

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Лесняк Елена Николаевна

Должность: Директор

Дата подписания: 12.03.2025 10:59:45

Уникальный программный ключ:

4f8763c0f69fcc0b76a554a96bba130b42854b57503309a6b8cc637f77303946

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«АКАДЕМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта
среднего профессионального образования
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

**МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов**

**МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных
полуфабрикатов**

УП.02.01 Учебная практика

ПП.02.01 Практика по профилю специальности

технологии торговли и общественного питания

Кафедра разработчик

Год набора

2023, 2024

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ МОДУЛЯ	ПРОГРАММЫ	ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ МОДУЛЯ	ОСВОЕНИЯ	ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО	7
3. СТРУКТУРА И МОДУЛЯ	СОДЕРЖАНИЕ	ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО	10
4 УСЛОВИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	РЕАЛИЗАЦИИ	ПРОГРАММЫ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	РЕЗУЛЬТАТОВ МОДУЛЯ	ОСВОЕНИЯ (ВИДА	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

Личностные результаты воспитания

ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела

ЛР 14 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации

ЛР 15 Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению

ЛР 16 Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости

ЛР 17 Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством

ЛР 18 Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства

ЛР 19 Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики

ЛР 20 Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику

ЛР 21 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий

ЛР 22 Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела/

ЛР 23 Способный ставит перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития. в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

ЛР 24 Способный искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств; предупреждающий собственное и чужое деструктивное поведение в сетевом пространстве

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при подготовке, переподготовке и повышении квалификации работников отрасли, при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт в:

разработке ассортимента полуфабрикатов;

разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

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

контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:

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

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;

правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

правила составления заявок на продукты.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего - 228 часов, в том числе включая:

с преподавателем – 64 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 8 часов;

консультации-2

УП. 01.01 Учебная практика – 72 часа

ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности) – 72 часа

Промежуточная аттестация -4 часа

ПМ.02 Экзамен по модулю – 6 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
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;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела
ЛР 14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 15	Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению
ЛР 16	Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости
ЛР 17	Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством
ЛР 18	Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР 19	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики
ЛР 20	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику
ЛР 21	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР 22	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела/
ЛР 23	Способный ставит перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития. в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации
ЛР 24	Способный искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств; предупреждающий собственное и чужое деструктивное поведение в сетевом пространстве

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля (вариант для СПО)

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	38	32	8		4	-	72	72
	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	38	32	12		4			
	Консультации	2							
	Промежуточная аттестация	4							
	Экзамен по ПМ 01	6							
	Всего:	228	64	20		8		72	72

* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	
1	2	3	4	5	
ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.		64			
МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.		32			
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание		2,3	ОК 01-11, ПК 1.1- 1.4, ЛР 13-24	
	1.	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления.			10
	2.	Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе			4
	3.	Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента			2
	Практические занятия				2
	1.	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента			2
			2,3		

Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание		10		
	1.	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов	4	2,3	ОК 01-11, ПК 1.1- 1.4, ЛР 13-24
		Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции	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		
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовления полуфабрикатов	Содержание		12	2,3	ОК 01-11, ПК 1.1- 1.4, ЛР 13-24
		Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом.	2		
		Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом	2		
		Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.	2		
	Практические занятия		6	2,3	
		Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2		
		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		
		Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	2		
		Самостоятельная работа обучающихся: Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования	4		

МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.		32	
Тема 2.1. Обработка, подготовка к приготовлению экзотических и редких видов овощей, грибов	Содержание	4	ОК 01-11, ПК 1.1- 1.4, ЛР 13-24
	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов.	2	
	Практическое занятие	2	
	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного цеха	2	
Тема 2.2. Обработка, подготовка к приготовлению экзотических и редких видов рыбы	Содержание	2	ОК 01-11, ПК 1.1- 1.4, ЛР 13-24
	Основные характеристики рыбы: ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабулькии других редких и экзотических видов рыбы.	2	
Тема 2.3 Обработка, подготовка к приготовлению нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	Содержание	2	ОК 01-11, ПК 1.1- 1.4, ЛР 13-24
	Основные характеристики нерыбного водного сырья: моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных.	2	
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	6	ОК 01-11, ПК 1.1- 1.4, ЛР 13-24
	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья.	2	
	Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда	2	
	Практическое занятие	2	
	Расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто и отходов при механической кулинарной обработке рыбы.	2	
Тема 2.5. Обработка, подготовка к приготовлению мяса диких животных	Содержание	2	ОК 01-11, ПК 1.1- 1.4, ЛР 13-24
	Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных.	2	
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	8	ОК 01-11, ПК 1.1- 1.4, ЛР 13-24
	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности.	2	
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов	2	

