

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Забайкальский государственный колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

В.А.Лисовская

*В.А. Лисовская*  
« 31 » августа 2021 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское  
дело»

Чита 2021

Организация разработчик: ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»

Разработчики:  
Беглярова Оксана Юрьевна. – преподаватель дисциплин профессионального цикла

Программа рассмотрена на заседании П(Ц)К проф. цикла №3  
протокол № 10 от «14» июня 2024 г.  
Председатель П(Ц)К: Игуменова Е.М.

**ЛИСТ АКТУАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

Дата обновления	Содержание обновления	Ответственный за обновление
Май 2021г	Обновлена литература в п. 4.2. Добавлены ОК.6,ОК 10,ОК 11	Ноздрина Н.В.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1	Общая характеристика программы профессионального модуля	5
2	Структура и содержание профессионального модуля	12
3	Условия реализации программы	21
4	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	29

# 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1 Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

### 1.2.1 Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК01.	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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной сфере.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на

	государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 1.2.2 Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3.4.1.	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.

### 1.2.3 В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие действия, умения и знания:

Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля.

#### Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Коды формируемых компетенций	Практический опыт	Умения	Знания
<b>Раздел модуля 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>			
ПК 1.1	- разработка ассортимента полуфабрикатов; - разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов,	- 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	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение,

	<p>изменения выхода полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</li> </ul>	<p>учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</li> </ul>	<p>правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними.</p>
<b>Раздел модуля 2. Ведение процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>			
<b>ПК 1.2-1.4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- упаковка, хранение готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</li> <li>- контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- контроль хранения и расхода продуктов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</li> <li>- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления</li> </ul>

			<p>полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила охлаждения, замораживания, условий и сроков хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</li> <li>- правила составления заявок на продукты.</li> </ul>
<b>ОК 01</b>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>Распознавать задачу (проблему) в профессиональном и /или социальном контексте. Анализировать задачу (проблему) и выделять ее составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи (проблемы). Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задачи проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
<b>ОК 02</b>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Выделять наиболее значимое в поиске информации. Оценивать практическую значимость</p>	<p>Номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Формат оформления</p>

	Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.	результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	результатов поиска информации.
<b>ОК 03</b>	Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
<b>ОК 04</b>	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.
<b>ОК 05</b>	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе.	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
<b>ОК 06</b>	Понимать значимость своей профессии(специальности). Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности.	Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
<b>ОК 07</b>	Соблюдение правил	Соблюдать нормы экологической	Правила

	экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности.	экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
<b>ОК 09</b>	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
<b>ОК 10</b>	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языках. Ведение общения на профессиональные темы.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на профессиональные темы; участвовать в диалогах на общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы.	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.
<b>ОК 11</b>	Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи. Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности.	Основы предпринимательской деятельности. Основы финансовой грамотности.

	профессиональной деятельности. Составлять бизнес-план. Определение источников финансирования.	Оформлять бизнес-план.	Правила разработки бизнес-планов. Порядок выстраивания презентации.
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------	------------------------------------------------------------------------

### **1.3 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов **180**

Из них на освоение МДК 01.01 -**45** часов

МДК 01.02 -**135** часов

на практику учебную – 72 часа

на практику производственную -72 часа

самостоятельная работа – 16 часов

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ)

### 2.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов) *	учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 1.1 ОК 01-11	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>45</b>	<b>41</b>	24	-	-	-	<b>4</b>
ПК 1.2-1.4 ОК 01-11	<b>Раздел модуля 2.</b> Ведение процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	<b>207</b>	<b>123</b>	68	-	<b>72</b>	-	<b>12</b>
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	<b>72</b>					<b>72</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>324</b>	<b>164</b>	92	-	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>16</b>

## 2.2 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 профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала (лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся)	Объем часов	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		45	
МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		45	
Тема 1.1 Общие понятия о производстве полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Содержание	Уровень освоения	6
	1. Классификация, ассортимент и кулинарное назначение полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	2	
	2. Принципы производства полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	2	
	3. Документальное оформление поступления сырья на производство.	2	
Тема 1.2 Нормативная документация предприятий общественного питания	Содержание	Уровень освоения	4
	1. ХАССП на предприятиях общественного питания.	2	
	2. ГОСТы, ГОСТ Ры, ОСТы, Технические условия, Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания).	2	
	3. Требования к оформлению, построению и содержанию технологических карт. Основные разделы технологических карт.	3	
	4. Требования к оформлению, построению и содержанию технологических инструкций.	3	

