



*Федеральное агентство по рыболовству  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Астраханский государственный технический университет»  
Обособленное структурное подразделение «Волго-Каспийский морской  
рыбопромышленный колледж» федерального государственного  
бюджетного образовательного учреждения высшего образования  
«Астраханский государственный технический университет»  
Система менеджмента качества в области образования и воспитания сертифицирована DQS  
по международному стандарту ISO 9001:2015*

# **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**профессионального модуля**

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

**для специальности**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Астрахань  
2022**

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и с учетом примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Организация-разработчик:** ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ»

**Разработчики:**

ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго - Каспийский морской рыбопромышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ» (место работы)	преподаватели  (занимаемая должность)	<i><b>М.К. Холоднова</b></i> <i><b>З.Г. Ахмедова</b></i>  (инициалы, фамилия)
--	---	--

**Эксперты от работодателя:**

ООО «Крем-Кафе»	Бренд -шеф	<i><b>П.В. Лаврененко</b></i>
ООО «Посольство Хлебосолюство»	Шеф - повар	<i><b>Е.В. Мажуц</b></i>
ООО «Юг – Продукт» (место работы)	Шеф-повар (занимаемая должность)	<i><b>В.Н. Курдюков</b></i> (инициалы, фамилия)

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин от «31» августа 2022 года, протокол № 1.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ /З.Г. Ахмедова

Согласована и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2022 года

Заведующая отделением технологии и рыбного хозяйства \_\_\_\_\_ / М.А. Муханова

Утверждена и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2022 года

Заместитель директора по учебной работе \_\_\_\_\_ /А.Ю. Кузьмин

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>9</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>21</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>25</b>
<b>5. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПРИ ВОСПИТАНИИ</b>	<b>29</b>

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

## 1.1. 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 и профессиональные компетенции:

### 1.1.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование 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.

Код	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p><b>Умения:</b> 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; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p><b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный</p>

Код	Формулировка компетенции	Знания, умения
		<p>контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>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</p>
<b>ОК 02.</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>Умения:</b> 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</p> <p><b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
<b>ОК 03.</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<b>ОК 04.</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p><b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p><b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
<b>ОК 05.</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<p><b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p><b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
<b>ОК 06.</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе тра-	<p><b>Умения:</b> описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p><b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности;</p>

Код	Формулировка компетенции	Знания, умения
	диционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
<b>ОК 07.</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<p><b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p> <p><b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>
<b>ОК 09.</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	<p><b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p><b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
<b>ОК 10.</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<p><b>Умения:</b> 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 объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p><b>Знания:</b> 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</p>
<b>ОК 11.</b>	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	<p><b>Умения:</b> выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p><b>Знания:</b> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

Результатом освоения программы профессионального модуля является достижение обучающимися личностных результатов (ЛР) при воспитании:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата воспитания</b>
<b>ЛР 15</b>	Ориентированный на работу в команде
<b>ЛР 16</b>	Развивающий творческие способности и способности креативно мыслить. Имеющий опыт научно-исследовательской деятельности в рамках студенческого научного сообщества
<b>ЛР 17</b>	Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции традиций учебного заведения, содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

#### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>Иметь практический опыт:</b>	разработке ассортимента полуфабрикатов;
	разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
	упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
	контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
	контроле хранения и расхода продуктов.
<b>Уметь</b>	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции

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

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 312 ч.:

из них на освоение МДК 01.01 - 78 ч., в том числе  
 лекции, уроки – 64 ч.,  
 практические занятия – 6 ч.,  
 самостоятельная работа – 3 ч.,  
 консультации – 2 ч.;  
 Промежуточная аттестация в форме экзамена – 3 ч;

из них на освоение МДК 01.02 - 78 ч., в том числе  
 лекции, уроки – 34 ч.,  
 практические занятия – 6 ч.,  
 лабораторные работы – 30 ч.,  
 самостоятельная работа – 3 ч.,  
 консультации – 2 ч.;

Промежуточная аттестация в форме экзамена – 3 ч.

