Стандартинформ, 2016. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
10. ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации = Public catering services. Products of public catering. General requirements for the production and implementation : национальный стандарт Российской федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 25 ноября 2015 г. N 1979-ст : введен впервые : дата введения 2016 - 07 -01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). – Москва : Стандартинформ, 2016. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : нормативно-технический материал / под ред. А. Т. Васюковой. - Москва. : Дашков и К, 2014. - 207, [1] с. – Текст : непосредственный.
12. Сборник рецептур на продукцию общественного питания : в 2 томах. Т 2 : сборник технических нормативов: / М.П. Могильный. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : ДеЛи плюс, 2016. - 392, [3] с. - Текст : непосредственный.
13. Сборник рецептур на продукцию общественного питания [Текст] : в 2 томах. Т 1 : сборник технических нормативов: / М.П. Могильный. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : ДеЛи плюс, 2016. - 880 с. - Текст : непосредственный.
14. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" : список изменяющих документов (в ред. решений Коллегии

Евразийской экономической комиссии от 11.06.2013N 129 (ред. 25.06.2013),от 10.06.2014N 91: принят решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880 / Комиссия Таможенного союза. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». – Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru

б) Основные источники

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для спо / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - Москва. : Юрайт, 2016. - 413, [1] с. - Библиогр.: с. 410. - Текст : непосредственный.
2. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы : учеб. пособие для спо / Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - Москва. : Академия, 2018. - 160 с. : [8] цв. ил. - Текст : непосредственный.
3. Мальгина, С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания : учебник для спо / С. Ю. Мальгина, Ю. Н. Плешкова. - 3-е изд., стер. - Москва : Академия, 2016. - 319 с. : рис. - Текст : непосредственный.
4. Самородова, И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учеб. пособие для спо / И. П. Самородова. - 2-е изд., стер. - Москва. : Академия, 2018. - 128 с. - Текст : непосредственный.
5. Самородова, И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для спо / И. П. Самородова. - 2-е изд., стер. - Москва. : Академия, 2018. - 192 с. - Текст : непосредственный.
6. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для СПО по специальности "Технология продуктов общественного питания" / И. П. Самородова. - 2-е изд., стер. - Москва. : Академия, 2015. - 190, [1] с. : ил. - Текст : непосредственный.
7. Самородова, И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для спо / И. П. Самородова. - 3-е изд., стер. - Москва : Академия, 2016. - 126, [1] с. : рис. - Текст : непосредственный.
8. Семичева, Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учебник / Г.П. Семичева. - 2-е изд. - Москва : Академия, 2019. - 253, [3] с. - Текст : непосредственный.
9. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции : учеб. пособие для СПО / Л. З. Шильман. - 3-е изд., стер. - Москва. : Академия, 2014. - 173, [1] с. : табл. - Текст : непосредственный.

в) Дополнительные источники

1. Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник / А. Т. Васюкова. - Москва. : Русайнс, 2017. - 222 с. - Текст : непосредственный.
2. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : практикум / К. Я. Гайворонский. - Москва. : ИД Форум - Инфра-М, 2018. - 101 с. - Текст : непосредственный.
3. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учебное пособие для СПО / Е.Е. Иванова, Г.И. Касьянов, С.П. Запорожская. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва. : Издательство Юрайт, 2019. - 206,[2] с. - Текст : непосредственный.

4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва. : Издательство Юрайт, 2018. — 179 с.— Текст : электронный. Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/AE21ADA0-41A0-4594-882F-0120963EB953 (дата обращения).
5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва. : Издательство Юрайт, 2018. — 268 с. —Текст : электронный. Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/DA6097ED-B9CB-4516-9956-F0859CF50F68 (дата обращения).
6. Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов : учебное пособие для СПО / М.П. Щетинин, О.В. Пасько, Н.В. Бураковская. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва. : Издательство Юрайт, 2019. - 299 с. – Текст : непосредственный.