	из мяса диких животных.			
	Практические занятия		4	
	Приготовление полуфабрикатов из мяса, оценка их качества.		2	
	Расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто и отходов при механической кулинарной обработке мяса		2	
Тема 2.7 Обработка и подготовка к приготовлению пернатой дичи, кролика, птицы	Содержание		2	ОК 01-11, ПК 1.1- 1.4, ЛР 13-24
	Классификация, основные характеристики пернатой дичи, птицы, кролика. Пищевая ценность. Особенности строения		2	
Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы, кролика и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание		6	ОК 01-11, ПК 1.1- 1.4, ЛР 13-24
	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полу-фабрикатов из пернатой дичи, птицы, кролика		2	
	Практические занятия		4	
	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для приготовления сложных блюд, оценка их качества.		2	
	Расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто и отходов при механической кулинарной обработке домашней птицы.		2	
	Самостоятельная работа • Подготовить доклад: «Пищевая ценность, обработка, использование печени домашней птицы» Составить таблицу: «Кулинарное использование полуфабрикатов из домашней птицы»		4	
Учебная практика Виды работ: • 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. • Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. • Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом на основе технологии фудпейринга. • Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. • Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.		72	ОК 01 - ОК 11; ПК 1.1-1.4 ЛР 13-24	

<ul style="list-style-type: none"> • Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. • 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. • Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. • Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. • .Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. • .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) • .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>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>Практика по профилю специальности Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. • Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты • Выбор способов обработки редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. • Выбор способов формовки, приготовления отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья разными методами. • Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. • Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных 	72		<p>ОК 01 - ОК 11; ПК 1.1-1.4 ЛР 13-24</p>

<p>продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> • Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. • Приготовление полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. • Приготовление полуфабрикатов из мяса диких животных для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. • Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. <p>Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>			
Всего	216		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие **кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства, лаборатории: учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)**

Оборудование кабинета:

Проектор -1 шт.,

Терминал: Intel 1,86 GHz, ОЗУ - 2 Гб,
экран.

Оборудование учебной кухни ресторана:

- Плита электрическая 4-х конфорочная-4шт.
- Шкаф электропекарный - 1 шт.
- Пароконвектомат – 1 шт.
- Вытяжка Д -50 - 2 шт.
- Мойка кухонная – 2 шт.
- Индукционная плита настольная- 1 шт.
- Стул кухонный – 14 шт.
- Холодильник – 2 шт.
- Печь микроволновая – 1 шт.
- Кофемашина – 1 шт.
- Самовар – 1 шт.
- Электронные весы-2 шт.
- Мясорубка электрическая - 1шт.
- Блендер- 1 шт.
- Миксер стационарный-2 шт.
- Стол производственный с покрытием из пищевого алюминия - 15 шт.
- Шкаф для хранения посуды - 4 шт.
- Миксер ручной – 1 шт.
- Мультиварка – 1 шт.
- Мантоварка – 1 шт.
- Кухонная посуда в ассортименте
- Посуда для сервировки стола в ассортименте
- Ножевые и столовые приборы для сервировки стола в ассортименте

Наглядные пособия:

Раздаточный материал:

- методические указания по проведению лабораторных занятий;
- технологические карты
- технико-технологические карты

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативные документы:

1. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 №2300-1 (ред. от 04.07.2023)
2. ФЗ от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании» (ред. от 02.07.2021)
3. Закон РФ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (ред. от 24.07.2023 г.)
4. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ (с изм. и доп. на 01.01. 2022 г.)
5. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»
6. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
7. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.

8. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
9. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
10. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
11. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
12. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
13. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
14. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
15. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
16. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
17. ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.
18. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания/ Авт.-состав. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М. И. Пересичный.- М.: Лада: АЙРИС-пресс, 2024.-688с.-Текст:непосредственный.

