

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КИРОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
КОГПОАУ «САВАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

СОГЛАСОВАНО

Шеф-повар, Муниципальное  
бюджетное образовательное  
учреждение «Лицей г. Малмыж»  
\_\_\_\_\_ /Н.Л. Никулина/  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по  
учебной работе  
\_\_\_\_\_ / Н.А.Хромцева /  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И  
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

**по специальности**

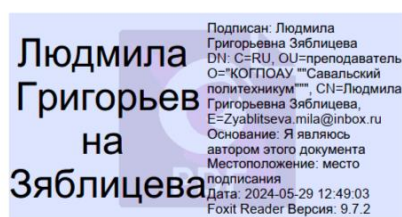
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**2024 г.**

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565), базовый уровень подготовки и примерной программы «ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», ФУМО 2021 г.

Организация-разработчик: КОГПОАУ «Савальский политехникум»

Разработчик: Л.Г. Зяблицева - преподаватель



Эксперты от работодателя:

Н.Л. Никулина - шеф-повар, Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Лицей г.Малмыж».

Рассмотрено и одобрено П(Ц)К

экономико-технологических дисциплин

Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 г.

Председатель П(Ц)К \_\_\_\_\_/Н.И. Хворова/

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**стр.**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>25</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>28</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» базовой подготовки в части освоения основного вида деятельности: Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

## 1.2.Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

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

**иметь практический опыт в:**

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептов 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, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

- контроле хранения и расхода продуктов.

**уметь:**

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

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

**знать:**

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

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

Всего часов 286 часов

Из них на освоение МДК 122 часа

практики, в том числе учебная 72 часа

производственная 72 часа

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности: **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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
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, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименование разделов ПМ	Суммарный объем нагрузки	Объем профессионального модуля, час					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК			Практики		
			Всего	В том числе		Учебная	Производственная	
				Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)			
ОК 01-11 ПК 1.1- ПК 1.4	МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	68	66	8		36	36	2
ОК 01-11 ПК 1.1-ПК 1.4	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	54	54	12		36	36	
ОК 01-11 ПК 1.1-ПК 1.4	Учебная практика	72				72		
ОК 01-11 ПК 1.1-ПК 1.4	Производственная практика	72					72	
	Экзамен по МДК 01.01	10						
	Квалификационный экзамен по ПМ 01	10						
	Всего:	286	120	20		72	72	2

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов Всего	Освоенные ОК ,ПК
<b>МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>		<b>68</b>	
<b>Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе Правила адаптации рецептов, разработки авторских рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента	2	ОК01-ОК11 ПК -1.3.
	<b>Практическое занятие.</b> Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	2	ОК 01-ОК11 ПК 1.1-1.4
<b>Тема 1.2 Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них</b>	<b>Содержание</b>	<b>20</b>	
	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов	2 2	ОК 01-ОК11 ПК 1.1-1.4
	Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	2	
	Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор	4	



	<p>последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).</p> <p>Организация производственного контроля в рамках системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП</p> <p>Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения</p> <p>Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.</p>	2	
		6	
		2	
<b>Тема 1.3.</b> Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	<b>Содержание</b>	<b>20</b>	
	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа.	6	ОК 01-ОК11 ПК 1.1,ПК 1.4.
	Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах	4	
	Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.	4	
	Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены	2	
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	4	
	<b>Практическое занятие.</b> Составить заявку (требования) на сырье,	2	ОК 01-ОК11

	пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)		ПК 1.3.
	<b>Практическое занятие.</b> Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	2	ОК 01-ОК11 П.К. 1.3
<b>Тема 1.4.</b> Организация процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	Классификация, ассортимент и оценка качества рыбы и нерыбного водного сырья.	2	ОК 01-ОК11 ПК 1.2.
	Организация рабочих мест механической кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов	2	
	Виды технологического оборудования, инвентаря для обработки рыбы, принцип работы и правила безопасной эксплуатации	2	
	Организация работ в рыбном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке рыбы и нерыбного водного сырья.	2	
<b>Тема 1.5.</b> Организация процесса приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
	Основные характеристики мясного сырья.	2	ОК 01-ОК11 ПК 1.3
	Организация рабочих мест механической кулинарной обработки мяса и мясного сырья	2	
	Виды технологического оборудования, инвентаря для обработки мяса, принцип работы и правила безопасной эксплуатации	2	
	Организация работ в мясном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке мяса	2	
<b>Тема 1.6.</b> Организация процесса приготовления полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	Классификация, ассортимент и оценка качества птицы.	2	ОК 01-ОК11 П.К 1.1., ПК 1.3
	Организация рабочих мест механической кулинарной обработки птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	2	
	<b>Практическая работа.</b> Организация работ в птице-гольевом цехе (зоне кухни ресторана) по обработке птицы	2	ОК 01-ОК11 П.К 1.1., ПК 1.3

<b>МДК. 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>		<b>54</b>	
<b>Тема 2.1</b> Процесс обработки, нарезки, формовки овощей и грибов	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	Общие требования и определения. Классификация овощей. Требования к качеству овощей и грибов. Условия и сроки хранения обработанных овощей. Механическая кулинарная обработка овощей. Виды нарезки овощей. Простая и сложная формы нарезки. Кулинарное назначение. Технологический процесс обработки и нарезка овощей Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	4	ОК 01-ОК11 ПК 1.2
	<b>Практическое занятие</b> Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из овощей	1	ОК 01-ОК11 ПК 1.1-ПК 1.4
	<b>Практическое занятие</b> Решение технологических задач по механической обработке овощей.	1	ОК 01-ОК11 ПК 1.1 –ПК1.4.
<b>Тема 2.2</b> Процесс подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	
	Классификация рыбы, характеристика, пищевая ценность рыбного сырья и нерыбных морепродуктов. Требования к качеству рыбного сырья. Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом. Размораживание (на воздухе, в воде, комбинированный способ). Разделка чешуйчатой рыбы (обработка рыбы для использования в целом виде, разделка рыбы на порционные куски, разделка на филе). Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы (сом, налим, угорь, зубатка, миноги, бельдюга, судак, линь, камбала, навага, треска, щука, морской язык, хек). Технологический процесс обработки осетровой рыбы Обработка нерыбного водного сырья: двустворчатые моллюски, головоногие моллюски, ракообразные, иглокожие, морская капуста Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд: фаршированная рыба в целом виде, порционными кусками, в виде батона, из филе	14	ОК 01-ОК11 ПК 1.2., ПК 1.3

	<p>Технологический процесс приготовления и использование рубленой массы из рыбы: кнельной, котлетной.</p> <p>Подбор пряностей и приправ для рыбы.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов и подготовленной рыбы</p>		
	<p><b>Практическое занятие</b> Решение технологических задач по приготовлению полуфабрикатов из рыбы. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы</p>	2	<p>ОК 01-ОК11</p> <p>ПК 1.2., ПК 1.3,</p> <p>П.К 1.4.</p>
<p><b>Тема 2.3</b>Процесс обработки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p><b>Содержание</b></p>	<b>24</b>	
	<p>Основные характеристики мяса. Пищевая ценность и характеристика различных видов мяса.</p> <p>Технологический процесс обработки и подготовки мяса для сложных блюд: прием и хранение, обмывание, обсушивание, разделка на части, обвалка, зачистка и жиловка, зачистка.</p> <p>Разделка туш говядины, обработка частей, кулинарное назначение</p> <p>Разделка туш свинины и баранины, телятины. Обработка частей, кулинарное назначение</p> <p>Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов для сложных блюд</p> <p>Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов для сложных блюд</p> <p>Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов для сложных блюд</p> <p>Технологический процесс приготовления рубленой массы и полуфабрикатов из нее для сложных блюд.</p> <p>Требование к качеству полуфабрикатов из мяса, условия и сроки хранения.</p> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности</p> <p>Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству,</p>	20	<p>ОК 01-ОК11</p> <p>ПК 1.2., ПК 1.3</p>

	показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования		
	<b>Практическое занятие</b> Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из говядины.	2	ОК 01-ОК11 ПК 1.1-ПК 1.4.
	<b>Практическое занятие</b> Решение технологических задач по приготовлению полуфабрикатов из мясного сырья	2	ОК 01-ОК11 ПК 1.4
<b>Тема 2.4</b> Процесс подготовки птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса птицы. Первичная обработка мяса: размораживание, опаливание, удалении головы, шеи, ножек, потрошение, промывание, заправка и разделка Приготовление полуфабрикатов из птицы: филе, окорочка, крылья, голень, субпродукты и их использование. Требования к качеству, сроки хранения. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы	6	ОК 01-ОК11 ПК 1.2., ПК 1.3
	<b>Практическое занятие</b> Технологический процесс обработки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов.	2	ОК 01-ОК11 ПК 1.1-ПК 1.4.
<b>Экзамен</b>		<b>6</b>	
<b>Консультации</b>		<b>4</b>	
<b>Учебная практика по ПМ.01</b>			
<b>УП по ПМ 01. Выполнение работ по подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</b>		6	
Тема 1.1. Организация рабочего	<b>Содержание учебного материала:</b>	6	ОК 01-ОК11

места.	<p>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места.</p> <p>2.Приемка и подготовка овощей: клубнеплодов, корнеплодов, луковых, капустных.</p> <p>3. Организация рабочего места в производственных цехах: - ознакомление с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, - соблюдение правил т/б при работе и санитарно-гигиенических требований.</p> <p>4. Приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>5. Определение отходов при нарезке и обработке овощей.</p> <p>6. Соблюдение режимов хранения овощей.</p>		ПК 1.1-ПК 1.4.
<b>УП по ПМ.01. Выполнение работ по обработки и подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</b>		24	
Тема 2.1. Механическая кулинарная обработка сырья грибов и овощей	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>1.Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов: подготовка к очистке, очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение.</p> <p>2.Первичная обработка капустных, луковых: очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение.</p> <p>3.Первичная обработка тыквенных и томатных овощей, свежих и соленых огурцов.</p> <p>4.Фарширование овощей.</p> <p>5.Первичная обработка салатных, десертных овощей: очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение.</p> <p>6.Обработка плодовых овощей, грибов: нарезка, охлаждение и замораживание.</p> <p>7.Подготовка пряностей и приправ, определение процента отходов, хранение.</p>	6	ОК 01-ОК11 ПК 1.1-ПК 1.4.
Тема 2.2. Выполнение простых и сложных форм нарезки овощей и грибов	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>1. Выбор производственного инвентаря, оборудования, инструментов и приспособлений для выполнения простых и сложных форм нарезки</p>	6	ОК 01-ОК11 ПК 1.1-ПК 1.4.

	<p>овощей и грибов.</p> <p>2.Определение отходов при нарезке и обработке овощей и грибов.</p> <p>3. Выполнение простых форм нарезки: клубнеплодов, корнеплодов, луковых, капустных, плодовых, томатных, пряных, консервированных овощей.</p> <p>4. Выполнение сложных форм нарезки: клубнеплодов, корнеплодов, луковых, капустных, плодовых, томатных, пряных, консервированных овощей.</p> <p>5. Выполнение простых форм нарезки: свежих, сушёных и солёных грибов.</p>		
Тема 2.3 Механическая кулинарная обработка сырья рыбы и нерыбного водного сырья.	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>1.Первичная кулинарная обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы.</p> <p>2.Подготовка рыбы к использованию, организация рабочего места, оттаивание рыбы, очистка от чешуи, нарезка, определение процента отходов, хранение.</p> <p>3.Первичная кулинарная обработка рыбы для фарширования.</p> <p>4.Обработка морепродуктов: крабов, креветок, омаров, лангустов, речных раков, кальмаров.</p> <p>5.Определение процента отходов, хранение, требование к качеству.</p>	6	ОК 01-ОК11 ПК 1.1-ПК 1.4.
Тема 2.4 Механическая кулинарная обработка сырья мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>1.Первичная кулинарная разделка и обвалка говяжьей, бараньей и свиной туш, деление туш на части, обвалка, зачистка, кулинарное использование.</p> <p>2.Первичная кулинарная обработка домашней птицы, дичи, кролика</p>	6	
<b>УП по ПМ 01. Выполнение работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</b>		18	ОК 01-ОК11 ПК 1.1-ПК 1.4.
Тема 3.1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Приготовление полуфабрикатов из рыбы «кругляш», рыба отварная, рыба припущенная, требование к качеству.</p>	6	ОК 01-ОК11 ПК 1.1-ПК 1.4.

