

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский профессиональный колледж»

Рассмотрено
на заседании ЦМК
Председатель ЦМК
 /А.А. Асылова/
Протокол № _____
от « ____ » _____ 2022г

Утверждено
Директор ГБПОУ
«Альметьевский
профессиональный колледж»
 А.Ф. Шарипова/

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий разнообразного ассортимента
по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих
43.01.09 Повар, кондитер

2022г.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Альметьевский профессиональный колледж»

Разработчик: Мияссарова Г.Р., преподаватель первой квалификационной категории

Рекомендовано методическим советом протокол № 01 от « 29 » 08 2022г.

Содержание

	стр.
1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля	4
2. Результаты освоения профессионального модуля	6
3. Структура и содержание профессионального модуля	7
4. Условия реализации профессионального модуля	16
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы

Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

и общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

иметь практический опыт	- в подготовке и уборке рабочего места; - в выборе, безопасной эксплуатации оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - в соблюдении правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - в выборе, применении, комбинировании методов обработки сырья; - в приготовлении полуфабрикатов, обеспечении условий, соблюдении сроков их хранения.
уметь	- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
знать	- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; - требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Учебная нагрузка (всего) – 374 часов

во взаимодействии с преподавателем – 349 часов,

в том числе, теоретического обучения – 55 часов

лабораторные и практические занятия – 98 часов

консультация – 4 часа

экзамен по модулю – 12 часов

учебная практика – 72 часов

производственная практика – 108 часов

самостоятельная работа – 25 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование общих и профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК .11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов, часов	Самостоятельная работа, часов	Учебная нагрузка обучающегося во взаимодействии с преподавателем						
				Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Учебная практика, часов	Производственная практика, часов
				Всего, часов	в том числе		консультации	промежуточная аттестация		
Теоретическое обучение	Лабораторно-практические занятия									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 1.1. -1.4.	МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	70	10	60	22	38				
ПК 1.1. -1.4.	МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	108	14	93	34	60				
ПК 1.1. -1.4.	Учебная практика	72							72	
	Производственная практика (по профилю специальности)	108								108
	Консультация	4					4			
	Экзамен по модулю	12						12		
	Всего:	374	24	350	56	98	4	12	72	108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование междисциплинарных курсов (МДК) и тем, видов практики	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		70	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из них	Содержание		
	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013).	2	2
	Самостоятельная работа. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения.	2	2
	Практическое занятие 1. Решение ситуационных задач по технологическому циклу обработки сырья и приготовлению полуфабрикатов. Дать характеристику этапов. Работа с нормативной документацией.	2	2
	Практическое занятие 2. Составление заявки (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2	2
Тема 1.2. Организация работ по обработке сырья и	Содержание		
	Организация работы овощного цеха. Организация подготовки	2	2

приготовлению полуфабрикатов из овощей и грибов	технологического процесса для обработки овощей.		
	Самостоятельная работа. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки овощей.	2	
	Практическое занятие 3,4. Решение ситуационных задач на определение массы брутто, нетто, отходов овощей. Работа со сборником рецептур.	4	
	Практическое занятие 5. Безопасные приемы эксплуатации оборудования для обработки и нарезки овощей (картофелеочистительная машина, овощерезки)	2	
	Практическое занятие 6. Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки овощей.	2	
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов из рыбы и не рыбного водного сырья	Содержание		2
	Организация работы рыбного цеха. Техническое оснащение рабочих мест по обработке рыбы и морепродуктов.	2	
	Организация подготовки технологического процесса для обработки рыбы, нерыбных продуктов моря.	2	
	Самостоятельная работа. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки рыбы, нерыбных продуктов моря	2	
	Практическое занятие 7,8. Решение ситуационных задач на определение массы брутто, нетто, отходов рыбы. Работа со сборником рецептур.	4	
	Практическое занятие 9. Безопасные приемы эксплуатации оборудования для обработки рыбы (рыбоочистительная машина)	2	
	Практическое занятие 10. Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбных продуктов моря.	2	
Тема 1.4. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов из мяса	Содержание		2
	Организация работы мясного цеха. Техническое оснащение рабочих мест по разделке мяса и приготовлению мясных полуфабрикатов.	2	
	Организация подготовки технологического процесса для приготовления полуфабрикатов из мяса.	2	
	Самостоятельная работа. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки мяса	2	

