

Министерство образования, науки и молодёжной политики  
Нижегородской области  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

РАССМОТРЕНА

на заседании МК  
технолога – экономического цикла  
руководитель МК



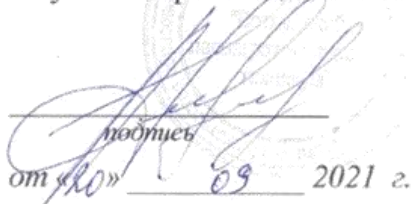
подпись

Лавренова Т.А.

Протокол №  
от «28» 09 2021 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора  
по учебно-производственной работе



подпись  
от «10» 09 2021 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

### ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01

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

образовательной программы СПО по специальности 43.02.15  
Поварское и кондитерское дело

Форма обучения – очная  
Профиль – естественнонаучный

Ветлужский район  
2021 г.

Рабочая программа ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента разработана на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 12.12.2016г. №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 43.02.15» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 №44828).

Организация-разработчик:

ГБПОУ «Ветлужский лесоагротехнический техникум»

Разработчик: Каськова Валентина Сергеевна, преподаватель общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ВД1: Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

В результате изучения профессионального модуля, обучающиеся должны сформировать общие и профессиональные компетенции:

#### 1.2.1. Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

#### 1.2.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

### 1.3. 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	<p>разработки ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов.</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</p>

<p>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 приготовления полуфабрикатов;  правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;  правила составления заявок на продукты</p>	
<p><b>Личностные результаты  реализации программы воспитания,  определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b></p>	
Добровольное стремление обучающихся с целью участия в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах	<b>ЛР 13</b>
<p><b>Личностные результаты  реализации программы воспитания,  определенные субъектом Российской Федерации</b></p>	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к малой Родине, героям труда Нижегородской области	<b>ЛР 14</b>

#### **1.4. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов – **324ч**

из них на освоение МДК.01.01. – 77 ч., в том числе:

- обязательная аудиторная нагрузка – 64 ч. ( в т.ч. ЛПЗ 16 ч. )
- самостоятельная работа – 4 ч.;
- консультация – 1 ч.;
- промежуточная аттестация – 8ч.

на освоение МДК.01.02. – 85 ч;

в том числе:

- обязательная аудиторная нагрузка – 70 ч. ( в т.ч. ЛПЗ 24 ч. )
- самостоятельная работа – 6 ч.;
- консультация – 1 ч.;
- промежуточная аттестация – 8ч.

на практики:

учебную – 72ч.

производственную – 72ч.

консультации к квалификационному экзамену – 6ч.

экзамен квалификационный – 12 ч.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.								
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Консультации	Экзамены по МДК	Экзамен квалификационный	Самостоятельная работа		
			Обучение по МДК, в час.		Практики						
			всего, часов	в т.ч.						Учебная	Производственная
лабораторные и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), час										
1	2	3	4	5	6	7	8				9
ПК 1.1-1.4 ОК 1-7,9-11	<b>МДК 01.01</b> Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	77	64	16	Не предусмотрено	-	-	1	8		4
ПК 1.1.-1.4 ОК 1-7,9-11	<b>МДК 01.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	85	70	24	Не предусмотрено	-	-	1	8		6
ПК 1.1-1.4	Учебная и производственная практика	144	-	-	-	72	72				-
	<b>Консультация</b> <b>Экзамен квалификационный</b>	6 12									6 12
	<b>Всего:</b>	<b>324</b>	<b>134</b>	<b>40</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>2</b>	<b>16</b>	<b>18</b>	<b>10</b>



## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
<b>МДК. 01.01.</b> Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		<b>64</b>
<b>Тема 1.1.</b> Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2
	Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья.	4
	Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента	4
	<b>Практические работы</b>	<b>8</b>
	<b>Практическая работа №1</b>	2
	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного сырья с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа	
	<b>Практическая работа №2</b>	2
	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбного и нерыбного водного сырья с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа	
	<b>Практическая работа №3</b>	2
Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса и мясных продуктов с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа		
<b>Практическая работа №4</b>	2	
Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из домашней птицы и дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа		
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>16</b>

Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Система управления безопасностью пищевых продуктов (ХАССП)	2
	Санитарные нормы и правила для предприятий общественного питания	2
	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов	2
	Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	2
	Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН	4
	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов	2
	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов	2
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание</b>	<b>22</b>
Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом	2
	Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах	4
	Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом	2
	Методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.	2
	Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	4
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря.	4
	Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	4
	<b>Практические работы</b>	<b>8</b>
	<b>Практическая работа №5</b>	2
	Составить заявку(требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом.	

	<b>Практическая работа №6</b>	2
	Разработка инструкций обработки сырья и приготовлению полуфабрикатов с учетом требований ХАССП	
	<b>Практическая работа №7</b>	2
	Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	
	<b>Практическая работа №8</b>	2
	Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении МДК 01.01</b>		<b>4</b>
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы. 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
<b>Консультации</b>		<b>1</b>
<b>Экзамен по МДК 01.01</b>		<b>8</b>
<b>МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.</b>		<b>70</b>
<b>Тема 2.1</b> Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	<b>Содержание</b>	<b>16</b>
	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение.	2
	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и свежих грибов. Подготовка фенхеля для фарширования.	2
	Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Подготовка и обработка редких видов сушеных грибов.	2
	Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения.	2
	Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Условия	2

	<b>Лабораторная работа №1</b>	<b>6</b>
	Подготовка, обработка и нарезка овощей и грибов. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из овощей и грибов.	
<b>Тема 2.2.</b> Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность.	
<b>Тема 2.3</b> Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность.	2
	Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных.	2
<b>Тема 2.4</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>12</b>
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2
	Выбор способов приготовления полуфабрикатов в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования	2
	Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента.	2
	<b>Лабораторная работа №2</b>	<b>6</b>
	Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.	
<b>Тема 2.5</b> Обработка, подготовка мяса диких животных	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	Обработка, подготовка мяса диких животных . Схема механической обработки	2
	Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят, поросят, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса для сложной кулинарной продукции.	2

	Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.	2
<b>Тема 2.6</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>12</b>
	Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	2
	Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса и мяса диких животных.	2
	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.	2
	<b>Лабораторная работа №3</b>	6
	Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мяса.	
<b>Тема 2.7</b> Обработка и подготовка пернатой дичи	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	Обработка и подготовка пернатой дичи. Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность.	2
	Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке.	2
	Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2
<b>Тема 2.8</b> Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>12</b>
	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы	2
	Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	<b>Лабораторная работа №4</b>	6
Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из птицы: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка птицы к жарке.		
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении МДК 01.02</b> 1. Подготовка презентаций: «Виды полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса» 2. Подготовка устных докладов по темам раздела.		<b>6</b>

<b>Консультации</b>	<b>1</b>
<b>Экзамен по МДК 01.02</b>	<b>8</b>
<b>Учебная практика по ПМ.01</b>	<b>72</b>
<b>Виды работ:</b>	
1. Технология приготовления полуфабрикатов из овощей для сложной кулинарной продукции (простые формы нарезки).	<b>6</b>
2. Технология приготовления полуфабрикатов из овощей для сложной кулинарной продукции (сложные формы нарезки).	<b>6</b>
3. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов для сложной кулинарной продукции, подготовка овощей для фарширования. Выбор технологического оборудования с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации.	<b>6</b>
4. Технология приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из рыбы, для сложной кулинарной продукции.	<b>6</b>
5. Механическая кулинарная обработка различных видов рыб, подготовка рыбы для фарширования.	<b>6</b>
6. Технология приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее для сложной кулинарной продукции. Выбор технологического оборудования с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации.	<b>6</b>
7. Механическая кулинарная обработка домашней птицы, разделка птицы на части.	<b>6</b>
8. Технология приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, для сложной кулинарной продукции. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>6</b>
9. Технология приготовления котлетной массы из домашней птицы и полуфабрикатов из нее для сложной кулинарной продукции.	<b>6</b>
10. Технология приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, для сложной кулинарной продукции. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>6</b>
11. Технология приготовления котлетной, рубленой массы из мяса и полуфабрикатов из нее для сложной кулинарной продукции.	<b>6</b>
12. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	<b>4</b>

<b>Комплексный дифференцированный зачет УП.01 и ПП.01</b>	<b>2</b>
Итого	<b>72</b>
<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с предприятием, структурой предприятия, меню, оборудованием.</li> <li>2. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</li> <li>3. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</li> <li>4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.</li> <li>5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.</li> <li>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</li> <li>7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</li> <li>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</li> <li>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос</li> </ol>	<b>68</b>
<b>Комплексный дифференцированный зачет УП.01 и ПП.01</b>	<b>4</b>
<b>Консультации к экзамену квалификационному</b>	<b>6</b>
<b>Экзамен квалификационный</b>	<b>12</b>
Всего	<b>324</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1.** Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

#### **Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства:**

рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), доска ученическая, шкаф для хранения муляжей (инвентаря), раздаточный дидактический материал; ноутбук средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия.

#### **Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:**

столы ученические, стулья ученические, стол преподавателя, стул преподавателя, доска ученическая, ноутбук, мультимедийный проектор, экран, оргтехника, шкаф для хранения муляжей, раздаточный дидактический материал, наглядные пособия.

#### **Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков):**

рабочее место преподавателя, место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды), технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы); основное и вспомогательное технологическое оборудование: весы настольные электронные;

пароконвектомат; жарочный шкаф; микроволновая печь; плита электрическая; фритюрница; электрогриль (жарочная поверхность); шкаф холодильный; шкаф морозильный; планетарный миксер; блендер; мясорубка; овощерезка, процессор кухонный; слайсер; миксер для коктейлей; соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) кофемолка;

газовая горелка (для карамелизации); набор инструментов для карвинга; овоскоп; нитраттестер; столы производственные с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.



### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные, электронные образовательные и информационные ресурсы.

#### **3.2.1. Печатные издания:**

##### **Основная литература**

- 1) Самородова И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова.- 2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 192 с.
- 2) Шатун Л. Г. Технолог в общественном питании : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. Г. Шатун, О. Г. Лубенец.- Ростов н/Д : Феникс, 2020.- 318 с.

##### **Дополнительная литература**

1. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013.  
Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.
2. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
3. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. М.: Академия, 2017.

#### **3.2.2. Электронные издания:**

Электронно-библиотечная система <a href="https://www.book.ru">https://www.book.ru</a> <a href="https://www.lanbook.ru">https://www.lanbook.ru</a>
--

#### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3.СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

5.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6.СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 1.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– 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;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> Выполнение заданий экзаменов по МДК01.01 и МДК02.01;  - комплексного диф.зачета по учебной и производственной</p>
<p><b>ПК 1.2.</b></p>	<p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей,</p>	

<p>Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>- корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>- отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> </ul>	<p>практикам</p>
--	---	------------------

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;</li> <li>– точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ПК 1.4.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: <ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции;</li> <li>- соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>- соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>- актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>- оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья;</li> <li>- точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</li> </ul> </li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного</li> </ul>	

	ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> Выполнение заданий экзаменов по МДК01.01 и МДК02.01;</p> <p>- комплексного диф. зачета по учебной и производственной практикам</p>
<b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	

<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	<p><b>Итоговый контроль:</b></p> <p>- выполнение заданий квалификационного экзамена по модулю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>