	<p>3.Сроки хранения приготовление полуфабрикатов из рыбы: рыба, жаренная основным способом, рыба, жаренная во фритюре, рыба фри, рыба жаренная с зеленым маслом, рыба в тесте, зразы донские, рыба жаренная на решетке.</p> <p>4. Правилами хранения полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>5.Температура подачи</p>		
Тема 3.2 Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>1.Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: приготовление котлет, биточков, тефтелей, рулета. 2.Требование к качеству.</p> <p>3.Сроки хранения. Температура подачи</p> <p>4.Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы: приготовление тельного, зраз, фрикаделек.</p> <p>5.Требование к качеству. Сроки хранения. Температура подачи.</p> <p>6.Приготовление кнельной массы.</p> <p>7.Требование к качеству. Сроки хранения.</p>	6	ОК 01-ОК11 ПК 1.1-ПК 1.4.
Тема 3.3 Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>1.Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья: ракообразные, моллюски.</p> <p>2.Требование к качеству. Сроки хранения.</p>	6	ОК 01-ОК11 ПК 1.1-ПК 1.4.
<b>УП по ПМ 01. Выполнение работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</b>		24	
Тема 4.1 Приготовление полуфабрикатов из говядины и телятины.	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>1.Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья, для варки, для тушения.</p> <p>2.Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>3.Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины для жарки: приготовление лангета, антрекота, ромштекса, бифштекса, бефстроганов, поджарка.</p>	6	ОК 01-ОК11 ПК 1.1-ПК 1.4.



	<p>4. Требование к качеству. Сроки хранения</p> <p>5. Приготовление полуфабрикатов в виде порционных кусков и мелкокусковых полуфабрикатов для тушения: азу, гуляш.</p> <p>6. Требование к качеству. Сроки хранения</p>		
<p>Тема 4.2 Приготовление полуфабрикатов из свинины и баранины.</p>	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>1. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины: баранья грудинка фаршированная, баранина жареная, бараний бок, лопатка рулетом, карбонад, буженина, свинина жареная крупным куском, свинина отварная. 2. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>3. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины: баранья грудинка фаршированная, баранина жареная, бараний бок, лопатка рулетом, карбонад, буженина, свинина жареная крупным куском, свинина отварная. 4. Требование к качеству.</p> <p>5. Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса баранины, свинины: котлеты натуральные из баранины и свинины, котлеты отбивные из баранины и свинины, эскалоп, шницель отбивной. Шашлык по-карски, рагу. 6. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>7. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса баранины, свинины, телятины: шашлык, поджарка, гуляш, плов.</p> <p>8. Требование к качеству. Сроки хранения</p> <p>9. Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой массы мяса: бифштекс рубленый, котлеты натуральные рубленые, шницель натуральный рубленый, фрикадельки, люля-кебаб.</p> <p>10. Требование к качеству. Сроки хранения</p> <p>11. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, тефтели, рулет, зразы рубленые. Требование к качеству. Сроки хранения</p>	6	<p>ОК 01-ОК11</p> <p>ПК 1.1-ПК 1.4.</p>
<p>Тема 4.3 Приготовление полуфабрикатов из мяса</p>	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>1. Приготовление полуфабрикатов из птицы: котлета натуральная из</p>	6	<p>ОК 01-ОК11</p> <p>ПК 1.1-ПК 1.4.</p>