	Основные разделы технологических инструкций.		
	5. Требования к оформлению, построению и содержанию технико-технологических карт. Основные разделы технико-технологических карт.	3	
	6. Этапы оперативного планирования. Нормы взаимозаменяемости продуктов. Перерасчет норм вложения овощей весом брутто в зависимости от сезона.	3	
	7. Виды меню. Правила расположения закусок и блюд в меню.	2	
<b>Тема 1.3</b> <b>Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	7
	1. Общие правила организации рабочих мест (специализированные и универсальные рабочие места).	2	
	2. Виды технологического оборудования, инвентаря, инструмента и способы их безопасной эксплуатации.	2	
	3. Характеристика методов кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (нарезка, шинкование, отбивание, фарширование, рыхление, шпигование).	2	
	4. Сочетаемость основных продуктов с другими ингредиентами при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	2	
	5. Приготовление маринадов.	2	
	6. Процессы, происходящие при кулинарной обработке сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	2	
	7. Контроль качества и безопасности подготовленного сырья и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>24</b>
	1. Составление технологических карт. Выполнение технологических расчетов.		6
	2. Составление технологических инструкций.		6
	3. Составление технико-технологических карт.		6
	4. Выполнение расчетов по взаимозаменяемости продуктов. Выполнение перерасчета норм вложения овощей весом брутто в зависимости от сезона.		6

<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>			<b>4</b>
Составление технологических карт.			
<b>Раздел модуля 2. Ведение процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>			<b>207</b>
<b>МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>			<b>135</b>
<b>Тема 2.1 Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из овощей и грибов</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>12</b>
	1. Товароведно-технологическая характеристика плодоовощных товаров.	2	
	2. Физико-химические процессы, происходящие при первичной обработке овощей.	2	
	3. Ассортимент, основные характеристики традиционных видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность.	2	
	4. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки овощей. Первичная обработка картофеля и корнеплодов.	3	
	5. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки капустных овощей, лука, чеснока, перца, листовых овощей, бобовых.	3	
	6. Традиционные и фигурные способы нарезки овощей.	3	
	7. Первичная обработка грибов. Кулинарное использование грибов.	3	
	8. Ассортимент, основные характеристики редких и экзотических видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность.	2	
	9. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки редких и экзотических видов овощей.	2	
	10. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, кулинарное назначение, составление композиций.	2	
	11. Требования к качеству приготовления полуфабрикатов из традиционных, редких и экзотических видов овощей и грибов.	2	
	12. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов.	2	
13. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов.	2		
<b>Лабораторные занятия</b>			<b>16</b>

	1. Выполнение нарезки овощей традиционными способами.	4
	2. Выполнение фигурной нарезки овощей.	6
	3. Подготовка овощей к фаршированию.	6
<b>Тема 2.2. Подготовка рыбы, нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>
	1. Товароведно-технологическая характеристика рыбы, нерыбных объектов водного промысла и рыбных товаров.	2
	2. Физико-химические процессы, происходящие при первичной обработке рыбы и нерыбного водного сырья.	2
	3. Классификация и ассортимент рыбы и нерыбного водного сырья.	2
	4. Характеристика поступающего сырья, пищевая ценность и требования к качеству рыбы и нерыбного водного сырья.	2
	5. Технологический процесс первичной обработки рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы. Разделка рыбы для фарширования.	3
	6. Технологический процесс первичной обработки рыбы с хрящевым скелетом.	3
	7. Технологический процесс первичной обработки нерыбного водного сырья.	3
	8. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.	3
	9. Технология приготовления начинок для фарширования рыбы.	3
	10. Варианты подбора пряностей и приправ для рыбы.	3
	11. Приготовление и использование кнельной и котлетной массы из рыбы.	3
	12. Основные характеристики редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность.	2
	13. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья.	2
	14. Требования к качеству полуфабрикатов и подготовленной рыбы.	2
15. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде.	2	
<b>Лабораторные занятия</b>		<b>18</b>

