



САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СЕСТРОРЕЦКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИМ. С.И. МОСИНА»

Утверждена  
приказом директора СПб ГБПОУ  
«СТК им. С.И. Мосина»  
от " 20 " г. приказ № \_\_\_\_  
Т.Д. Минина

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ**  
**ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К ПРЕЗЕНТАЦИИ И**  
**РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,**  
**КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»**  
*основной профессиональной образовательной программы -*  
*программы подготовки специалистов среднего звена*  
*43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ  
2022



САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СЕСТРОРЕЦКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИМ. С.И. МОСИНА»

Утверждена  
приказом директора СПб ГБПОУ  
«СТК им. С.И. Мосина»  
от "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. приказ № \_\_\_

\_\_\_\_\_ Т.Д. Минина

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ**  
**ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К ПРЕЗЕНТАЦИИ И**  
**РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,**  
**КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»**  
*основной профессиональной образовательной программы -*  
*программы подготовки специалистов среднего звена*  
*43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ  
2022

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого Приказом Министерством образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года №1565.

**Организация-разработчик:**  
СПб ГБПОУ «СТК им. С.И. Мосина»

**Разработчики:**  
ФИО, должность СПб ГБПОУ «СТК им. С.И. Мосина»

**Эксперты от работодателя:**  
Должность, наименование организации, ФИО  
\_\_\_\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой методической комиссии (наименование)**  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Принята и рекомендована к утверждению на заседании Методического совета**  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	4
1.1. Область применения рабочей программы .....	4
1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	4
1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:.....	6
1.4. Формы, периодичность и порядок текущего контроля и промежуточной аттестации .....	7
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	8
2.1. Структура профессионального модуля.....	8
2.2. Распределение часов по курсам, семестрам в соответствии с учебным планом).....	9
2.3. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ) .....	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	22
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	22
3.2. Информационное обеспечение реализации программы .....	23
3.3. Организация образовательного процесса .....	23
3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	24
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	24

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и разработана на основе требований ФГОС СПО с учетом Примерной основной образовательной программы (далее - ПООП) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

При разработке программы учтены требования профессионального стандарта «33.011 Повар».

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Код	Профессиональные компетенции
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

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

Код	Общие компетенции
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания

	необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Освоение профессионального модуля предусматривает достижение личностных результатов:

Код	Личностные результаты
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства.
ЛР 14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>иметь практический опыт</b>	<p>Разработки ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>Разработки, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>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;</p> <p>Подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>Упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>Контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>Контроле хранения и расхода продуктов.</p>
<b>уметь</b>	<p>Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую</p>



	<p>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>
<b>знать</b>	<p>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 приготовления полуфабрикатов;  Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;  Правила составления заявок на продукты.  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 приготовления полуфабрикатов;  Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов.</p>

В ходе освоения профессионального модуля осуществляется практическая подготовка. Практическая подготовка реализуется как комплекс учебной и производственной практики в составе ОПОП.

### 1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Общий объем программы профессионального модуля 252 часа, в том числе:

Самостоятельной работы обучающегося – 4 часа

Занятий во взаимодействии с преподавателем – 104 часа

из них на освоение МДК:

- МДК.01.01 - 34 часа

- МДК.01.02 - 64 часа

- экзамен по модулю - 6 часов

на практики:

- учебную практику – 72 часа (2 недели)

- производственную практику – 72 часа (2 недели)

За счет вариативной части на изучение МДК.01.01. «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» дополнительно добавлено 4 часа, из них:

4 часа на формирование дополнительных знаний и умений с учетом требований профессиональных стандартов.

За счет вариативной части на изучение МДК.01.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» дополнительно добавлено 36 часов, из них:

36 часов на формирование дополнительных знаний и умений с учетом требований профессиональных стандартов.

#### **1.4. Формы, периодичность и порядок текущего контроля и промежуточной аттестации**

Реализация программы МДК сопровождается текущей и промежуточной аттестацией.