г) Периодические издания

1. Ибрагимова, З. Р. Технология получения мясных полуфабрикатов с использованием растительного сырья / З. Р. Ибрагимова, Д. Д. Симеониди, Е. И. Цопанова // Товаровед продовольственных товаров. - 2015. - № 12. - С. 12 - 14. - Текст : непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Демонстрация умений по разработке сложного ассортимента полуфабрикатов; Осуществление точных расчетов в потребности сырье, соответствие правильного оформления заявок на сырье; Рациональность в организации рабочего места, в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (ХАССП), требованиями охраны труда, техники безопасности; Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, посуды, весоизмерительных приборов в соответствии с с требованиями и регламентами техники безопасности, санитарии и гигиены; Точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, материалов	Текущий контроль успеваемости: – оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы; – оценка преподавателем дидактических материалов, конспектов; – наблюдение за выполнением учебной практики; – анализ и оценка преподавателем документов на учебной практике обучающихся; – наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных

	требованиям регламентов; Соответствие организации хранения сырья, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, маркировки, складирования).	задач; – наблюдение, оценка преподавателем выполнения практического задания. Промежуточная аттестация на экзамене по МДК, аттестация по практике, на экзамене квалификационном: – оценка преподавателем усвоения теоретических знаний и профессионально значимой информации и решение профессиональных задач по МДК; – экспертное наблюдение и оценка за выполнением учебной практики; – экспертная оценка освоения компетенций на практическом экзамене.
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	Точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья; Демонстрация навыков и умений в первичной обработке и подготовке сырья различными методами для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; Соответствие отходов и потерь сырья при его обработке; Соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП; правильный выбор, целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; Соответствие времени выполнения работ нормативам. Осуществлять правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада от поставщиков, и методы определения их качества.	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Адекватный выбор основных продуктов, дополнительных ингредиентов, специй, приправ; Профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием,	

	оборудованием для вакуумирования, упаковки; Соответствие готовой продукции органолептическим требованиям; Соответствие времени выполнения работ нормативам; Соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; Качественная оценка готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; Эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос.	
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания; Точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки, Соответствие методов расчета количества сырья, массы готового полуфабриката действующим методикам; Правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; Правильность оформления акта проработки нововой или адаптированной рецептуры.	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Обоснование выбора и методов решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; Оптимальность определения этапов решения задачи; Грамотная оценка ресурсов,	Текущий контроль успеваемости: – оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной

	необходимых для выполнения задач; Правильный выбор определения источников нужных ресурсов; Разработка детального плана действий; Расчет возможных рисков и определение методов и способов их снижения при выполнении профессиональных задач; Признание наличия проблемы и адекватная реакция на нее; Выстраивание вариантов альтернативных действий в случае возникновения нестандартных ситуаций; Точность оценки полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	работы; – оценка преподавателем дидактических материалов, конспектов; – наблюдение за выполнением учебной практики; – анализ и оценка преподавателем документов на учебной практике обучающихся; – наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач; – наблюдение, оценка преподавателем выполнения практического задания. Промежуточная аттестация на экзамене по МДК, аттестация по практике, на экзамене квалификационном: – оценка преподавателем усвоения теоретических знаний и профессионально значимой информации и решение профессиональных задач по МДК; – экспертное наблюдение и оценка за выполнением учебной практики; – экспертная оценка освоения компетенций на практическом экзамене.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Нахождение, использование, сохранение информации, в удобном для работы формате, для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; Определение степени достоверности и актуальности информации.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Эффективный поиск возможностей развития профессиональных навыков при освоении модуля; Планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня. Точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Передача информации, идей и опыта членам команды; Формирование пониманиячленами команды личной и коллективной ответственности; Регулярное представление обратной связи членам команды; Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий;	