21

	1.Первичная обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы.	6	
	2. Разделка рыбы для фарширования.	6	
	3. Приготовление и использование кнельной и котлетной массы из рыбы.	6	
<b>Тема 2.3</b> <b>Подготовка мяса и субпродуктов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>12</b>
	1. Товароведно-технологическая характеристика мяса, мясных продуктов.	2	
	2. Физико-химические процессы, происходящие при первичной обработке мяса и субпродуктов.	2	
	3. Основные характеристики мяса. Пищевая ценность и характеристика различных видов мяса.	2	
	4. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и субпродуктов. Обработка и подготовка мяса для сложных блюд.	3	
	5. Обработка ягнят, поросят, свиных голов.	2	
	6. Основные характеристики мяса диких животных. Пищевая ценность. Технологический процесс механической кулинарной обработки туш диких животных.	2	
	7. Требования к качеству и правила хранения мяса.	2	
	8. Приготовление маринадов.	3	
	9. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья для варки. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья для жаренья крупным куском, порционными кусками, мелкими кусками. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья для тушения крупным куском, порционными кусками, мелкими кусками.	3	
	10. Приготовление полуфабрикатов из натурального рубленого мяса. Ассортимент изделий.	3	
	11. Приготовление котлетной и кнельной массы.	3	
	12. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса.	2	
	13. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса, предназначенных для дальнейшего использования.	2	
14. Требования к безопасности хранения полуфабрикатов из мяса.	2		

	<b>Лабораторные занятия</b>		<b>18</b>
	1. Приготовление полуфабрикатов из говядины.		6
	2. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов.		6
	3. Приготовление изделий из котлетной массы.		6
<b>Тема 2.4</b> <b>Подготовка домашней птицы, дичи, кролика и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>10</b>
	1. Товароведно-технологическая характеристика домашней птицы, дичи, кролика.	2	
	2. Классификация, ассортимент и оценка качества птицы.	2	
	2. Технологический процесс механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи, кролика.	2	
	3. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика для приготовления сложных блюд.	3	
	4. Приготовление котлетной и кнельной массы и изделий из нее. Приготовление начинок для фарширования птицы. Варианты подбора пряностей для домашней птицы.	3	
	5. Пищевые и технические отходы птицы. Обработка пищевых отходов. Полуфабрикаты из утиной и гусиной печени.	3	
	6. Требования к качеству приготовления и сроки хранения полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика, утиной и гусиной печени.	2	
	<b>Лабораторные занятия</b>		<b>16</b>
	1. Первичная обработка домашней птицы.		4
2. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.		6	
3. Приготовление котлетной и кнельной массы и изделий из нее.		6	
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 «Ведение процессов приготовления, подготовки к реализации</b>			

<p><b>кулинарных полуфабрикатов»</b></p> <p>1 Составление технологической схемы первичной обработки рыбы с костным скелетом.</p> <p>2 Составление таблицы кулинарного использования полуфабрикатов их мяса.</p> <p>3 Составление технологической схемы первичной обработки домашней птицы.</p> <p>4 Составление таблицы «Санитарные требования к качеству приготовления и срокам хранения полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья».</p> <p>5 Составление таблицы «Санитарные требования к качеству приготовления и срокам хранения полуфабрикатов из мяса и субпродуктов».</p> <p>6 Составление таблицы «Санитарные требования к качеству приготовления и срокам хранения полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кролика».</p> <p>7 Составление отчета по выполненному практическому занятию.</p>	<b>12</b>
<p><b>Учебная практика ПМ 01</b></p> <p>Виды работ</p> <p>1 Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>2 Органолептическая оценка качества сырья, организация их хранения до момента использования.</p> <p>3. Организация рабочих мест по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов.</p> <p>4 Механическая кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля и грибов.</p> <p>5 Механическая кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из Дорадо и Сибаса.</p> <p>6 Механическая кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из устриц, улиток, крабов, осьминогов.</p> <p>7 Механическая кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины.</p> <p>8 Механическая кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса оленя.</p> <p>9 Приготовление зраз натуральных, мяса шпигованного, мяса маринованного, кнелей.</p> <p>10 Механическая кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из индейки, курицы.</p> <p>11 Механическая кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из рябчика, перепелов.</p>	<b>72</b>
<p><b>Производственная практика ПМ 01</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>1 Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>2 Органолептическая оценка качества сырья, организация их хранения до момента использования.</p>	<b>72</b>