Текущий контроль проводится в соответствии с рабочими материалами педагога, входящими в состав УМК, методическими рекомендациями и указаниями по МДК, а также проверочными заданиями к учебным занятиям.

В качестве форм текущего контроля используются:

- ◆ Тестирование
- ◆ Опросы (устные, письменные)
- ◆ Результаты выполнения задания на практических занятиях
- ◆ Оценка выполнения индивидуальных заданий
- ◆ Выполнение письменного задания на занятии и/или самостоятельной работе

Периодичность текущего контроля задается практическими занятиями: каждое из них оценивается у каждого обучающегося; и не менее 1 оценки каждые 10 занятий.

Изучение МДК заканчивается промежуточной аттестацией:

МДК.01.01 и МДК.01.02 в форме ДЗ (комплексного) в 3 семестре 2 курса обучения, которая установлена учебным планом.

Дифференцированный зачет (комплексный) проводится на последнем занятии МДК.01.02 за счет часов практических занятий МДК.01.02.

Изучение профессионального модуля заканчивается промежуточной аттестацией после производственной практики в форме экзамена по модулю в 4 семестре 2 курса обучения, которая установлена учебным планом.

Экзамен по модулю проводится в день, освобожденный от других видов занятий.

Промежуточная аттестация по МДК, УП, ПП и ПМ проводится в соответствии с фондом оценочных средств (ФОС) по профессиональному модулю.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

№ п/п	Наименование компонентов профессионального модуля	Всего часов (общая учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)										Практика					
			Обязательные аудиторные учебные занятия (часов)										Самостоятельная работа	учебная, часов	производственная, часов			
			всего	лекции	практические занятия	лабораторные занятия	в том числе			курсовая работа	экзамены	всего, часов				в т.ч., курсовая работа, часов		
из них часов практической подготовки	из них часов практической подготовки	из них часов практической подготовки																
1	МДК.01.01.	36	34	26	8	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	
2	МДК.01.02.	66	64	46	18	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	
3	Учебная практика, часов	72	72							72								72
4	Производственная практика, часов	72	72							72								72
5	Экзамен по модулю, часов	6	6							-			6					
<b>ИТОГО:</b>		<b>252</b>	<b>248</b>	<b>72</b>	<b>26</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>144</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	

2.2. Распределение часов по курсам, семестрам в соответствии с учебным планом)

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

курс	семестр	Общий объем образов. программы	СР об-ся	Обязательная аудиторная нагрузка					Промежуточная аттестация (форма)	
				всего	В Т.Ч					
					Лекции	Лаборат занятия	Практ занятия	Курсовая работа		Консультации
2	3	36	2	34	26	-	8	-	-	ДЗ
<b>Всего часов</b>		<b>36</b>	<b>2</b>	<b>34</b>	<b>26</b>	<b>-</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	

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

курс	семестр	Общий объем образов. программы	СР об-ся	Обязательная аудиторная нагрузка					Промежуточная аттестация (форма)	
				всего	В Т.Ч					
					Лекции	Лаборат занятия	Практ занятия	Курсовая работа		Консультации
2	3	66	2	64	46	-	18	-	-	ДЗ
<b>Всего часов</b>		<b>66</b>	<b>2</b>	<b>64</b>	<b>46</b>	<b>-</b>	<b>18</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	из них часов практической подготовки	Коды ПК, ОК и ЛР, формируемых которыми соответствует элемент программы
1	2	3	4	5
<b>МДК 01.01.</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		<b>36</b>		
<b>Тема 1.1.</b> <b>Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</b>	<b>Содержание</b> Знать: Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов. Уметь: Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса. <b>Тематика учебных занятий</b> Лекция «Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления» Лекция «Приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья» Лекция «Правила составления технологических документов на сырье, пищевые продукты, расходные материалы» <b>Практические занятия</b> Практическое занятие № 1 «Расчет отходов полуфабрикатов из овощей, грибов для сложной кулинарной продукции».	10	4	ПК.1.1 ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.4 ЛР.4
<b>Тема 1.2.</b> <b>Характеристика процессов обработки сырья и приготовления</b>	<b>Содержание</b> Знать: Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического	10	4	ПК.1.1 ПК.1.2 ПК.1.3 ПК.1.4 ОК.1

полуфабрикатов из них.	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>Рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов.</p>	<p><b>10</b></p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2*</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>14</p>	<p>ОК.2</p> <p>ОК.3</p> <p>ОК.4</p> <p>ЛР.4</p> <p>ЛР.9</p>	
				<b>Тематика учебных занятий</b>
				Лекция «Технологические принципы производства сложной кулинарной продукции»
				Лекция «Характеристика методов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»
				Лекция «Контроль качества и безопасности подготовленного сырья и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»
				Лекция «Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов»
				Лекция «Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья»
				<b>Содержание</b>
				<b>Знать:</b>
				<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>Рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</p>

	Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов.			
	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; Использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.			
	<b>Тематика учебных занятий</b>	<b>10</b>		
	Лекция «Организация и документальное оформление поступления сырья и товаров на производство»	2	-	
	Лекция «Правила составления технологических документов на сырье, пищевые продукты, расходные материалы»	2	-	
	Лекция «Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования»	2	-	
	Лекция «Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов. Санитарно-гигиенические требования производственной санитарии и гигиены»	2	-	
	Лекция «Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»	2	-	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>		
	Практическое занятие № 2 «Расчет отходов полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья для сложной горячей продукции».	-	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	-	
	1. Составить таблицу «Требования к качеству овощных полуфабрикатов».			
	<b>ИТОГО МДК.01.01</b>	<b>36</b>	<b>8</b>	
	<b>МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>	<b>66</b>		
	<b>Тема 2.1. Обработка, подготовка экзотических и</b>	<b>14</b>		
<b>Знать:</b> Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;		6	ПК.1.1 ПК.1.2 ОК.1 ОК.2	



редких видов овощей, грибов.	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.			ОК.3 ОК.4 ЛР.4 ЛР.9
	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; 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			
	<b>Тематика учебных занятий</b>	8		
	Лекция «Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение»	2*	-	
	Лекция «Механическая кулинарная обработка и подготовка артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов»	2	-	
	Лекция «Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления»	2*	-	
	Лекция «Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию»	2*	-	
	<b>Практические занятия</b>	6		

Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы.	Практическое занятие № 3 «Расчет потерь при тепловой обработке полуфабрикатов из овощей для сложной кулинарной продукции».	6	6	6	
	<p><b>Содержание</b></p> <p><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.</p> <p><b>Уметь:</b> 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; Использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.</p> <p><b>Тематика учебных занятий</b></p> <p>Лекция «Основные характеристики ската, морского черта, дорады, сига, барабульки и других редких и экзотических видов рыб» Лекция «Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам» Лекция «Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб»</p>	6		ПК.1.1 ПК.1.2 ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.4 ЛР.4 ЛР.9	
		2*	-		
		2*	-		
		2	-		

<b>Тема 2.3</b> <b>Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента.</b>	<b>Содержание</b> 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; Рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента. <b>Тематика учебных занятий</b> Лекция «Основные характеристики различных моллюсков» Лекция «Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд» Лекция «Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных» Лекция «Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных» Лекция «Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных»	<b>10</b>	ПК.1.1 ПК.1.2 ПК.1.4 ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.4 ЛР.4 ЛР.9	
				2*
				2*
				2*
				2*
				2*
				2*
<b>Тема 2.4</b> <b>Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</b>	<b>Содержание</b> 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; Рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента. 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;	<b>10</b>	ПК.1.1 ПК.1.2 ПК.1.3 ПК.1.4 ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.4 ЛР.4 ЛР.9	
				6

	Использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.			
	<b>Тематика учебных занятий</b>	4		
	Лекция «Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда»	4*	-	
	<b>Практические занятия</b>	6		
	<i>Практическое занятие № 4 «Приготовление полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья»</i>	6	6	
<b>Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных.</b>	<b>Содержание</b> 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; Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; Правила составления заявок на продукты.	6		ПК.1.1 ПК.1.2 ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.4 ЛР.4 ЛР.9
	<b>Тематика учебных занятий</b>	6		
	Лекция «Основные характеристики мяса диких животных. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных»	2*	-	
	Лекция «Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных.»	2	-	
	Лекция «Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, пороснячих голов»	2*	-	
<b>Тема 2.6. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для</b>	<b>Содержание</b> Знать: Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического	8		ПК.1.1 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК.1 ОК.2



<p><b>блюد, кулинарных изделий сложного ассортимента.</b></p>	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; Правила составления заявок на продукты.</p>			<p>ОК.3 ОК.4 ЛР.4 ЛР.9</p>
	<p><b>Уметь:</b> 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.</p>	2		
	<p><b>Тематика учебных занятий</b></p>	2*		
	<p>Лекция «Технологический процесс механической кулинарной обработки. Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса»</p>	6		
	<p><b>Практические занятия</b> <i>Практическое занятие № 5 «Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной горячей продукции»</i></p>	6	6	
<p><b>Тема 2.7</b> <b>Обработка и подготовка пернатой дичи.</b></p>	<p><b>Содержание</b> 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; Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; Правила составления заявок на продукты.</p>	4		<p>ПК.1.1 ПК.1.2 ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.4 ЛР.4 ЛР.9</p>



	<b>Тематика учебных занятий</b>	4		
	Лекция «Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи»	2*	-	
	Лекция «Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов»	2*	-	
<b>Тема 2.8</b>	<b>Содержание</b>	4		ПК.1.1 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.4 ЛР.4 ЛР.9
<b>Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</b>	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; Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов.	4		
	<b>Тематика учебных занятий</b>	4		
	Лекция «Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы»	2*	-	
	Лекция «Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения»	2	-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
	1. Разработать рецептуры начинок (не менее трех наименований) для приготовления фаршированных рыбных полуфабрикатов.	2	-	
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Дифференцированный зачет (комплексный)</b>	2	-	
		<b>66</b>	<b>18</b>	
		<b>72</b>	<b>72</b>	
<b>Учебная практика</b>	<b>Итого МДК.01.02</b>			
<b>Виды работ</b>				
	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.			
	2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления			

<p>полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>5. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>6. 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.</p> <p>7. 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.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.</p> <p>11. 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.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>		
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

<p>17. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>18. 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>19. 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>20. 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</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</li> <li>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствие заявке.</li> <li>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.</li> <li>4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.</li> <li>5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.</li> <li>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуски на вынос, транспортирования.</li> <li>7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</li> <li>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</li> <li>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</li> <li>10. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.</li> </ol>	72	72
<p><b>Промежуточная</b> Экзамен по модулю</p>	6	

аттестация					
<b>ВСЕГО ИИМ.01</b>			<b>252</b>		

\* - содержание добавлено с учетом требований профессиональных стандартов

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

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

**Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства».**

**Лаборатории:**

«Учебная кухня ресторана».

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного и кондитерского производства»:**

- учебно-методическое обеспечение профессионального модуля ПМ.01, включающее в себя презентации учебных курсов, учебно-методические пособия по проведению практических занятий, методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет.

**Технические средства обучения:**

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном).

**Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Учебная кухня ресторана»:**

- зоны для приготовления холодных блюд,
- зоны для приготовления горячих блюд,
- зоны для приготовления кулинарных изделий,
- зоны для приготовления сладких блюд,
- зоны для приготовления десертов и напитков,
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- набор оборудования с учетом вида выполнения работ;

**Технические средства обучения:**

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с



проектором или мультимедийный проектор с экраном).