	Эффективность участия в деловом общении для решения общих задач.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; Толерантность поведения в рабочем коллективе.	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Понимание значимости своей профессии.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.	
ОК. 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Грамотное применение специализированного программного обеспечения для сбора, хранения и обработки информации; Правильная интерпретация интерфейса специализированного программного обеспечения и нахождение контекстной помощи; Правильное использование автоматизированных систем.	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; Правильность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; Точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); Правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	

5.ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

По итогам изучения профессионального модуля предусмотрены теоретический экзамен и экзамен квалификационный по профессиональному модулю. Для теоретического экзамена по междисциплинарному курсу экзаменационные билеты состоят из 2-х теоретических вопросов и 1-го практического задания. Для экзамена квалификационного экзаменационные билеты составлены в форме ситуаций, для решения которых необходимы знания теоретических вопросов, умение решать практические задачи.

Примерный перечень теоретических вопросов
для подготовки к теоретическому экзамену

1. Дайте характеристику технологических процессов кулинарной обработки сырья.
2. Охарактеризуйте механическое оборудование овощного цеха, мясного и рыбного цехов. Требования безопасности при эксплуатации.
3. Дайте характеристику холодильного оборудования. Требования к безопасности при эксплуатации.
4. Расскажите санитарные требования к инвентарю, посуде и таре предприятий общественного питания.
5. Раскройте классификацию и пищевую ценность овощей и грибов.
6. Охарактеризуйте требования к качеству овощей, грибов и полуфабрикатов промышленного производства.
7. Раскройте классификацию промысловой рыбы и морепродуктов по различным признакам.
8. Раскройте признаки доброкачественной рыбы.
9. Изложите приемы повышающие качество рыбы.
10. Расскажите химический состав и пищевую ценность мяса.
11. Раскройте на какие категории подразделяют мясо крупнорогатого скота по упитанности.
12. Охарактеризуйте признаки доброкачественности мяса.
13. Раскройте классификацию и пищевую ценность птицы, кролика.
14. Раскройте технологический процесс подготовки и обработки овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы и дичи, кролика.
15. Раскройте технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи, кролика.

Примерный перечень практических заданий
для подготовки к теоретическому экзамену

1. Разработать ассортимент полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, рыбы, птицы и дичи.
2. Составить технологическую карту на блюдо.
3. Решить ситуационную задачу.

Примерный перечень ситуационных заданий
для подготовки к экзаменуквалификационному

Ситуация 1.Приготовить полуфабрикат из рыбы для фарширования в целом виде.

Задание:

1. Произвести расчет массы сырья на одну порциюполуфабриката и составить технологическую карту;
2. Организовать рабочее место для приготовления полуфабриката сложного ассортимента;

3. Дать качественную оценку, назвать сроки хранения и реализации полуфабрикатов из рыбы, рассказать правила замораживания полуфабрикатов из рыбы и подготовленной рыбы;
4. По окончании выступления задания необходимо убрать рабочее место (используемое оборудование, рабочие поверхности, мойку).

Ситуация 2. Приготовьте два варианта порционных полуфабрикатов из свинины.

Задание:

1. Произвести расчет массы сырья на две порциполуфабрикатов и составить технологические карты;
2. Организовать рабочее место для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
3. Дать качественную оценку, назвать сроки хранения и реализации полуфабрикатов из мяса;
4. По окончании выступления задания необходимо убрать рабочее место (используемое оборудование, рабочие поверхности, мойку).

Критерии оценивания результатов на теоретическом экзамене

Оценка «отлично» ставится обучающемуся:

- полностью раскрыто содержание материала билета: исчерпывающие и аргументированные ответы на вопросы в билете;
- материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности, не требует

дополнительныхпояснений, точноиспользуетсятерминология.

- демонстрируются глубокие знания дисциплин специальности.
- даны обоснованные ответы на дополнительные вопросы комиссии
- практическая часть билета решена верно, с использованием нормативной и технологической документации.