3 Организация рабочих мест по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов.	
4 Механическая кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей.	
5 Механическая кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов грибов.	
6 Механическая кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов рыбы.	
7 Механическая кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	
8 Механическая кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса диких животных.	
9 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
10 Механическая кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из птицы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	
11 Механическая кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	
<b>Всего</b>	<b>324</b>

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1 Материально-техническое обеспечение

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Организации обслуживания»:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы;
- стулья (по числу обучающихся);
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- технические средства: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

#### **Лаборатория 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, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- весы настольные электронные;
- жарочный шкаф;
- микроволновая печь;
- плита электрическая;
- фритюрница;
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- планетарный миксер;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- мясорубка;
- овощерезка или процессор кухонный;
- слайсер;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- набор инструментов для карвинга;
- стеллаж передвижной;
- моечная ванна двухсекционная.

### 3.2 Информационное обеспечение обучения

#### Основные источники (печатные):

1 Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч.1: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.

2 Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч.2: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 192с.

3 Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.1 Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 112 с.

4 Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2 Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 160с.

5 Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 112 с.

6 Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4 Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 128с.

7 Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256с.

8 Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия». 2017. – 400 с.

9 Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с.

10 Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 384 с.

11 Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2018. – 464 с.

12 Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 176с.

13 Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: практикум: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 128с.

14 Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: рабочая тетрадь: в 2 ч. – Ч.2: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 112 с.

15 Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с.

16 Здобнов А.И., Цыгененко В.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: - К.: Арий, 2019. - 680с.

17 Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 160 с.

18 Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 96 с.

19 Королев А.А. Микробиология. Физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.1. – м.: издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.

20 Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.

21 Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.

22 Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

23 Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

24 Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.2. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.

25 Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 288 с.

26 Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования /С.Ю. Мальгина, Ю.Н.Плешкова.- М.: Издательский центр «Академия», 2019.- 320 с.

27 Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2018. – 336 с.

28 Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2018 –373 с.

29 Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.

30 Синицина А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 304 с.

31 Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: ученик для студ. учреждений сред.проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.

32 Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 176 с.

33 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].

34 Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услугобщественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

35 ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

36 ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

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

38 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

39 ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

40 ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

41 ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

42 ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

43 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.

44 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: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

45 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

46 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»].

47 Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

48 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

49 Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.

50 Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.-

51 Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

### **Интернет - ресурсы:**

- 1 <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
- 2 [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
- 3 [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

### **Дополнительные источники:**

1 Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2018.- 336с.

2 Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2017– 160 с.

3 Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2018. – 96 с.

4 Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина.–М.: Академия, 2017. – 96 с.

5 Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2017. – 192 с.

6 Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2018 . – 112 с.

(электронные):

7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
- 8 <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
- 9 <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
- 10 <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

## **3.3 Организация образовательного процесса**

Профессиональный модуль ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП.02.

Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03. Техническое оснащение организаций питания.

Реализация программы ПМ 01 предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, при наличии Учебной кухни ресторана с зонами приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Самостоятельная работа должна сопровождаться методическим обеспечением.

Практика является обязательным разделом ППССЗ и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента предусматривается учебная практика. Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля. Учебная практика проводится в учебной кухне ресторана. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Программа ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях и организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательной организацией и каждым предприятием и организацией, куда направляются обучающиеся.

Производственная практика проводится рассредоточено в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

Реализация программы ПМ.01 обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоением междисциплинарного курса в рамках промежуточной аттестации экзаменом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением экзамена квалификационного, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское и кондитерское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

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

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.4 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.4 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

#### **4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)**

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, Практический опыт	Методы оценки	Критерии 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><b>ПК 1.2</b> Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p><b>ПК 1.3</b> Проводить</p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них</li> </ul>	<p>Практическое задание Экзамен</p>	<p>«5» - студент обнаруживает систематическое и глубокое знание программного материала, Ответ полный и правильный на основании изученного материала. Материал изложен в определенной логической последовательности, осознанно, с использованием современных профессиональных терминов; ответ самостоятельный. Студент уверенно</p>

<p>приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p><b>ПК 1.4</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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, условий и сроков хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; - правила составления заявок на продукты.</p>		<p>отвечает на дополнительные вопросы. «4» - студент обнаруживает полное знание учебного материала. Ответ полный и правильный, подтвержден примерами; но их обоснование не аргументировано, допущены 2-3 незначительные погрешности. Студент испытывает трудности в ответах на дополнительные вопросы. Материал изложен осознанно, самостоятельно, с использованием современных профессиональных терминов. «3» - студент обнаруживает знание основного программного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен, самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается недостаточное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Студент испытывает достаточные трудности в ответах на вопросы. Профессиональная терминология используется недостаточно. «2» - студент показывает пробелы в знаниях основного учебного материала. При ответе обнаружено непонимание студентом основного содержания теоретического материала или допущен ряд существенных ошибок, которые студент не может исправить при наводящих вопросах, затрудняется в ответах на вопросы. Студент подменил научное обоснование проблем рассуждением бытового плана. Ответ носит поверхностный характер; наблюдаются неточности в использовании профессиональной терминологии.</p>
	<p><b>Умения:</b> разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения</p>	<p>Практическая работа</p>	<p>Оценка «5» ставится, если студент выполнил условие задания в полном объеме в соответствии с</p>

	<p>спроса;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul>		<p>изученным материалом, профессионально грамотно решает поставленные задачи; Оценка «4» ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания; Оценка «3» ставится, если студент решает задачу, демонстрируя неполное использование понятийного аппарата; Оценка «2» ставится, если студент не справляется с выполнением задачи</p>
	<p><b>Практический опыт:</b> разработке ассортимента</p>	<p>Практическая работа</p>	<p>Оценка «5» ставится, если студент</p>

	<p>полуфабрикатов;  - разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;  - 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;  - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовление 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.</p>	<p>Виды работ на практике</p>	<p>выполнил условие задания в полном объеме в соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно решает поставленные задачи; Оценка «4» ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания; Оценка «3» ставится, если студент решает задачу, демонстрируя неполное использование понятийного аппарата; Оценка «2» ставится, если студент не справляется с выполнением задачи</p>
<p><b>ОК 01</b>  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p><b>Знания:</b>  Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p>		<p>Оценка «5» ставится, если студент выполнил условие задания в полном объеме в соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно решает поставленные задачи.</p>

	<p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.          Методы работы в профессиональной и смежных сферах.          Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p> <p><b>Умения:</b>          Распознавать задачу(проблему)в профессиональном и/или социальном контексте.          Анализировать задачу(проблему)и выделять ее составные части. Правильно выявлять эффективную информацию, необходимую для решения задачи(проблемы). Составлять план действия.          Определять необходимые ресурсы.          Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.          Оценивать результат и последствия своих действий(самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p><b>Практический опыт:</b>          Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.          Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи.          Определение потребности в информации.          Осуществление эффективного поиска.          Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе</p>		<p>Оценка «4» ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания.          Оценка «3» ставится, если студент решает задачу, демонстрируя неполное использование понятийного аппарата.          Оценка «2» ставится, если студент не справляется с выполнением задачи.</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>		
<p><b>ОК 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p><b>Знания:</b> Номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Формат оформления результатов поиска информации.</p> <p><b>Умения:</b> Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Выделять наиболее значимое в поиске информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.</p> <p><b>Практический опыт:</b> Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</p>		<p>Оценка «5» ставится, если студент выполнил условие задания в полном объеме в соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно решает поставленные задачи. Оценка «4» ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания. Оценка «3» ставится, если студент решает задачу, демонстрируя неполное использование понятийного аппарата. Оценка «2» ставится, если студент не справляется с выполнением задачи.</p>
<p><b>ОК 03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p><b>Знания:</b> Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального</p>		<p>Оценка «5» ставится, если студент выполнил условие задания в полном объеме в соответствии с изученным материалом,</p>

	<p>развития и самообразования.</p> <p><b>Умения:</b>          Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p> <p><b>Практический опыт:</b>          Использование актуальной нормативно-правовой документации специальности. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.</p>		<p>профессионально грамотно решает поставленные задачи. Оценка «4» ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания. Оценка «3» ставится, если студент решает задачу, демонстрируя неполное использование понятийного аппарата. Оценка «2» ставится, если студент не справляется с выполнением задачи.</p>
<p><b>ОК 04</b>          Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p><b>Знания:</b>          Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.</p> <p><b>Умения:</b>          Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p><b>Практический опыт:</b>          Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности</p>		<p>Оценка «5» ставится, если студент выполнил условие задания в полном объеме в соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно решает поставленные задачи. Оценка «4» ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания. Оценка «3» ставится, если студент решает задачу, демонстрируя неполное использование понятийного аппарата. Оценка «2» ставится, если студент не справляется с выполнением задачи.</p>