	Практическое занятие 11,12. Решение ситуационных задач на определение массы брутто, нетто, отходов мяса. Работа со сборником рецептур.	4	
	Практическое занятие 13. Безопасные приемы эксплуатации оборудования для рыхления мяса, куттера.	2	
	Практическое занятие 14. Организация рабочих мест мясного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой.	2	
Тема 1.5. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика	Содержание		
	Организация работы птицецехового цеха. Техническое оснащение рабочих мест по разделке птицы и приготовлению полуфабрикатов.	2	
	Организация подготовки технологического процесса для разделки и приготовления кулинарных полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	2	
	Самостоятельная работа. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки домашней птицы, дичи и кролика	2	2
	Практическое занятие 15,16. Решение ситуационных задач на определение массы брутто, нетто, отходов сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика. Работа со сборником рецептур.	4	
	Практическое занятие 17. Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи и кролика.	2	
	Лабораторное занятие 1. Подготовка рабочих мест для приготовления полуфабрикатов с учетом обеспечения безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления кулинарных полуфабрикатов (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	4	3
	Экзамен	6	
МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		108	
Тема 2.1. Процессы приготовления кулинарных полуфабрикатов из овощей и грибов	Содержание		
	Ассортимент полуфабрикатов из овощей для сложных блюд. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из овощей. Формы нарезки овощей, их назначение. Сложная форма нарезки овощей с применением карвинга.	2	2

	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из овощей, для варки, жарки, припускания, запекания. Подготовка овощей для фарширования. Технологический процесс фарширования овощей. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из овощей.	2	
	Самостоятельная работа. Ассортимент полуфабрикатов из грибов для сложных блюд. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из грибов.	2	
	Практическое занятие 1,2. Расчет расхода сырья для приготовления кулинарных полуфабрикатов из овощей и грибов.	4	
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач. Анализ производственных ситуаций.	2	
	Практическое занятие 4. Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов.	2	
	Практическое занятие 5. Составление технологических инструкций на кулинарные полуфабрикаты из овощей и грибов	2	2
	Лабораторное занятие 1. Простая и сложная форма нарезки овощей с применением карвинга	4	3
Тема 2.2. Процессы приготовления кулинарных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание		
	Ассортимент полуфабрикатов из рыбы для разнообразных блюд. Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья. Рекомендации по применению способов оттаивания. Технологический процесс оттаивания. Преимущества и недостатки способов оттаивания. Рекомендации по применению вымачивания соленой рыбы. Обработка рыбы перед вымачиванием. Способы вымачивания соленой рыбы.	2	2
	Технологический процесс обработки чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы, рыбы осетровых пород.	2	
	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы. Виды панировки, способы панирования. Технология приготовления маринадов, способы маринования. Приготовление полуфабрикатов	2	

	фаршированной рыбы, из рыбной котлетной массы.		
	Самостоятельная работа. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря.	2	
	Самостоятельная работа. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов моря. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов моря.	2	
	Практическое занятие 6,7. Расчет расхода сырья для приготовления кулинарных полуфабрикатов из рыбы и не рыбного водного сырья	4	
	Практическое занятие 8. Решение ситуационных задач. Анализ производственных ситуаций.	2	
	Практическое занятие 9. Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из рыбы и не рыбного водного сырья	2	
	Практическое занятие 10. Составление технологических инструкций на кулинарные полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья	2	
	Лабораторное занятие 2. Разделка свежей рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов моря для блюд разнообразного ассортимента.	4	3
Тема 2.3. Процессы приготовления кулинарных полуфабрикатов из мяса и субпродуктов	Содержание		
	Методы обработки и подготовки мяса свинины, говядины, баранины. Методы обработки и подготовки мяса диких животных. Последовательность технологических операций обработки и подготовки мяса. Разделка говяжьих, свиных, бараньих туш, мяса диких животных. Способы минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления разнообразных горячих блюд.	2	2
	Ассортимент полуфабрикатов из мяса. Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса. Кулинарное назначение. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса.	2	
	Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из мяса. Кулинарное назначение. Основные	2	

	критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса.		
	Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Кулинарное назначение. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса.	2	
	Технологический процесс приготовления рубленой и котлетной массы из мяса, полуфабрикаты из них. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса.	2	
	Самостоятельная работа. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из субпродуктов.	2	
	Самостоятельная работа. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).	2	
	Практическое занятие 11,12. Расчет расхода сырья для приготовления кулинарных полуфабрикатов из мяса и субпродуктов	4	
	Практическое занятие 13. Решение ситуационных задач. Анализ производственных ситуаций.	2	2
	Практическое занятие 14. Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов	2	
	Практическое занятие 15. Составление технологических инструкций на кулинарные полуфабрикаты из мяса и субпродуктов	2	
	Лабораторное занятие 3. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса для блюд разнообразного ассортимента.	4	3
Тема 2.4. Процессы приготовления кулинарных полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кролика	Лабораторное занятие 4. Приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы мяса.	4	3
	Содержание		
	Методы обработки и подготовки домашней птицы, дичи. Методы обработки и подготовки кролика. Последовательность технологических операций обработки и подготовки домашней птицы, дичи, кролика.	2	2
	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из птицы	2	