Основные источники:

1. Николенко, П. Г. Организация обслуживания в организациях общественного питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 232 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16520-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531218>
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 203 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14039-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491831>
3. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488005>

Дополнительные источники:

1. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 231 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08333-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491840>
2. Романова Н.К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.К. Романова, Е.С. Селю, О.А. Решетник. — Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 96 с. — 978-5-7882-1895-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62516.html>
3. Организация производства и логистика предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.С. Родионова [и др.].— Электрон. текстовые данные. —

Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. — 128 с. — 978-5-00032-213-0.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/64407.html>

4. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /И.П.Самородова.-3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015.- Текст: непосредственный

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин:

- Микробиологии, физиология питания, санитария и гигиена
- Организация хранения и контроль запасов и сырья
- Товароведение пищевых продуктов
- Техническое оснащение и организация рабочего места

Реализация программы модуля предполагает итоговую (концентрированную) производственную практику. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента является освоение МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов .

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю и осуществляющих руководство практикой: образовательный процесс должен обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Преподаватели должны уметь осуществлять практический показ всех осваиваемых действий и умений, безопасно пользоваться технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, необходимыми для выполнения осваиваемых действий.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – 	<p>Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях.</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p>	<p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – применять регламенты, 	

	<p>стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	

<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования. 	
<p>Промежуточная аттестация по модулю</p>	<p>Правильность выбора основных продуктов, дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Рациональность организации рабочего места для приготовления полуфабрикатов; Правильность приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Обеспечение требований к качеству полуфабрикатов и правил хранения</p>	<p>Экзамен по модулю</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 достижение личностных результатов

Результаты (освоенные общие компетенции, личностные результаты)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> - точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения; - демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения практических занятий, выполнения заданий по практике. 	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях. Аттестационный лист и характеристика по итогам прохождения всех видов практики.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - выполняет операции по сбору, продуцированию, накоплению, хранению, обработке, передаче информации - подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям. 	
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	<ul style="list-style-type: none"> - организует рабочее место в соответствии с выполняемой работой и требованиями охраны труда; - выбирает оборудование, материалы, инструменты в соответствии с требованиями техники безопасности и видами работ; - предьявляет методы профессиональной профилактики своего здоровья; - демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения практических занятий, заданий во время учебной и практики по профилю специальности; - составляет план практического занятия и выполнения действий на практике 	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	<ul style="list-style-type: none"> - устанавливает адекватные профессиональные взаимоотношения с участниками образовательного процесса; - устанавливает позитивный стиль общения, владеет диалоговыми формами общения; - аргументирует и обосновывает свою точку зрения; - выполняет работу под наблюдением 	

	<p>при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях;</p> <ul style="list-style-type: none"> - активно работает в группе; - правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе; - выполняет работу на производстве и на лабораторных работах с любыми коллегами; - соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте 	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> - владеет программными, программно-аппаратными и техническими средствами и устройствами, функционирующими на базе микропроцессорной, вычислительной техники, а также современными средствами и системами транслирования информации, информационного обмена; 	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<ul style="list-style-type: none"> - проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует правильное использование технологического оборудования в процессе выполнения действий по подготовке сырья к производству; - содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы; - демонстрирует правильное использование индивидуальных средств защиты при эксплуатации технологического оборудования; - демонстрирует правильное соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения практических занятий, прохождения практики по профилю специальности; - демонстрирует правильное применение знаний в типовых 	

	<p>практических ситуациях при выполнении практических занятий, практике учебной и по профилю специальности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует правильную подготовку оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации; - производит все действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии - выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды. 	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- осуществляет использование средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> - осуществляет сбор информации с помощью сети Интернет; -разрабатывает и представляет компьютерную презентации; -осуществляет обучение с использованием ПК 	
ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела	Выполняет профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях. Аттестационный лист и характеристика по итогам прохождения всех видов практики.
ЛР 14 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации	Выполняет профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации	
ЛР 15 Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению	Гибко реагирует на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению	
ЛР 16 Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	
ЛР 17 Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	
ЛР 18 Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и	Выполняет трудовые функции в сфере сервиса домашнего и	

коммунального хозяйства	коммунального хозяйства	
ЛР 19 Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики	Мотивирован к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики	
ЛР 20 Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику	Готов к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику	
ЛР 21 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	Открыт к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	
ЛР 22 Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела/	Демонстрирует профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела/	
ЛР 23 Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития. в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации	Способен ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития. в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации	
ЛР 24 Способный искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств; предупреждающий собственное и чужое деструктивное поведение в сетевом пространстве	Способен искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств; предупреждающий собственное и чужое деструктивное поведение в сетевом пространстве	