<p><b>ОК 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p><b>Знания:</b> Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.</p> <p><b>Умения:</b> Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.</p> <p><b>Практический опыт:</b> Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление Толерантности в рабочем коллективе.</p>		<p>Оценка «5» ставится, если студент выполнил условие задания в полном объеме в соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно решает поставленные задачи. Оценка «4» ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания. Оценка «3» ставится, если студент решает задачу, демонстрируя неполное использование понятийного аппарата. Оценка «2» ставится, если студент не справляется с выполнением задачи.</p>
<p><b>ОК 06</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p><b>Знания:</b> Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.</p> <p><b>Умения:</b> Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности.</p> <p><b>Практический опыт:</b> Понимать значимость своей профессии(специальности). Демонстрация поведения на основе общечеловеческих</p>		<p>Оценка «5» ставится, если студент выполнил условие задания в полном объеме в соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно решает поставленные задачи. Оценка «4» ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания. Оценка «3» ставится, если студент решает задачу, демонстрируя неполное использование понятийного</p>

	ценностей.		аппарата. Оценка «2» ставится, если студент не справляется с выполнением задачи.
<b>ОК 07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<b>Знания:</b> Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения <b>Умения:</b> Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности. <b>Практический опыт:</b> Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте		Оценка «5» ставится, если студент выполнил условие задания в полном объеме в соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно решает поставленные задачи. Оценка «4» ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания. Оценка «3» ставится, если студент решает задачу, демонстрируя неполное использование понятийного аппарата. Оценка «2» ставится, если студент не справляется с выполнением задачи.
<b>ОК 08</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	<b>Знания:</b> Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Основы здорового образа жизни. Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности. Средства профилактики перенапряжения. <b>Умения:</b> Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность		Оценка «5» ставится, если студент выполнил условие задания в полном объеме в соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно решает поставленные задачи. Оценка «4» ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания.

	<p>для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. Пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности.</p> <p><b>Практический опыт:</b> Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры. Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности.</p>		<p>Оценка «3» ставится, если студент решает задачу, демонстрируя неполное использование понятийного аппарата.</p> <p>Оценка «2» ставится, если студент не справляется с выполнением задачи.</p>
<p><b>ОК 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p><b>Знания:</b> Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p> <p><b>Умения:</b> Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.</p> <p><b>Практический опыт:</b> Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</p>		<p>Оценка «5» ставится, если студент выполнил условие задания в полном объеме в соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно решает поставленные задачи.</p> <p>Оценка «4» ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания.</p> <p>Оценка «3» ставится, если студент решает задачу, демонстрируя неполное использование понятийного аппарата.</p> <p>Оценка «2» ставится, если студент не справляется с выполнением задачи.</p>
<p><b>ОК 10</b></p>	<p><b>Знания:</b></p>		<p>Оценка «5» ставится,</p>

<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы(бытовая и профессиональная лексика).Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности. <b>Умения:</b> Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы(профессиональные и бытовые).Понимать тексты на профессиональные темы; участвовать в диалогах на общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснять свои действия(текущие и планируемые).Писать простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы. <b>Практический опыт:</b> Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языках. Ведение общения на профессиональные темы.</p>		<p>если студент выполнил условие задания в полном объеме в соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно решает поставленные задачи. Оценка «4» ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания. Оценка «3» ставится, если студент решает задачу, демонстрируя неполное использование понятийного аппарата. Оценка «2» ставится, если студент не справляется с выполнением задачи.</p>
<p><b>ОК 11</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать</p>	<p><b>Знания:</b> Основы предпринимательской деятельности. Основы финансовой</p>		<p>Оценка «5» ставится, если студент выполнил условие задания в полном объеме в</p>

<p>предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>грамотности. Правила разработки бизнес-планов. Порядок выстраивания презентации. <b>Умения:</b> Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи. Презентовать идеи открытия собственного дела профессиональной деятельности. Оформлять бизнес-план. <b>Практический опыт:</b> Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности. Составлять бизнес-план. Определение источников финансирования.</p>		<p>соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно решает поставленные задачи. Оценка «4» ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания. Оценка «3» ставится, если студент решает задачу, демонстрируя неполное использование понятийного аппарата. Оценка «2» ставится, если студент не справляется с выполнением задачи.</p>
-------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## **5 ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ОПОП**

Данная программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в рамках программы профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)». Кроме того, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии «Повар».