	целыми тушками. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из птицы, дичи.		
	Технологический процесс приготовления рубленой и котлетной массы из птицы, дичи, полуфабрикаты из них.	2	
	Самостоятельная работа. Ассортимент начинок для фарширования мяса, птицы, дичи. Технология приготовления начинок для фарширования мяса, птицы, дичи. Варианты подбора пряностей и приправ. Технологический процесс фарширования мяса, птицы, дичи.	2	
	Самостоятельная работа. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из птицы, дичи. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из птицы, дичи.	2	
	Практическое занятие 16,17. Расчет расхода сырья для приготовления кулинарных полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кролика	4	
	Практическое занятие 18. Решение ситуационных задач. Анализ производственных ситуаций.	2	
	Практическое занятие 19. Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кролика	2	
	Практическое занятие 20. Составление технологических инструкций на кулинарные полуфабрикаты из домашней птицы, дичи и кролика	2	
	Лабораторное занятие 5. Разделка домашней курицы. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы птицы, кролика.	4	3
	Консультация	2	
	Экзамен по модулю	6	
Учебная практика Виды работ: подготовка, уборке рабочего места; подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовление, порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента;		72	3

ведение расчетов с потребителями.		
Производственная практика Виды работ: подготовка, уборке рабочего места; подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовление, порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведение расчетов с потребителями.	108	3

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями.

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;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Тестораскаточная машина;

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;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основная литература

1. Васюкова, А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. – Москва: Русайнс, 2020. – 238 с. (электронное издание)
2. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.
3. Технология приготовления пищи. МДК 01.01. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции: учебное пособие / Мошков В.И. – Москва: Русайнс, 2021. – 79 с. (электронное издание)

Дополнительная литература

1. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 6-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.
2. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019. – 480 с. (электронное издание)
3. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021. – 373 с. (электронное издание)
4. Лаушкина, Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник / Т.А. Лаушкина. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
5. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анахина. – 3-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
6. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. – Москва: ДеЛи принт, 2002. – 236 с. (электронное издание)
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / сост. М.Т. Лабзина. – Санкт – Петербург: Гиорд, 2014. – 680 с. (электронное издание)

Электронные ресурсы

1. Электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации Консорциума «Кодекс»: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <http://docs.cntd.ru/>
2. Информационно-правовой портал ООО "НПП "ГАРАНТ-СЕРВИС": официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <https://www.garant.ru/>
3. Электронная библиотечная система ООО «Знаниум»: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <https://znaniium.com/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

Образовательное учреждение должно предусматривать при реализации программы компетентного подхода, в образовательном процессе активных форм проведения занятий с

применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Консультационная помощь студентам должна оказываться в групповой форме, а также возможна и в индивидуальной форме.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается 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, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, устного и письменного тестирования, самостоятельных работ, а также результатов выполнения внеаудиторных видов работ, индивидуальных заданий обучающихся, оценки учебной и производственной практики, в ходе проведения экзамена по модулю.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	- подготовка рабочего места; - выбор, безопасное эксплуатирование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья; - приготовление полуфабрикатов, обеспечение условий, соблюдение сроков их хранения.	Текущий контроль в виде экспертного наблюдения и оценки выполнения: - практических/ лабораторных заданий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация в виде экзамена по модулю

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по	результаты наблюдений за обучающимися при решении задач профессиональной деятельности; оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий (самостоятельно или с

	улучшению плана.	помощью наставника).
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности.	оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий в результате информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	оценка выполнения работ на лабораторно-практических занятиях; учебной и производственной практике; оценка выполнения самостоятельной работы
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	оценка эффективности работы обучающегося в команде
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	наблюдение за деятельностью обучающегося на занятиях, на учебной и производственной практике, правильностью оформления отчетов по практике, выводов на практических занятиях
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	понимание значимости своей профессии	Результаты наблюдений за поведением обучающегося в процессе учебной деятельности

традиционных общечеловеческих ценностей.		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	Оценка деятельности обучающегося на лабораторно-практических занятиях на учебной и производственной практике
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	оценка эффективности работы обучающегося с прикладным программным обеспечением в процессе учебной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	адекватность планирования предпринимательской деятельности в профессиональной сфере; адекватность применения нормативной документации в предпринимательской деятельности	интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы