

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ
ТАТАРСТАН
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

 В.П. Кузиева

« 21 » 03 2023г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

 Р.М. Сабитов

« 21 » 03 2023г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Специальность СПО: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и
кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования –
социально-экономический

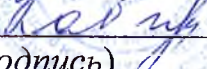
СОГЛАСОВАНО

Нижнекамский филиал и Прикамское
подразделение ООО «Татнефть-УРС»

(наименование организации)

Л.А. Кабирова, руководитель

(Ф.И.О., должность)



(подпись)

« 21 » 03 2023г.

СОГЛАСОВАНО

ООО «Бэхетле-1»

(наименование организации)

Е.Х. Нурмухаметова, директор

(Ф.И.О., должность)



(подпись)

« 21 » 03 2023г.

г. Нижнекамск, 2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (ред.от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
2. Учебного плана и основной профессиональной образовательной программы ГАПОУ «Нижнекамский многопрофильный колледж» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
3. Примерной основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм
4. Рабочей программы воспитания ГАПОУ «Нижнекамский многопрофильный колледж» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижнекамский многопрофильный колледж»

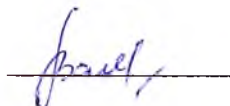
Разработчик (и):

Гафур Ирина Владимировна - преподаватель общепрофессиональных дисциплин, высшей квалификационной категории

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижнекамский многопрофильный колледж» по профессии «Повар, кондитер», специальностям: «Технология продукции общественного питания», 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Протокол заседания МЦК № 8 от « 13 » марта 2023г.

Председатель МЦК



Валеева Г.З

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции (-далее ОК), профессиональные компетенции (-далее ПК), умения (-далее У), знания (-далее З.), владеть навыками (-далее Н), личностные результаты воспитания (-далее ЛР)

1.2.1. Перечень общих компетенций (ОК) и личностных результатов (ЛР)

Код	Наименование общих компетенций и личностных результатов
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ЛР15.	Проявляющий самостоятельность и ответственность в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством
ЛР16.	Осознающий необходимость сохранения кулинарных традиций народов Российской Федерации и Республики Татарстан.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ЛР4.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ЛР14.	Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, готовый к профессиональной конкуренции, к самообразованию, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, способный к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ЛР 13.	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный,

	трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ЛР 5.	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межличностных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ЛР 8.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, приумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производств, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ЛР 10.	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ЛР 16.	Осознающий необходимость сохранения кулинарных традиций народов Российской Федерации и Республики Татарстан.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший профессиональный модуль, должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата обучения и их критерии
владеть навыками	Н 1- разработке ассортимента полуфабрикатов;

	Н 2- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; Н 3- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Н 4-подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; Н 5- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; Н 6 - контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; Н 7- контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	У 1- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; У 2- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У 3- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У 4- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У 5- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; У 6- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У 7- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; У 8- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.
знать	З 1- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; З 2- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З 3- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; З 4- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; З 5- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; З 6- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; З 7- правила составления заявок на продукты

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Объем образовательной нагрузки – 152 часа:

на освоение МДК – 36 часов, в том числе:

- теория – 10 часов;
- лабораторно-практические занятия – 26 часов;
- консультации – 2 часа;

Учебной практики УП.01-36 часов;

Производственной практики ПП.01 – 72 часа;

Экзамен (квалификационный) по ПМ.01 – 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ.01

Коды профессиональных, общих компетенций, умений, знаний, навыков, личностных результатов	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.						
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						
			Обучение по МДК, в час.					Практики	
			всего, часов	в т.ч.					
	теоретические занятия, ч	лабораторные и практические занятия, часов		консультации	промежуточная аттестация	учебная	производственная		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1 - 1.4, Н 1-7, У1-8, З 1-7, ОК 01- 07, 09, ЛР 04,05 08, 10,13-16	ПМ 01. Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции МДК 01.01	8	8	2	6	-	-	-	-
ПК 1.1 - 1.4, Н 1-7, У1- 8, З 1-7, ОК 01- 07, 09, ЛР 04,05 08, 10,13-16	ПМ 01. Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента МДК 01.01	30	28	8	20	2	ДЗ	-	-
ПК 1.1 - 1.4, Н1-7, У1-8, З 1-7, ОК 01- 07, 09, ЛР 04,05 08, 10,13-16	Учебная и производственная практика	108	-		-	-	ДЗ комплексный	36	72
ПК 1.1 -1.4, Н1-7, У1-8, З 1-7, ОК 01- 07, 09, ЛР 04,05 08, 10,13-16	Экзамен (квалификационный) по ПМ.01	6	-	-	-	-	6	-	-
	Всего:	152	36	10	26	2	6	36	72