Оценка «хорошо» ставится обучающемуся:

- ответы на поставленные вопросы в билете излагаются систематизировано и последовательно;
- демонстрируется умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер, в изложении допущены небольшие пробелы (неточности), не исказившие содержание ответа;
- материал излагается уверенно, в основном правильно даны все определения и понятия;
- при ответе на дополнительные вопросы комиссии полные ответы даны только при помощи наводящих вопросов;
- практическая часть билета решена верно, с использованием нормативной и технологической документации, но допущены незначительные помарки.

Оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся:

- неполное или непоследовательное раскрытие содержания материала, нопоказанообщеепониманиевопроса;
- имелисьзатрудненияилидопущены ошибкивопределениипонятий, использованиитерминологии, исправленныепосленаводящихвопросов;
- демонстрируютсяповерхностныезнаниядисциплинспециальности; имеютсязатруднениясвыводами;
- приответенадополнительныевопросыкомиссииответыдаютсятолькоприпомощинаводя щихвопросов.

- практическая часть вызвала затруднения, решена с помощью наводящих вопросов.

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающемуся:

- материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знанийпо дисциплине, не раскрыто его основное содержание;
- допущеныгрубыеошибкивопределенияхи понятиях, приспользованиитерминологии, которыенеисправленыпосленаводящихвопросов;
- демонстрируетнезнаниеинепониманиесущественныхвопросов;
- неданыответынадополнительныеилинаводящиевопросыкомиссии;
- практическая часть решена не верно, с помощью наводящих вопросов затруднения в решении.

Критерии оценивания результатов на экзаменеквалификационном

В основе экзамена лежит экспертная оценка, поэтому она являетсяпредметом непрерывного развития и изучения.

При выставлении оценки оцениваются два больших блока: работа и презентация (подача). Сочетание двух типов показателей и двух методов оценки (объективных и субъективных)

№	Показатели (этапы)	Критерий оценки	«5»	«4»	«3»
1	Объективный показатель работы	Адаптированный процесс выполнения подготовки и выполнения	-Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами	-Правильное, но не уверенное выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами	-Медленное, не с критическими ошибками выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, сырья, оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами
		Спецодежда соответствует требованиям	-Форма чистая, отглаженная, в колпаке и чистой обуви. Руки и ногти чистые, волосы убраны	-Форма чистая, отглаженная, в колпаке и чистой обуви. Руки и ногти чистые, волосы убраны	-Форма чистая, не отглаженная, в колпаке и чистой обуви. Руки и ногти чистые, волосы убраны
		Достаточный заказ продуктов по ордер листу (списку продуктов).	- Заказ сырья сдан вовремя, дозаказ сырья отсутствует в день экзамена	- Заказ сырья сдан вовремя, но был произведен дозаказ одного продукта в день экзамена	- Заказ сырья сдан вовремя, но был произведен дозаказ двух продукта в день экзамена
		Контроль отходов (брак)	- Соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам	Соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам	Есть не соответствия отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам
		Расточительность	- Расход сырья экономный, целесообразная	- Расход сырья экономный, но применяется не	- Не экономное расходование сырья, не большое количество отходов,