домашней птицы и дичи	<p>филе птицы, котлета панированная, шницель столичный, котлета по-киевски.</p> <p>2.Требование к качеству. Сроки</p> <p>3. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы, из птицы: биточки, котлеты, котлеты пожарские.</p> <p>4.Требование к качеству. Сроки хранения</p>		
Тема 4.4 Приготовление полуфабрикатов из мяса кролика	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>1.Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика: дичь, кролик по столичному, котлеты фаршированные грибами.</p> <p>2.Требование к качеству. Сроки хранения</p>	6	ОК 01-ОК 11 ПК 1.1-ПК 1.4.
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>			
<b>Производственная практика</b>		<b>72</b>	
<p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</li> <li>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</li> <li>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</li> <li>4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.</li> <li>5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.</li> <li>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуски на вынос, транспортирования.</li> <li>7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</li> <li>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</li> <li>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с</li> </ol>			ПК 1.1-ПК 1.4.

потребителем при отпуске на вынос			
<b>Квалификационный экзамен</b>		<b>10</b>	
<b>Всего</b>		<b>286</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Специальные помещения представляют 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, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень кабинетов:

кабинет приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Лаборатория: Учебная кухня ресторана:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.1.2 ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **4.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

#### **Информационное обеспечение обучения**

Основные источники:

1. Н.А. Анфимова. Кулинария. Москва. Издательский центр «Академия» 2019. 400 с.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. / Авт.-сост. : А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: Арий, 2020. – 680 с.:

Дополнительные источники:

1. ФЗ РФ 20 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/утв.02.-1.2000

ФЗ-29

2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21. 06. 2002 №389)

3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.: Хлебпродинформ, 2013.

4. СанПиН 2.3.6.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности продуктов.

5. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

6. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. «Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов».

7. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания [http://www/100 menu. ru/ pages/ pages.index/ furcheiy 2. htm](http://www/100menu.ru/pages/pages.index/furcheiy2.htm)  
2.Главный портал индустрии гостеприимство и питание

8. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание

9. Отечественные журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес»

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Текущий контроль успеваемости проводится преподавателем в процессе проведения теоретических и практических занятий (устный опрос, тестирование защита реферата и т.д.). Итоговым контролем по профессиональному модулю является экзамен квалификационный, который проводится в промежуточную аттестацию, по МДК 01.01– экзамен, по учебной и производственной практике- дифференцированный зачет. Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля успеваемости по профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Для промежуточной аттестации и текущего контроля успеваемости образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств, которые согласовываются с сообществом работодателей и предназначены для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 1.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами;</li> <li>- выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</li> <li>- оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов;</li> <li>- установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования;</li> <li>- обоснование направлений энергосбережения при работе с оборудованием;</li> <li>-определение порядка маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов;</li> <li>- соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</li> <li>- оформление профессиональной документации; демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> <li>- оценка решения ситуационных задач,</li> <li>- оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</li> <li>- оценка выполнения «профессиональных диктантов»</li> <li>- соответствие оборудования, сырья, материалов для</li> </ul>

<p><b>ПК 1.2</b> Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</li> <li>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</li> <li>- выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;</li> <li>выполнение процессов обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</li> <li>- оформление профессиональной документации;</li> <li>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</li> <li>- соблюдение стандартов чистоты, правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>- выполнение требований охраны труда и техники безопасности;</li> <li>- демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами</li> </ul>	<p>подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</li> <li>- оценка выполнения «профессиональных диктантов»</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b>  Дифференцированный зачет по МДК 01.01.  Экзамен по МДК 01.02  Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике  Квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</p>
<p><b>ПК 1.3</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</li> <li>- выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</li> <li>- выбор температурного режима приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</li> <li>- соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</li> <li>- соответствие потерь действующим нормам; выбор посуды для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания;</li> <li>- выбор условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</li> <li>- демонстрация умений пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных сложного ассортимента;</li> <li>- установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</li> <li>презентация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы  экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам  экзамен квалификационный</p>

<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>- разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;</li> <li>- соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь;</li> <li>- ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;</li> <li>- соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</li> <li>- демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul>	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</li> <li>- адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</li> </ul>	
<p>ОП 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</li> </ul>	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация ответственности за принятые решения</li> <li>- обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы</li> </ul>	



ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	– грамотность устной и письменной речи, – ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	
---	--	--