на учебную практику – 72 ч.

на производственную практику- 72 ч.

Экзамен по профессиональному модулю – 12 ч.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, час.												
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем										Практики		
			Обучение по МДК								Промежуточная аттестация (экзамен)	Самостоятельной работы			Консультаций
			Максимальная	Всего	В том числе				Лабораторные работы и практические занятия	Курсовые работы (проекты)					
					Лекции, уроки, в том числе зачет	В том числе		Теоретическое обучение			Промежуточная аттестация (зачет)				
1	2	3	4	5	6	7	8		9	10		11	12	13	14
ПК.1.1-1.4 ОК 01-07, ОК 09-11	МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	78	78	70	70	64	-	6	-	3	3	2			
ПК.1.1-1.4 ОК 01-07, ОК 09-11	МДК. 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	78	78	70	70	34	-	36	-	3	3	2			
ПК.1.1-1.4 ОК 01-07, ОК 09-11	Учебная практика	72											72		

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	<i>12</i>	<i>13</i>	<i>14</i>	<i>15</i>
<b>ПК.1.1-1.4 ОК 01-07, ОК 09-11</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>72</b>												<b>72</b>
	<b>Экзамен по профес- сиональному модулю</b>	<b>12</b>								<b>12</b>				
	<b>Всего:</b>	<b>312</b>	<b>156</b>	140	140	98		42	-	<b>6/12</b>	6	4	<b>72</b>	<b>72</b>

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>		<b>70</b>
<b>МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>		<b>78</b>
<b>Тема 1.1. Система ХАССП. Анализ рисков и критические контрольные точки.</b>	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>Система ХАССП. Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Внедрение и поддержание системы ХАССП на предприятиях общественного питания. Нормативно-правовые акты, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания, в том числе вопросы разработки и внедрения системы безопасности на основе ХАССП.</p> <p>Структура системы ХАССП. 7 принципов ХАССП. Анализ рисков, критические контрольные точки.</p> <p>Разработка и внедрение системы ХАССП на предприятиях общественного питания. План разработки и внедрения системы на основе ХАССП.</p> <p>Рабочие листы ХАССП, современные требования по ХАССП на предприятиях общественного питания.</p> <p>Составление блок-схемы ХАССП на кулинарные полуфабрикаты из мяса, рыбы, птицы.</p> <p>Требования к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).</p>	<b>12</b>
<b>Тема 1.2. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.</p> <p>Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе.</p> <p>Правила адаптации рецептов, разработки авторских рецептов полуфабрикатов сложного ас-</p>	<b>20</b>
		2

	ассортимента	
	Хранение полуфабрикатов из овощей, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса и птицы. Способы заморозки: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения.	2
	Требования к качеству кулинарных полуфабрикатов из различного вида сырья. Органолептические и физико-химические требования. Таблица бракеража кулинарных полуфабрикатов из различного вида сырья.	2
	Кулинарное использование полуфабрикатов из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.	2
	Правила расчета выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто, отходов при кулинарной обработке различного сырья.	2
	Расчет сырья, количества порций сложных полуфабрикатов, изготовленных из заданного количества сырья, с учетом вида сырья и кондиции.	2
	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.	2
	<b>Практическое занятие №1.</b> Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа.	2
<b>Тема 1.3. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>18</b>
	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов.	2
	Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом.	2
	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	2
	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	2
	Контроль хранения и расхода продуктов и полуфабрикатов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	Крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, рубленые полуфабрикаты из различного сырья.	2

	Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикаты из различного сырья и субпродуктов.	2
	Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения полуфабрикаты из различного сырья. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	<b>Практическое занятие № 2.</b> Составление заявки (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом.	2
<b>Тема 1.4. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>19</b>
	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах	2
	Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом	2
	Методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Требования ХАССП для полуфабрикатов и составление рабочих листов ХАССП, поиск критических контрольных точек.	2
	Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	2
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.	2
	Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2
	Правила составления заявок (требований) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом.	2
	Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2
	Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов различного ассортимента. Общая характеристика, классификация пряностей и приправ.	1
	<b>Контрольная работа</b>	<b>1</b>
	<b>Практическое занятие № 3.</b> Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сы-	2

	рья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	
	<b>Консультация</b>	<b>2</b>
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>3</b>
	<b>Экзамен</b>	<b>3</b>
<b>Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		<b>70</b>
<b>МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>		<b>78</b>
<b>Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>
	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. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования.	2
	Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.	2
<b>Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>
	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов рыбы, их кулинарное назначение. Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции	2
	Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработ-	2

	ки сырья. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	
<b>Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>
	Ассортимент, основные характеристики нерыбного водного сырья, их кулинарное назначение. Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.	2
	Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	2
<b>Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>6</b>
	Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для продукции сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	2
	Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2
	<b>Практическое занятие №4</b>	<b>2</b>

	Составление схем механической кулинарной обработки рыбы. Расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто, отходов из рыбы с костным и хрящевым скелетом.	
<b>Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>
	Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2
	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов. Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.	2
<b>Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>6</b>
	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон). Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной про-	2

	дукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов	
	<b>Практическое занятие №5</b> Составление схемы обработки и разделки мяса туш говядины для приготовления сложной кулинарной продукции.	2
	<b>Контрольная работа</b>	2
<b>Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>
	Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи.	2
	Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2
<b>Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>6</b>
	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы. Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	<b>Практическое занятие №6</b> Расчет сырья, количество порций сложных полуфабрикатов из птицы, изготовление из заданного количества сырья, с учетом вида сырья и кондиции.	2
<b>Тема 2.9. Обработка сырья и приготовление, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>30</b>
	<b>Лабораторная работа №1</b> Обработка рыбы частиковых пород.	<b>4</b>
	1.1. Оценка качества поступившей рыбы. Определение массы рыбы, отходов.	2
	1.2. Механическая кулинарная обработка рыбы. Способы разделки рыбы: тушка, филе. Приготовление полуфабрикатов. Составление схем механической кулинарной обработки рыбы.	2
	<b>Лабораторная работа №2</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы частиковых пород.	<b>6</b>
	2.1. Оценка качества поступившей рыбы. Определение массы рыбы и дополнительных ингре-	2

	диентов для приготовления сложных полуфабрикатов из рыбы.	
	2.2. Потрошение судака через спинные плавники. Приготовление начинки для фарширования. Приготовление кнельной массы. Фарширование рыбы целиком и порционными кусками.	2
	2.3. Оценка качества полуфабрикатов.	2
	<b>Лабораторная работа №3</b> Обработка мяса, приготовление полуфабрикатов.	<b>6</b>
	3.1. Оценка качества поступившего мясного сырья в соответствии с видом, кондицией сырья.	2
	3.2. Определение массы мяса, дополнительных ингредиентов, выбор способов обработки основных продуктов.	2
	3.3. Шпигование мяса овощами, чесноком, шпиком.	2
	<b>Лабораторная работа №4</b> Приготовление полуфабрикатов из рубленой и кнельной массы из мяса.	<b>4</b>
	4.1. Приготовление начинок для фарширования.	2
	4.2. Приготовление фаршированных полуфабрикатов из мяса (мясных рулетов, грудинки бараньей). Оценка качества полуфабрикатов.	2
	<b>Лабораторная работа №5</b> Обработка сельскохозяйственной птицы, дичи.	<b>6</b>
	5.1. Оценка качества поступившей птицы, дичи. Определение массы птицы, дичи и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных полуфабрикатов из птицы, дичи.	2
	5.2. Приготовление начинок для фарширования. Удаление костей без нарушения целостности птицы. Выделение и зачистка филе.	2
	5.3. Приготовление фаршированных полуфабрикатов из птицы. Приготовление фаршированных полуфабрикатов из птицы: фаршированных куриных ножек; фаршированной тушки целиком; котлет из филе; фаршированных соусом молочным с грибами. Оценка качества полуфабрикатов.	2
	<b>Лабораторная работа №6</b> Приготовление рубленой и кнельной массы из птицы.	<b>4</b>
	6.1. Оценка качества поступившей птицы. Определение массы птицы и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных полуфабрикатов из птицы.	2
	6.2. Приготовление кнельной массы. Приготовление начинок для фарширования. Приготовление сложных полуфабрикатов из птицы: галантина, фаршированных и нефаршированных рулетов. Оценка качества полуфабрикатов.	2
	<b>Консультация</b>	<b>2</b>
	<b>Самостоятельная</b>	<b>3</b>