			обработка сырья, количество отходов минимально	целесообразная обработка сырья, количество отходов допустимо	нецелесообразная обработка сырья.
		Корректное использование мусорных баков (пищевые/непищевые)	- Мусорные отходы распределяются верно	- Мусорные отходы распределяются верно, но допущена одна ошибка	- Мусорные отходы распределяются верно, но допущен ряд ошибок
		Использование оборудования и инвентаря по назначению	- Адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов	- Адекватный выбор, целевое и безопасное, но не уверенное использование оборудования, инвентаря, инструментов.	- Выбор не всегда рационален, использование безопасное, но допускаются не грубые ошибки.
2	Субъективные показатели работы	Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя наиболее важные задачи	- Правильная и качественная организация труда и рабочего места перед работой, во время работы и после окончания работы	Соблюдение правил организации труда и рабочего места при наличии единичных нарушений	Соблюдение правил организации труда и рабочего места при наличии единичных нарушения
		Персональная гигиена	Сервировка и порционирование блюд осуществляется с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд, так же перчатки используются при обработке красящего продукта. Проба блюда снимается в соответствии с правилами	Сервировка и порционирование блюд осуществляется с использованием одноразовых перчаток но не для каждого вида блюд, так же перчатки используются при обработке красящего продукта. Проба блюда снимается в соответствии с правилами	-Сервировка осуществляется с использованиемодноразовых перчаток, но порционирование проводилосьбез них; -проба блюда снимается пальцами, одной ложкой - нарушение санитарно-гигиенических норм (не снятые ювелирные украшения, длинные ногти, не забранные волосы, мятая спецодежа)
		Рабочее место	- Правильная и качественная организация труда и рабочего места перед работой, во время работы и после окончания работы: - правильный выбор производственного инвентаря, оборудования; - соблюдение чистоты на рабочей поверхности	Соблюдение правил организации труда и рабочего места при наличии единичных нарушений: - инвентарь, инструменты подготовлены не в полном объёме; - периодическое загрязнение производственного стола; - несвоевременное	соблюдение правил организации труда и рабочего места при наличии единичных нарушения: - не подготовлен инвентарь, инструменты; - загрязнение производственного стола; - некачественная уборка рабочего места

			производственного стола; - качественная уборка рабочих мест по завершению работы	мытьё посуды	
		Техника безопасности на рабочем месте	-Четкое и грамотное соблюдение правил безопасности труда	Соблюдение правил безопасности труда с допустимыми отклонениями, не приводящими к травмам	Соблюдение основных правил безопасности при наличии единых нарушений: - нарезка сырья на весу
		Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки	- Выбор соответствующих способов и приемов подготовки сырья; - безошибочное, последовательное и уверенное выполнение всех приемов обработки и подготовки сырья	- Правильное, выполнение всех основных действий по подготовке и обработке сырья при наличии несущественных недостатков	- Выполнение действий по подготовке и обработке сырья с нарушениями, не приводящими к браку; - несоблюдение товарного соседства сырья на производственном столе; - нарушение последовательности выполнения операций
3	Объективные показатели презентации	Контроль времени подачи	-Блюдо приготовлено вовремя, подача своевременная	-Блюдо приготовлено вовремя, интервал подачи ~5 мин	-Блюдо приготовлено вовремя, интервал подачи ~5 мин
		Использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием	-Продукты использованысиз списка продуктов (ордер лист), основной продукт из черного ящика виден в блюде	-Продукты использованысиз списка продуктов (ордер лист), основной продукт из черного ящика виден в блюде	-Продукты использованысиз списка продуктов (ордер лист), но основной продукт из черного ящика не виден в блюде
		Правильность подачи в соответствии с заданием	-Тарелка чистая, без капель и отпечатков пальцев; -масса блюда соответствует конкурсному заданию; -температура блюда соответствует экзаменационному заданию; - правильный подбор гарнира, соуса и продуктов для украшения	-Масса блюда не соответствует экзаменационному заданию; -правильность подачи (соответствие заданию); -чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев). недочетами; - правильный подбор гарнира, соуса и продуктов для украшения	- Неправильная подача кулинарной продукции; - не обоснованный подбор гарнира, соуса и продуктов для оформления; - небрежность при оформлении
4	Субъективные показатели презентации	Качество приготовленныхблюд сложного ассортимента	-Полное соответствие требованиям к качеству: - вкус и внешний вид блюда;	-Соответствие требованиям к качеству с незначительными отступлениями: - вкус и внешний	-Допущены недочеты в соответствии требованиям к качеству: - вкус и внешний вид блюда; - консистенция; - цвет на разрезе;

			- консистенция; - цвет на разрезе; - запах; - общая гармоничность блюда	вид блюда; - консистенция; - цвет на разрезе; - запах; - общая гармоничность блюда	- запах; - общая гармоничность блюда