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.01

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	Формируемые компетенции, навыки, умения, знания, личностные результаты
1	2	3	4	5
ПМ.01 МДК 01.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		38ч		
ПМ.01 Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента МДК 01.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		8 ч, в т.ч. теории - 2 ч, пз-6ч.	2-3	ПК 1.1 - 1.4, Н 1- 7, У1-8, 3 1- 7, ОК 01- 07, 09, ЛР 04,05 08, 10,13-16
Тема 1.1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Содержание	1	2	ПК 1.1, 3 7, ОК 01- 07, 09 ЛР 04,05,08, 10,13-16
	Документальное оформление поступления сырья на производство, технологические документы. Международные термины и определения. Прием товара на складе поставщика. Приемка товаров на складе. Учет отпуска продуктов и товара. Особенности учета сырья и готовых изделий в цехах по производству полуфабрикатов.	1		
	Практические работы	2	3	ПК 1.1, У 5, ОК 01- 07, 09 ЛР 04,05,08, 10,13-16
	Практическая работа № 1. Составление заявок. Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию).	2		
	Содержание	1		ПК 1.1, 3 1-2, ОК 01- 07, 09
	Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов.			

	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. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены. 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).	1	2	ЛР 04,05,08, 10,13-16
	Практические работы	4	3	ПК 1.1, 3 1-2, У 5, ОК 01- 07, 09 ЛР 04,05, 08, 10,13-16
	Практическая работа № 2. Инструкции по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2		ПК 1.1, Н 3, 3 1-2, У 4, ОК 01- 07, 09 ЛР 04,05, 08, 10,13-16
	Практическая работа № 3. Организация рабочих мест в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	2		ПК 1.1 - 1.4, Н 1-7, У1- 8, 3 1- 7, ОК 01- 07, 09, ЛР 04,05 08, 10,13-16
ПМ.01 Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента МДК 01.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		30 ч, в т.ч. теории - 8 ч, лпз-20 ч., 2 ч на д/з, консул.-2 ч.	2-3	

Тема 2.1 Обработка, подготовка традиционных, экзотических и редких видов овощей, грибов	Содержание	2		ПК 1.2-1.4, 3 3-6, ОК 01- 07, 09 ЛР 04,05, 08, 10,13-16
	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения традиционных видов овощей и грибов. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения традиционных видов овощей и грибов. Пищевая ценность овощей и грибов. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	1		
	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов. Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.	1	2	ПК 1.2-1.4, 3 3, 3 5-6, ОК 01- 07, 09 ЛР 04,05, 08, 10,13-16
	Лабораторно-практические работы	8	3	ПК 1.2, Н 2, У 1-2, ОК 01- 07, 09 ЛР 04,05, 08, 10,13-16
	Практическая работа № 4. Расчет массы брутто и нетто, отходов при механической кулинарной обработке овощей. Определение массы брутто, нетто, отходов при механической кулинарной обработке овощей.	2		
	Практическая работа № 5. Простые и сложные формы нарезки овощей. Техника нарезки овощей, размеры, кулинарное использование простых и сложных форм.	2		
	Лабораторная работа № 1. Сложные формы нарезки картофеля.	2		ПК 1.1-1.3,

	Методы механической кулинарной обработки и техника нарезки картофеля (бочонки, груши, чесночки).			Н 3-4,6 У 3-5,7-8 ОК 01- 07, 09 ЛР 04,05, 08, 10,13-16
	Лабораторная работа № 2. Сложные формы нарезки моркови. Методы механической кулинарной обработки и техника нарезки моркови (шестеренки, гребешки, звездочки).	2		ПК 1.1-1.3, Н 3-4,6 У 3-5,7-8 ОК 01- 07, 09 ЛР 04,05, 08, 10,13-16
Тема 2.2. Обработка, подготовка рыбы с костным скелетом, экзотических и редких видов рыбы, нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов	Содержание	2		ПК 1.2-1.4, 3 1, 3-6, ОК 01- 07, 09 ЛР 04,05, 08, 10,13-16
	Механическая кулинарная обработка рыбы, нерыбного морского сырья. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом. Виды и способы разделки рыбы, способы минимизации отходов. Требования к качеству, органолептическая оценка качества обработанной рыбы, условия, сроки хранения. Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженных моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных.	1		
	Технология приготовления сложных полуфабрикатов из рыбы. Технологический процесс приготовления основных полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочек», мелких кусков рыбы, порционных полуфабрикатов панированных в различных панировках. Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Способы и методы измельчения рыбного филе для приготовления фарша натурального и с дополнительными ингредиентами, смешивания	1	2	ПК 1.2-1.4, 3 1, 3-6, ОК 01- 07, 09 ЛР 04,05, 08, 10,13-16

	рыбного фарша с другими ингредиентами, порционирования и формования полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыб.			
	Практические работы	4	3	ПК 1.2, Н 2, У 1-2, ОК 01- 07, 09 ЛР 04,05, 08, 10,13-16
	Практическая работа № 6. Расчет массы брутто, нетто, отходов при механической кулинарной обработке рыбы. Определение массы брутто и нетто, отходов при механической кулинарной обработке рыбы в зависимости от ее кондиции, размера и требуемого способа разделки.	2		
	Практическая работа № 7. Приготовление сложных полуфабрикатов из рыбы. Составление схем механической кулинарной обработки рыбы. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы. Способы хранения подготовленных полуфабрикатов. Органолептическая оценка, соответствие требования к качеству готовых полуфабрикатов.	2		ПК 1.2-1.4, Н 1-2, 5-7 У 1-8, ОК 01- 07, 09 ЛР 04,05, 08, 10,13-16
Тема 2.3. Обработка, подготовка мяса домашних и диких животных и приготовление полуфабрикатов	Содержание	2	2	ПК 1.2-1.4, З 1, 3-6, ОК 01- 07, 09 ЛР 04,05, 08, 10,13-16
	Механическая кулинарная обработка мяса, субпродуктов. Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Методы обработки и подготовки крупнокусковых полуфабрикатов и отдельных частей говядины, телятины, баранины, свинины для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки субпродуктов (языков, поросячьих голов) для приготовления сложной кулинарной продукции. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	1		
	Технология приготовления сложных полуфабрикатов из мяса. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса говядины, баранины, свинины, телятины,	1		ПК 1.2-1.4, З 1, 3-6, ОК 01- 07, 09

	поросячьей головы с учетом принципа рационального использования сырья, минимизации отходов и требований по безопасности продукции. Варианты подбора пряностей и приправ. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.			ЛР 04,05, 08, 10,13-16
	Практические работы	4	3	ПК 1.2, Н 2, У 1-2, ОК 01- 07, 09 ЛР 04,05, 08, 10,13-16
	Практическая работа № 8. Расчет массы брутто, нетто, отходов при механической кулинарной обработке мяса. Определение массы нетто, брутто, отходов изготавливаемых из заданного количества сырья с учетом вида и кондиции мяса.	2		ПК 1.2-1.4, Н 1-2, 5-7 У 1-8, ОК 01- 07, 09 ЛР 04,05, 08, 10,13-16
	Практическая работа № 9. Приготовление сложных полуфабрикатов из мяса. Составление схем механической кулинарной обработки мяса. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса. Способы хранения подготовленных полуфабрикатов. Органолептическая оценка, соответствие требованиям к качеству готовых полуфабрикатов.	2		ПК 1.2-1.4, Н 1-2, 5-7 У 1-8, ОК 01- 07, 09 ЛР 04,05, 08, 10,13-16
Тема 2.4 Обработка и подготовка домашней птицы и пернатой дичи и приготовление полуфабрикатов	Содержание	2	2	ПК 1.2-1.4, 3 1, 3-6, ОК 01- 07, 09 ЛР 04,05, 08, 10,13-16
	Механическая кулинарная обработка птицы, дичи, кролика. Классификация, основные характеристики домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Условия и сроки хранения домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности при обработке домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Методы обработки и подготовки домашней птицы и пернатой дичи, кролика для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	1		ПК 1.2-1.4, 3 1, 3-6, ОК 01- 07, 09
	Технология приготовления сложных полуфабрикатов из домашней птицы, пернатой дичи, кролика.	1		

	Классификация, ассортимент, характеристика, современные методы приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, пернатой дичи, кролика, требования к качеству. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.			ЛР 04,05, 08, 10,13-16
	Практические работы	2	3	ПК 1.2-1.4, Н 1-2, 5-7 У 1-8, ОК 01- 07, 09 ЛР 04,05, 08, 10,13-16
	Практическая работа № 10. Приготовление сложных полуфабрикатов из домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Составление схем механической кулинарной обработки домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Способы хранения подготовленных полуфабрикатов. Органолептическая оценка, соответствие требованиям к качеству готовых полуфабрикатов.	2		
Консультации		2	2-3	ПК 1.1-1.4, Н 1-7, У 1-8, З 1-7, ОК 01- 07, 09 ЛР 04,05, 08, 10,13-16
Дифференцированный зачет по МДК 01.01. (за счет часов лабораторно-практических работ)		2	2-3	ПК 1.1-1.4, З 1-7, ОК 01- 07, 09 ЛР 04,05, 08, 10,13-16
Учебная практика Виды работ:		36 часов		
Тема 1.1. Технологический процесс механической кулинарной обработки и нарезка овощей используемая в международной	Содержание - организовать рабочее место и подобрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления механической кулинарной обработки и нарезка овощей используемая в международной практике в ресторанах (турнедо, жардиньер, конкассе); сложные виды нарезки (грибочки, бочоночки,	6	3	ПК 1.1-1.4, Н 1, 3, 4,6, У 2 -5, 7, ОК 01- 07, 09 ЛР 04,05, 08, 10,13-16

практике в ресторанах. Сложные виды нарезки. Подготовка овощей к фаршированию.	спиральки); подготовка овощей к фаршированию (грибы фаршированные); -соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления сложных полуфабрикатов; - правильный выбор способов и технология приготовления сложных полуфабрикатов; -правильное планирование и ведение процесса приготовления сложных полуфабрикатов; -приготовление сложных полуфабрикатов из овощей: нарезка овощей используемая в международной практике в ресторанах (турнедо, жардиньер, конкассе); сложные виды нарезки (грибочки, бочоночки, спиральки); подготовка овощей к фаршированию (грибы фаршированные); - органолептическая оценка полуфабрикатов.			
Тема 1.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов из них.	Содержание - организовать рабочее место и подобрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом и приготовление сложных полуфабрикатов: филе с кожей и костями, филе с кожей без костей, чистое филе, гужон. -соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления сложных полуфабрикатов; - правильный выбор способов и технология приготовления сложных полуфабрикатов; -правильное планирование и ведение процесса приготовления сложных полуфабрикатов; - приготовления сложных полуфабрикатов из рыбы: филе с кожей и костями, филе с кожей без костей, чистое филе, гужон; - органолептическая оценка полуфабрикатов.	6	3	ПК 1.1-1.4, Н 1-6, У 1-8, ОК 01- 07, 09 ЛР 04,05, 08, 10,13-16

Тема 1.3. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы для фарширования целиком и приготовление полуфабрикатов из них.	Содержание - организовать рабочее место и подобрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления механической кулинарной обработки рыбы для фарширования целиком и приготовление полуфабриката: щука фаршированная целиком. -соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления сложных полуфабрикатов; - правильный выбор способов и технология приготовления сложных полуфабрикатов; -правильное планирование и ведение процесса приготовления сложных полуфабрикатов; - приготовления сложного полуфабриката из рыбы: щука, фаршированная целиком; - органолептическая оценка полуфабрикатов.	6	3	ПК 1.1-1.4, Н 1-6, У 1-8, ОК 01- 07, 09 ЛР 04,05, 08, 10,13-16
Тема 1.4. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и приготовление полуфабрикатов из них.	Содержание - организовать рабочее место и подобрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления механической кулинарной обработки мяса и приготовление полуфабрикатов: рулет с яйцом, кнели из говядины. -соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления сложных полуфабрикатов; - правильный выбор способов и технология приготовления сложных полуфабрикатов; -правильное планирование и ведение процесса приготовления сложных полуфабрикатов; - приготовления сложных полуфабрикатов из мяса: рулет с яйцом, кнели из говядины; - органолептическая оценка полуфабрикатов.	6	3	ПК 1.1-1.4, Н 1-6, У 1-8, ОК 01- 07, 09 ЛР 04,05, 08, 10,13-16

Тема 1.5. Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы для рулетов целиком.	Содержание - организовать рабочее место и подобрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления механической кулинарной обработки птицы и приготовление полуфабриката: рулет из курицы. -соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления сложных полуфабрикатов; - правильный выбор способов и технология приготовления сложных полуфабрикатов; -правильное планирование и ведение процесса приготовления сложных полуфабрикатов; - приготовления сложного полуфабриката из птицы: рулет из курицы; - органолептическая оценка полуфабрикатов.	6	3	ПК 1.1-1.4, Н 1-6, У 1-8, ОК 01- 07, 09 ЛР 04,05, 08, 10,13-16
Тема 1.6. Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы и приготовление полуфабрикатов из них. Заправка птицы «в кармашек».	Содержание - организовать рабочее место и подобрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления механической кулинарной обработки птицы, заправки птицы «в кармашек» и приготовление полуфабрикатов: котлеты по-киевски, птица по-столичному. -соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления сложных полуфабрикатов и заправка птицы «в кармашек»; - правильный выбор способов и технология приготовления сложных полуфабрикатов; -правильное планирование и ведение процесса приготовления сложных полуфабрикатов; - приготовления сложных полуфабрикатов из птицы: котлеты по-киевски, рулет из грудки, фаршированные куриные ножки; - органолептическая оценка полуфабрикатов.	6	3	ПК 1.1-1.4, Н 1-6, У 1-8, ОК 01- 07, 09 ЛР 04,05, 08, 10,13-16
Производственная практика		72 часа		

Виды работ:				
Тема 1.1 Организация рабочего места в заготовочных цехах.	Содержание -вводный инструктаж на предприятии; - ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия и уставом предприятия; - изучение должностных инструкций; -изучение технологической документации; - ознакомление ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Участие в технологическом процессе.	6	3	ПК 1.1, Н 3, У 4-5, ОК 01- 07, 09 ЛР 04,05, 08, 10,13-16
Тема 1.2 Организации процессов подготовки и механическая кулинарная обработки рыбы и нерыбного водного сырья, реализуемых на предприятии.	Содержание - организовать рабочее место и подобрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для подготовки полуфабрикатов, реализуемых на предприятии; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов приготовления полуфабрикатов, реализуемых на предприятии; - правильный выбор способов и технология приготовления сложных полуфабрикатов, реализуемых на предприятии; - правильное планирование и ведение процесса приготовления полуфабрикатов, реализуемых на предприятии; -приготовление сложных полуфабрикатов, реализуемых на предприятии; - органолептическая оценка полуфабрикатов.	6	3	ПК 1.1-1.4, Н 1-7, У 1-8, ОК 01- 07, 09 ЛР 04,05, 08, 10,13-16
Тема1.3 Организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из чистого филе рыбы для сложных блюд, реализуемых на предприятии.	Содержание - организовать рабочее место и подобрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для подготовки полуфабрикатов, реализуемых на предприятии; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов приготовления полуфабрикатов, реализуемых на предприятии;	6	3	ПК 1.1-1.4, Н 1-7, У 1-8, ОК 01- 07, 09 ЛР 04,05, 08, 10,13-16

	- правильный выбор способов и технология приготовления сложных полуфабрикатов, реализуемых на предприятии; - правильное планирование и ведение процесса приготовления полуфабрикатов, реализуемых на предприятии; -приготовление сложных полуфабрикатов, реализуемых на предприятии; - органолептическая оценка полуфабрикатов.			
Тема 1.4 Организации процессов подготовки фаршированной рыбы для приготовления сложных блюд, реализуемых на предприятии.	Содержание - организовать рабочее место и подобрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для подготовки полуфабрикатов, реализуемых на предприятии; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов приготовления полуфабрикатов, реализуемых на предприятии; - правильный выбор способов и технология приготовления сложных полуфабрикатов, реализуемых на предприятии; - правильное планирование и ведение процесса приготовления полуфабрикатов, реализуемых на предприятии; -приготовление сложных полуфабрикатов, реализуемых на предприятии; - органолептическая оценка полуфабрикатов.	6	3	ПК 1.1-1.4, Н 1-7, У 1-8, ОК 01- 07, 09 ЛР 04,05, 08, 10,13-16
Тема 1.5 Организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд, реализуемых на предприятии.	Содержание - организовать рабочее место и подобрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для подготовки полуфабрикатов, реализуемых на предприятии; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов приготовления полуфабрикатов, реализуемых на предприятии; - правильный выбор способов и технология приготовления сложных полуфабрикатов, реализуемых на предприятии;	6	3	ПК 1.1-1.4, Н 1-7, У 1-8, ОК 01- 07, 09 ЛР 04,05, 08, 10,13-16

	- правильное планирование и ведение процесса приготовления полуфабрикатов, реализуемых на предприятии; -приготовление сложных полуфабрикатов, реализуемых на предприятии; - органолептическая оценка полуфабрикатов.			
Тема1.6 Организация подготовки мяса и приготовление фаршированных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции, реализуемых на предприятии.	Содержание - организовать рабочее место и подобрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для подготовки полуфабрикатов, реализуемых на предприятии; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов приготовления полуфабрикатов, реализуемых на предприятии; - правильный выбор способов и технология приготовления сложных полуфабрикатов, реализуемых на предприятии; - правильное планирование и ведение процесса приготовления полуфабрикатов, реализуемых на предприятии; -приготовление сложных полуфабрикатов, реализуемых на предприятии; - органолептическая оценка полуфабрикатов.	6	3	ПК 1.1-1.4, Н 1-7, У 1-8, ОК 01- 07, 09 ЛР 04,05, 08, 10,13-16
Тема1.7 Организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд, реализуемых на предприятии.	Содержание - организовать рабочее место и подобрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для подготовки полуфабрикатов, реализуемых на предприятии; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов приготовления полуфабрикатов, реализуемых на предприятии; - правильный выбор способов и технология приготовления сложных полуфабрикатов, реализуемых на предприятии; - правильное планирование и ведение процесса приготовления полуфабрикатов, реализуемых на предприятии;	6	3	ПК 1.1-1.4, Н 1-7, У 1-8, ОК 01- 07, 09 ЛР 04,05, 08, 10,13-16

	-приготовление сложных полуфабрикатов, реализуемых на предприятии; - органолептическая оценка полуфабрикатов.			
Тема1.8 Организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов рубленой и кнельной массы мяса для приготовления сложных блюд, реализуемых на предприятии.	Содержание - организовать рабочее место и подобрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для подготовки полуфабрикатов, реализуемых на предприятии; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов приготовления полуфабрикатов, реализуемых на предприятии; - правильный выбор способов и технология приготовления сложных полуфабрикатов, реализуемых на предприятии; - правильное планирование и ведение процесса приготовления полуфабрикатов, реализуемых на предприятии; -приготовление сложных полуфабрикатов, реализуемых на предприятии; - органолептическая оценка полуфабрикатов.	6	3	ПК 1.1-1.4, Н 1-7, У 1-8, ОК 01- 07, 09 ЛР 04,05, 08, 10,13-16
Тема1.9 Организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд, реализуемых на предприятии.	Содержание - организовать рабочее место и подобрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для подготовки полуфабрикатов, реализуемых на предприятии; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов приготовления полуфабрикатов, реализуемых на предприятии; - правильный выбор способов и технология приготовления сложных полуфабрикатов, реализуемых на предприятии; - правильное планирование и ведение процесса приготовления полуфабрикатов, реализуемых на предприятии; -приготовление сложных полуфабрикатов, реализуемых на предприятии; - органолептическая оценка полуфабрикатов.	6	3	ПК 1.1-1.4, Н 1-7, У 1-8, ОК 01- 07, 09 ЛР 04,05, 08, 10,13-16

Тема1.10 Организации процессов подготовки домашней птицы для приготовления сложных фаршированных блюд, реализуемых на предприятии.	Содержание - организовать рабочее место и подобрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для подготовки полуфабрикатов, реализуемых на предприятии; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов приготовления полуфабрикатов, реализуемых на предприятии; - правильный выбор способов и технология приготовления сложных полуфабрикатов, реализуемых на предприятии; - правильное планирование и ведение процесса приготовления полуфабрикатов, реализуемых на предприятии; -приготовление сложных полуфабрикатов, реализуемых на предприятии; - органолептическая оценка полуфабрикатов.	6	3	ПК 1.1-1.4, Н 1-7, У 1-8, ОК 01- 07, 09 ЛР 04,05, 08, 10,13-16
Тема1.11 Организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из утиной и гусиной печени для сложных блюд, реализуемых на предприятии.	Содержание - организовать рабочее место и подобрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для подготовки полуфабрикатов, реализуемых на предприятии; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов приготовления полуфабрикатов, реализуемых на предприятии; - правильный выбор способов и технология приготовления сложных полуфабрикатов, реализуемых на предприятии; - правильное планирование и ведение процесса приготовления полуфабрикатов, реализуемых на предприятии; -приготовление сложных полуфабрикатов, реализуемых на предприятии; - органолептическая оценка полуфабрикатов.	6	3	ПК 1.1-1.4, Н 1-7, У 1-8, ОК 01- 07, 09 ЛР 04,05, 08, 10,13-16
Комплексный дифференцированный зачет по УП.01 и ПП.01	Содержание - Составить ТК или ТТК приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:			ПК 1.1-1.4, Н 1-7, У 1-8,

	- Произвести первичную обработку картофеля и продемонстрировать технику нарезки: соломка (пай), брусочки (прентаньер), кубики средние (бренауз), кружочки (пейзан); - Произвести механическую кулинарную обработку рыбы и продемонстрировать технику разделки пластованной рыбы: с кожей и костями, с кожей без костей, чистое филе; - Произвести механическую кулинарную обработку птицы и продемонстрировать технику разделки птицы на сегменты (12 шт); - Подобрать необходимое оборудование и инвентарь; - Организовать рабочее место; - Провести бракераж полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	6	3	3 1-7, ОК 01- 07, 09 ЛР 04,05, 08, 10,13-16
Экзамен (квалификационный) по ПМ.01		6	3	ПК 1.1-1.4, Н 1-7,У 1-8, 3 1-7, ОК 01- 07, 09, ЛР 04,05, 08, 10,13-16
Всего		152		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Программа профессионального модуля реализуется в учебном кабинете: **Технологии кулинарного и кондитерского производства, в лаборатории: Учебный кулинарный цех,**

Кабинет **Технологии кулинарного и кондитерского производства** оснащен следующим оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей, раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: моноблок, интерактивный комплекс Smart-MX 275; наглядными пособиями (муляжи, плакаты, презентации).

Оснащение Лаборатории **Учебный кулинарный цех:**

-рабочее место преподавателя;

-место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, шкаф для столовой посуды);

Основное и вспомогательное технологическое оборудование, инвентарь:

- холодильник;
- мясорубка электрическая;
- блендер;
- весы настольные;
- электрическая плита;
- фритюрница;
- жарочный шкаф;
- пароконвектомат;
- конвекционная печь;
- микроволновая печь;
- слайсер;
- набор инструментов для карвинга;
- овоскоп;
- стол производственный с моечной ванной;
- стеллаж;
- моечная ванна;
- половники;
- мясорубка ручная;
- ложки;
- вилки;
- терки;
- венчик;
- соусница;
- тарелки для горячих закусок;
- тазы;
- сковорода D-30 см;
- сковорода D-20 см;

- казан;
- большие разделочные доски;
- маленькие разделочные доски;
- чайник;
- салатные миски;
- сито;
- дуршлаг;
- кастрюля 20 л;
- кастрюля 3 л;
- кастрюля 2л;
- кастрюля 4л;
- противень;
- формы для коржей;
- скалки;
- шумовка.

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и (или) в организациях соответствующего профиля и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации.

Производственная практика реализуется в организациях соответствующего профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основная литература

Печатные издания:

1. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник. – 4-е изд, испр и доп. - М.: ИЦ «Академия», 2022. – 256 с.

Электронные ресурсы ЭБС:

1. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник. – М.: Дашков и К, 2022. – 496 с.;
2. Кусова И.У. и др. Организация процессов приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учеб.пособ. - Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2025. – 178с.;
3. Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 374 с.;
4. Медведь Т.И. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учеб.пособ. — Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2025. – 203с.

3.2.2. Дополнительная литература:

Печатные издания:

1. Любецкая, Т. Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач : учебно-методическое пособие. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 140 с.;
2. Васюкова А.Т. Технология продуктов общественного питания длительного хранения: учебник. - Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2025. – 271с.;
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: практич.пособие. – М.: Дашков и К, 2023. – 208с.
4. Васюкова А.Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни: Практическое пособие. – М.: Дашков и К, 2022. – 816 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Формы и методы контроля и оценки развития профессиональных и общих компетенций и личностных результатов, навыков, умений, знаний

Таблица 1

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Н 3- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У 4- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У 5- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; З 1- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; З 2- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З 7 - правила составления заявок на продукты	Текущий контроль в форме: -устный опрос; -оценка выполнения практических работ № 1-3 по темам МДК 01.01; - заданий по учебной и производственной практикам. Промежуточная аттестация по ПМ 01 в форме: - ДЗ по МДК 01.01.; -комплексный ДЗ по УП.01, ПП.01; - отзыв и характеристика с производственной практики; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам. Экзамен (квалификационный) по ПМ.01: выполнение практической работы
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов	Н 1- разработке ассортимента полуфабрикатов;	Текущий контроль в форме: -устный опрос; -тестовые задания № 1-3;

сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Н 2- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; Н 3- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Н 4-подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; Н 5- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; Н 6 - контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; Н 7- контроле хранения и расхода продуктов; У 1- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; У 2- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У 3- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У 4- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У 5- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;	-оценка выполнения практических работ № 4-10 по темам МДК 01.01; -оценка выполнения лабораторных работ № 1-2 по темам МДК 01.01; - заданий по учебной и производственной практикам. <i>Промежуточная аттестация по ПМ 01 в форме:</i> - ДЗ по МДК 01.01.; -комплексный ДЗ по УП.01, ПП.01; - отзыв и характеристика с производственной практики; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам. <i>Экзамен (квалификационный) по ПМ.01: выполнение практической работы</i>
---	---	--

	У 6- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У 7- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; У 8- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; З 1- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; З 2- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З 3- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; З 4- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; З 5- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; З 6- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов.	
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Н 1- разработке ассортимента полуфабрикатов; Н 2- разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; Н 3- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного	Текущий контроль в форме: -устный опрос; -тестовые задания № 1-3; -оценка выполнения практических работ № 4-10 по темам МДК 01.01; -оценка выполнения лабораторных работ № 1-2 по темам МДК 01.01;

	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Н 4-подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; Н 5- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; Н 6 - контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; Н 7- контроле хранения и расхода продуктов; У 1- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; У 2- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У 3- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У 4- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У 5- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; У 6- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У 7- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	- заданий по учебной и производственной практикам. Промежуточная аттестация по ПМ 01 в форме: - ДЗ по МДК 01.01.; - комплексный ДЗ по УП.01, ПП.01; - отзыв и характеристика с производственной практики; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам. Экзамен (квалификационный) по ПМ.01: выполнение практической работы
--	--	---

	У 8- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; З 1- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; З 2- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З 3- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; З 4- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; З 5- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; З 6- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов.	
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 1- разработке ассортимента полуфабрикатов; Н 2- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; Н 3- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Н 4-подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;	Текущий контроль в форме: -устный опрос; -тестовые задания № 1-3; -оценка выполнения практических работ № 4-10 по темам МДК 01.01; - заданий по учебной и производственной практикам. Промежуточная аттестация по ПМ 01 в форме: - ДЗ по МДК 01.01.; -комплексный ДЗ по УП.01, ПП.01; - отзыв и характеристика с производственной практики;

	Н 5- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; Н 6 - контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; Н 7- контроле хранения и расхода продуктов; У 1- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; У 2- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У 3- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У 4- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У 5- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; У 6- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У 7- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; У 8- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; З 1- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; З 2- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного	- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам. Экзамен (квалификационный) по ПМ.01: выполнение практической работы
--	---	--

	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 3 3- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; 3 4- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; 3 5- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; 3 6- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов.	
--	--	--

Таблица 2

Результаты (общие компетенции, личностные результаты)		Основные показатели оценки результата обучения и воспитания и их критерии	Формы и методы контроля и оценки
ЛР15. Проявляющий самостоятельность и ответственность в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством. ЛР 16. Осознающий необходимость сохранения кулинарных традиций народов Российской Федерации и Республики Татарстан.	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Умения: -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -определять этапы решения задачи; -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составить план действия; -определить необходимые ресурсы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -реализовать составленный план;	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: -тестовых заданий; -практических/ лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практикам. Участие в образовательных, воспитательных мероприятиях: - в конкурсах предметной и профессиональной направленности, в творческих конкурсах;

		-оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). Знания: -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; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; -методы работы в профессиональной и смежных сферах; -структуру плана для решения задач; -порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	-в исследовательской и проектной работе; -в кружковой работе; - в подготовке классных часов, мастер- классов и др. Промежуточная аттестация: Наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на ДЗ по МДК 01.01; - комплексный ДЗ по УП 01 и ПП 01; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам. Экзамен (квалификационный) по
--	--	--	--

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Умения: -определять задачи для поиска информации; -определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -оформлять результаты поиска. Знания: -номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации.	ПМ.01: выполнение практической работы
---	--	---	---

ЛР 14. Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, готовый к профессиональной конкуренции, к самообразованию, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, способный к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Умения: -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования. Знания: -содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования.	
ЛР 13. Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Умения: -организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. Знания: -психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности.	

достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.			
ЛР 05. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения: - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: -особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межличностных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Умения: -понимать и описывать значимость своей профессии; -применять стандарты антикоррупционного поведения. Знания: -сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; -значимость профессиональной деятельности по профессии; -стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.	

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производств, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: -соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. Знания: -правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения.	
ЛР 16. Осознающий необходимость сохранения кулинарных традиций народов Российской Федерации и Республики Татарстан.	ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умения: -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; -кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. Знания: -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.	
--	--	---	--