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

#### **3.2.1 Основные источники:**

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 336 с.
2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с.
3. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2018. – 192 с.

#### **3.2.2. Дополнительные источники:**

1. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с.
2. Кахикало, В. Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство : учебное пособие для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, А. А. Баландин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 328 с.
3. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

#### **3.2.4. Электронные издания (электронные ресурсы):**

1. Долганова, Н. В. Микробиологические основы переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в учебном заведении, так и в организациях, соответствующих профилю специальности.

Изучение следующих общепрофессиональных дисциплин «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Техническое оснащение организаций питания», «Организация обслуживания», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Правовые основы профессиональной деятельности/ «Охрана труда», «Безопасность жизнедеятельности», «Контроль качества кулинарной продукции», «Основы финансовой грамотности», «Основы предпринимательской деятельности», должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно

Преподавание МДК модуля должно носить практическую направленность. В процессе практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение профессионального модуля предусматривает прохождение обучающимися учебной и производственной практик в стенах колледжа и в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

### 3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

*Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):* наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента». Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

*Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:*

**Преподаватели:** дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

**Мастера производственного обучения:** с обязательной стажировкой в профильных организациях. Опыт работы в профессиональной сфере является обязательным.

**Руководители практики:** высококвалифицированные специалисты - представители организации, на базе которой проводится практика, специалисты, выполняющие работы на должностях, соответствующих профилю модуля

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты	Где проверяется
------------	-----------------

<b>(освоенные профессиональные и общие компетенции)</b>	
<p><b>ПК 1.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p><i><b>Текущий контроль при проведении:</b></i>  Устный опрос  Тестирование  Практическое занятие №1, №2, №3, №4, №5  Решение ситуационных задач  Оценка видов работ на практике  Оценка заданий для самостоятельной работы  Оценивание отчетов по производственной практике</p> <p><i><b>Промежуточная аттестация:</b></i>  Дифференцированный зачет  Экзамен по модулю</p>
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p>	<p><i><b>Текущий контроль при проведении:</b></i>  Устный опрос  Тестирование  Практическое занятие №2, №3, №4, №5  Решение ситуационных задач  Оценка видов работ на практике  Оценка заданий для самостоятельной работы  Оценивание отчетов по производственной практике</p> <p><i><b>Промежуточная аттестация:</b></i>  Дифференцированный зачет  Экзамен по модулю</p>
<p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p><i><b>Текущий контроль при проведении:</b></i>  Устный опрос  Тестирование  Практическое занятие №2, №4, №5  Решение ситуационных задач  Оценка видов работ на практике  Оценка заданий для самостоятельной работы  Защиты отчетов по производственной практике</p> <p><i><b>Промежуточная аттестация:</b></i>  Дифференцированный зачет  Экзамен по модулю</p>
<p><b>ПК 1.4.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p><i><b>Текущий контроль при проведении:</b></i>  Устный опрос  Тестирование  Контрольная работа  Практическое занятие №2, №4  Решение ситуационных задач  Оценка видов работ на практике  Оценка заданий для самостоятельной работы  Защиты отчетов по производственной практике</p> <p><i><b>Промежуточная аттестация:</b></i></p>

	<p>Дифференцированный зачет Экзамен по модулю</p>
<p><b>ОК 1.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> Устный опрос Тестирование Контрольная работа Практическое занятие №1, №2, №3, №4, №5 Решение ситуационных задач Оценка видов работ на практике Оценка заданий для самостоятельной работы Защиты отчетов по производственной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> Дифференцированный зачет Экзамен по модулю</p>
<p><b>ОК 2.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	
<p><b>ОК 3.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	
<p><b>ОК 4.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	
<p><b>ОК 5.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	
<p><b>ОК 6.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	
<p><b>ОК 7.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	
<p><b>ОК 8.</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	
<p><b>ОК 9.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	
<p><b>ОК 11.</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	