	<b>Экзамен</b>	<b>3</b>
<b>Экзамен по профессиональному модулю</b>		<b>12</b>
<b>Учебная практика по ПМ.01</b>		<b>72</b>
<b>Виды работ:</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</li> <li>3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.</li> <li>9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.</li> <li>10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</li> <li>14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>15. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</li> </ol>		

<p>16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
<p><b>Производственная практика по ПМ.01.</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</p> <p>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.</p> <p>5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.</p> <p>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.</p>	<p><b>72</b></p>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1.** Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет организации кондитерского производства, кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства, лаборатория «Учебный кулинарный цех», лаборатория «Учебный кондитерский цех».

#### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- аудиторная доска: меловая;
- плакаты;
- стенды;
- столы производственные по количеству обучающихся,
- производственный стол с моечной ванной,
- моечная ванна двухсекционная, стеллаж (нержавеющая сталь),
- индукционная плита,
- электрическая плита,
- микроволновая печь/куттер,
- миксер планетарный,
- миксер ручной,
- пароконвектомат,
- печь конвекционная,
- электрическая мясорубка,
- блендер погружной,
- весы электронные,
- слайсер,
- машина тестораскаточная,
- машина тестомесильная,
- фритюрница,
- шкаф холодильный,
- шкаф расстойный,
- набор посуды,
- гастроемкость,
- форма для выпечки,
- вакуумный упаковщик,
- процессор кухонный,
- расходные материалы для выполнения всех видов практических занятий и лабораторных работ,
- методическое обеспечение модуля.

**Технические средства обучения:** лаборатория «Компьютерного тестирования» (компьютеры с лицензионным программным обеспечением, аудиторная доска мультимедийная) и «Технических средств» (мультимедийное оборудование).

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

##### **3.2.1 Основная литература:**

1. Богданов А.А. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебное пособие для спо— Ростов –на –Дону: Феникс, 2022. — 314с.

2. Маюрникова Л.А. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие для ВУЗов—Санкт-Петербург: ЛАНЬ, 2022. — 194с

3. Пасько О. В. Технология и управление качеством продукции общественного питания : учебник для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с.

4. Цикин С.С. Технология продуктов из нетрадиционного мясного сырья: учебное пособие для СПО/ С.С. Цикин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 149 с.

### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

2. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

3. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

5. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

6. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

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

## **3.3. Активные и интерактивные методы, применяемые при обучении.**

**Проблемный метод** используется при изучении тем: Тема 1.1. Система ХАССП. Анализ рисков и критические контрольные точки. Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов.

**Деловая игра** используется при изучении тем: Тема 1.2. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы.

**Упражнение – действие по образцу** применяется при изучении тем: Тема 1.1. Система ХАССП. Анализ рисков и критические контрольные точки. Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

**Решение ситуационных задач** применяется при изучении тем: Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных.

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

Изучению данного модуля предшествует освоение следующих дисциплин: Микробио-

логия, санитария и гигиена в пищевом производстве, Химия в пищевом производстве, Охрана труда.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

### **3.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам) и осуществляющих руководство практикой: квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

### **3.6. Рекомендации по реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

#### **3.6.1. Наличие соответствующих условий реализации дисциплины**

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления обучающегося дисциплина (профессиональный модуль) реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей); обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит учебный процесс, размещение на портале ОСП необходимых материалов для теоретической подготовки, для лабораторных работ, материалов для самопроверки знаний (компетенций) и подготовки к контролю знаний по разделам дисциплины (профессионального модуля), другие условия, без которых невозможно или затруднено обучение по дисциплине (профессиональному модулю).

