

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

(ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ)

2024 г.

Рассмотрено  
на заседании МОП СОП  
Протокол № 9 от 13.05.2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

1. Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»

2. Профессионального стандарта «Повар», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)

3. Профессионального стандарта «Кондитер», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)

4. Профессионального стандарта «Пекарь», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)

5. Примерной программы 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, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

Разработчик (и):

Танкова Татьяна Анатольевна, преподаватель первой квалификационной категории

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	<b>СТР.</b>
<b>1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>15</b>
<b>4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>19</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - ППКРС) / программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО (43.02.15 Поварское и кондитерское дело), входящей в состав укрупнённой группы профессий/специальностей по укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа профессионального модуля включает в себя: паспорт рабочей программы профессионального модуля, структуру и содержание профессионального модуля, условия реализации профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

**1.2. Место профессионального модуля в структуре ППКРС/ППССЗ:** профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи профессионального модуля** – требования к результатам освоения профессионального модуля: ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса
	У. 2	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности
	У. 3	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям
	У. 4	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
	У. 5	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования
	У. 6	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
	У. 7	использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента
	У. 8	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать		
	З. 1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания

	3. 2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	3. 3	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов
	3. 4	рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента
	3. 5	способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов
	3. 6	правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов
	3. 7	правила составления заявок на продукты
<b>Практический опыт</b>		
	П.1	разработке ассортимента полуфабрикатов
	П.2	разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов
	П. 3	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
	П.4	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента
	П. 5	упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учётом требований к безопасности
	П. 6	контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов
	П. 7	контроле хранения и расхода продуктов.
<b>Формируемые компетенции</b>		
	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
	ПК 1.1	организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 1.2	осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
	ПК 1.3	проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	ПК 1.4	осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

Объем образовательной нагрузки 288 часов, в том числе:

Самостоятельная учебная нагрузка 250 часов

Всего занятий 38 часов:

Теоретического обучения 12 часов;

Лабораторные занятия 18 часов;

Консультации 2 часов;

Практика 180 часов:

учебная практика 72 часов;

производственная практика 108 часов;

Промежуточная аттестация:

Консультации 2 часов;

Экзамен 6 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная практика часов	Производственная практика часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные занятия и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1-1.4	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	42	10	6		32			
ПК 1.1.-1.4	Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	66	28	12		38			
	<b>Учебная практика</b>	72						72	
ПК 1.1.-1.4	<b>Производственная практика</b>	108							108
	<b>Всего:</b>	<b>288</b>	<b>108</b>	18		<b>70</b>		<b>72</b>	<b>108</b>

## 2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	1 курс		2 курс		Всего часов
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	
<b>Объем образовательной нагрузки</b>	-	-	<b>42</b>	<b>246</b>	<b>288</b>
<b>учебная нагрузка</b>	-	-	10	28	<b>38</b>
в том числе:					
теоретического обучения	-	-	4	16	<b>20</b>
лабораторные занятия	-	--		12	<b>12</b>
практические занятия	-	-	6	-	<b>6</b>
учебная практика	-	-	-	72	<b>72</b>
производственная практика	-	-	-	108	<b>108</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	-	-	32	38	<b>70</b>
Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена					

### 2.3. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.01 организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, консультации, курсовая работа, самостоятельная работа обучающегося	Методические характеристики учебного занятия	Объем часов	№ дидактической единицы	Формируемые компетенции	Уровень освоения	Текущий контроль
1		2	3	4			5	
<b>МДК 01.01</b>								
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов								
<b>Тема 1.1.</b> классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления	1, 2	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>			2	
		Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учётом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	У. 1 3. 3 П. 2	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1		
	3, 4	Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. Международные термины, понятия в области обработки, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	У. 1 3. 3 П. 2	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1		
	5, 6	<b>Практическое занятие № 1</b> Работа с нормативной документацией работа со сборником рецептов определение отходов и взаимозаменяемости сырья Расчёт процента отходов при обработке рыбы с костным скелетом.	Урок формирования практических умений	2	У.5 3. 4 П. 2	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 04, ОК. 05 ПК.1.1, ПК.1.4		+
	7, 8	<b>Практическое занятие № 2</b> Организация рабочего места, подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	Урок формирования практических умений	2	У. 4 3.1, 3.2 П.3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 04, ОК. 05 ПК.1.1		+
	9, 10	<b>Практическое занятие № 3</b> Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	Урок формирования практических умений	2	У. 4 3.1, 3.2 П.3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1		+
<b>МДК 01.02</b>				28				
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов								
<b>Тема 2.1.</b> Классификация,	1, 2	<b>Содержание учебного материала</b>		2			2	
		Технологический процесс механической обработки корнеплодов,	Усвоение новых знаний	2	У. 1, У. 7	ОК. 01,		

ассортимент, пищевая ценность, кулинарное назначение традиционных видов овощей и грибов.		клубнеплодов. Технологический процесс нарезки капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение.	лекция с демонстрацией наглядных пособий		3. 2, 3. 3 П. 3	ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1		
		<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>			2	
<b>Тема 2.2</b> Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	3, 4	Ассортимент полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	У. 1, У. 7 3. 2, 3. 3 П. 3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1		
	5, 6 7, 8	<b>Лабораторное занятие № 1.</b> Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы: рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	4	У. 4, У. 6 3.1, 3.2 П. 2, П. 3, П.5	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1 ПК.1.2, ПК. 1.3		+
		<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>			2	
<b>Тема 2.3</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	9, 10	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы: зразы, рулет. Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	У. 1, У. 7 3. 2, 3. 3 П. 3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1		
	11, 12 13, 14	<b>Лабораторное занятие № 2.</b> Приготовление крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	4	У. 4, У. 6 3.1, 3.2 П. 2, П. 3, П.5	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1 ПК.1.2, ПК. 1.3		+
		<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>			2	
<b>Тема 2.4</b> Обработка и подготовка пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного	15, 16	Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из неё.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	У. 1, У. 7 3. 2, 3. 3 П. 3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1		
	17, 18 19, 20	<b>Лабораторное занятие № 3.</b> Механическая кулинарная обработка домашней птицы, дичи и	Урок применения знаний, навыков и	4	У. 4, У. 6 3.1, 3.2	ОК. 01, ОК. 02,		+

ассортимента		кролика. Приготовление полуфабрикатов из неё. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из неё.	умений. Практический		П. 2, П. 3, П.5	ОК. 05 ПК.1.1 ПК.1.2, ПК. 1.3		
	21, 22	<b>Консультация № 1.</b> По теме: «Приготовление полуфабрикатов из овощей, рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, мяса сложного ассортимента.»		2	У. 1, У. 7 З. 2, З. 3 П. 3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1		
	23-28	<b>Экзамен квалификационный</b>		6				
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>				70				
		Творческая работа по теме «Ассортимент мясных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» Значение мяса в питании человека. Пищевая ценность. Виды мяса. Определение доброкачественности мяса. Вынимание костей и снятие мякоти с тушек молочных поросят. Сворачивание рулетом фаршированного и не фаршированного молочного поросенка. Обработка поросячьей головы для приготовления целиком и в фаршированном виде. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. Работа со сборником рецептов, нормативными документами. Технология приготовления начинок для фарширования мяса. Сворачивание рулетом фаршированной и не фаршированной лопатки, окорока. Технология приготовления рулета для карпачо Работа со сборником рецептов. Оформление заказа на продукты со склада и прием продуктов со склада и от поставщиков. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса. Правила охлаждения замороженных полуфабрикатов Систематическая работа с конспектами занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.	Тип: усвоение нового материала Метод: частично-поисковый, исследовательский Форма: самостоятельная работа	6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 4	У. 4, У. 6 З.1, З.2 П. 2, П. 3, П.5	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1 ПК.1.2, ПК. 1.3		
<b>Учебная практика</b>								
		Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учётом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки				72		

<p>продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учётом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учётом условий и сроков.</p> <p>Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учётом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учётом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлаждённых и замороженных полуфабрикатов с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептов с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчёт стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			
<p><b>Производственная практика</b></p>			
<p>Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке.</p> <p>Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учётом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.</p> <p>Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.</p> <p>Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учётом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</p>	<p><b>108</b></p>		

Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). 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			
	<b>Всего:</b>	<b>288</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством. (Содержание дидактической единицы закрепляется на лабораторных, практических занятиях)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач. (Содержание дидактическое единицы закрепляется во время прохождения практики.).

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы производственного модуля требует наличия учебной аудитории/кабинета. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащённые оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.; лабораторий.

Оборудование учебной аудитории/кабинета: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютером, средствами аудио визуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: Учебная кухня ресторана, оснащённая в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 N 29-ФЗ (последняя редакция)
2. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с. введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г.
5. ГОСТ 30390-2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г.
6. 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.
7. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ СанПиН 2.3.2.2888-11 от 10.01.2012 ((с изменениями на 6 июля 2011 года)).
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
9. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 400 с.
10. 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. – 3-е изд., стер. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 192 с.
11. Воробьева Н.Ю. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / Н.Ю. Воробьева – М.: Образовательно-

издательский центр «Академия», 2023. – 272 с.

12. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Лаушкина. – 7-е изд., стер. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 256 с.

13. Косинова Ж.В. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Ж.В. Косинова. – М.: образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 224 с.

14. ЭУМК «Поварское и кондитерское дело» («Диполь»)

Дополнительные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 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

### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Занятия проводятся в кабинете технологии кулинарного и кондитерского производства; мастерских зона № 3 Изготовление и упаковка полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы; лабораторий учебная кухня ресторана, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся.

Цели и задачи, программы и формы отчётности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю: высшее образование. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и 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 организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- Рецензирование и проверка домашней контрольной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и</p>

<p>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>овощей, 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>• раздельное 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)</li> </ul> </li> </ul>	<p>оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- Рецензирование и проверка домашней контрольной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> </ul>
---	---	--

	<p>дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;</li> <li>– точность расчётов 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:</li> <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> <li>– точность, правильность ведения расчётов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчёта количества сырья,</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- Рецензирование и проверка домашней контрольной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка по учебной и производственной практикам</li> </ul>

	<p>продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию);</p> <p>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов проработки</p>	
--	--	--

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>– оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>– адекватность определения потребности в информации;</p> <p>– эффективность поиска;</p> <p>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>– разработка детального плана действий;</p> <p>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- Рецензирование и проверка домашней контрольной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка по учебной и производственной практикам</li> </ul>

<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<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>	
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<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 учётом 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>	