#### **3.6.2. Обеспечение соблюдения общих требований**

При реализации дисциплины (профессионального модуля) на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с другими обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего (их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

#### **3.6.3. Доведение информации до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья**

Все локальные нормативные акты ОСП «ВКМРПК» по вопросам реализации дисциплин (профессиональных модулей) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

#### **3.6.4. Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья**

Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья; продолжительность экзамена, проводимого в письменной форме увеличивается не менее чем на 0,5 часа; продолжительность подготовки

обучающегося к ответу на экзамене, проводимом в устной форме, – не менее чем на 0,5 часа; продолжительность ответа обучающегося при устном ответе увеличивается не более чем на 0,5 часа.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения (освоенные ПК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов учебы
<p><b>ПК 1.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования;</p> <p>обоснование направлений энергосбережения при работе с оборудованием;</p> <p>определение порядка маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>оформление профессиональной документации;</p> <p>демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>лабораторные работы;</p> <p>практические занятия;</p> <p>учебная практика;</p> <p>производственная практика;</p> <p>контрольная работа</p> <p>экзамен.</p>
<p><b>ПК 1.2</b> Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;</p> <p>выполнение процессов обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>оформление профессиональной документации;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, правил утилизации непищевых отходов;</p>	<p>лабораторные работы;</p> <p>практические занятия;</p> <p>учебная практика;</p> <p>производственная практика;</p> <p>контрольная работа</p> <p>экзамен.</p>

Результаты обучения (освоенные ПК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов учебы
	<p>выполнение требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	
<p><b>ПК 1.3</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соответствие потерь действующим нормам; выбор посуды для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; презентация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>лабораторные работы;</p> <p>практические занятия;</p> <p>учебная практика;</p> <p>производственная практика;</p> <p>контрольная работа экзамен.</p>
<p><b>ПК 1.4</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов,</p>	<p>лабораторные работы;</p> <p>практические занятия;</p> <p>учебная практика;</p> <p>производственная практика;</p> <p>контрольная работа экзамен.</p>

<b>Результаты обучения (освоенные ПК)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов учебы</b>
	<p>массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь;</p> <p>ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Умеет решать профессиональные задачи в соответствии с конкретными задачами профессиональной деятельности	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Демонстрирует способы поиска информации, методы обработки полученных первоисточников и их применение в профессиональной деятельности	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Демонстрирует стремление к профессиональному росту, владеет достаточными знаниями в области финансирования и планирования предпринимательской деятельности	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Демонстрирует способность взаимодействия с коллективом	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей	Владеет на достаточном уровне средствами устной и письменной коммуникации на государственном	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных меро-

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
социального и культурного контекста.	языке РФ	приятий, во время практики
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Обладает сформированной гражданской позицией, демонстрирует наличие системы нравственных принципов и общечеловеческих ценностей	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Проявляет заботу об окружающей среде, способность действовать в условиях ЧС	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрирует умение использовать полученную информацию в практике, а также знания в области информационных технологий и их применение в профессиональной деятельности	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Демонстрирует знания в области оформления профессиональной документации	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК.11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Демонстрирует знания в области финансовой грамотности, планирования предпринимательской деятельности в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики

## 5. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПРИ ВОСПИТАНИИ

<b>Результаты (освоенные личностные результаты при воспитании)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
ЛР 15.Ориентированный на работу в команде	Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ЛР 16. Развивающий творческие способности и способности креативно мыслить. Имеющий опыт научно-исследовательской деятельности в рамках студенческого научного сообщества	Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях. Участие в исследовательской и проектной работе.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ЛР 17.Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции традиций учебного заведения, содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации	Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики