




Министерство образования и науки
Нижегородской области
Государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Городецкий Губернский колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к
реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного
ассортимента
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Городец, 2023

РАССМОТРЕНО
на заседании методической комиссии
преподавателей специальностей сферы
обслуживания
Протокол № 1 от 31.08.2023г.
Председатель  /Скотинина И.В./

Составлена в соответствии с ФГОС СПО
специальности 43.02.15 Поварское и
кондитерское дело

Авторы: преподаватели:
 /Соколова Н.О./
 /Скотинина И.В./

Зам.директора по УР  Горшенина Е.А.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения рабочей программы

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> –В разработке ассортимента полуфабрикатов –Разработке, адаптации рецептов, полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов –Организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами –Подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента –Упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности –Контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов –Контроле хранения и расхода продуктов
уметь	<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, стандарты и нормативно – техническую документацию, соблюдать санитарно – эпидемиологические требования –Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ

	<ul style="list-style-type: none"> –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	<ul style="list-style-type: none"> –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 полуфабрикатов –Рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента –Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов –Правила составления заявок на продукты

В результате освоения модуля обучающийся должен реализовать *личностные результаты (ЛР) программы воспитания:*

ЛР 2	–Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	–Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
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 5	–Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	–Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	–Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	–Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных

	групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 10	– Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой – безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	– Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 13	– Сознательное отношение к труду, проявление трудовой активности.
ЛР 14	– Добросовестность и ответственность за результат учебной деятельности.
ЛР 15	– Демонстрация интереса к будущей профессии.
ЛР 17	– Проявление терпимости и уважения к обычаям и традициям народов России и других государств, способности к межнациональному и межконфессиональному согласию
ЛР 18	– Демонстрация уровня гражданской зрелости и гражданской идентичности обучающихся через включение в волонтерскую деятельность
ЛР 19	– Проявление способности реализовать свой потенциал в условиях современного общества за счет активной жизненной и социальной позиции, использования возможностей волонтерского движения колледжа.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 286 часов,

из них на освоение МДК 01.01– 62 часа; МДК 01.02 – 70 часов

на практики- 144 часа, в том числе учебную - 72 часа и производственную – 72 часа

самостоятельная работа - 10 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час. (в т.ч. консультации)	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)*	учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
ПК 1.1-1.4 ОК1-10	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	66	62					4
ПК 1.1-1.4 ОК1-10	Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	76	56	14				6

	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	72				72		
	Учебная практика	72			72			
	<i>Всего:</i>	286	132	14		72	72	10

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	
1	2	3	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		66	
МДК. 01.01. Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		66	
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<p>Содержание</p> <p>1. Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Принципы производства и сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами. Роль пряностей и приправ в процессе приготовления полуфабрикатов.</p> <p>2. Документальное оформление поступления сырья на производство</p> <p>3. Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента</p>	<p>Уровень освоения</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2,3</p>	18
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	<p>Содержание</p> <p>1. Характеристика методов кулинарной обработки сырья.</p> <p>2. Контроль качества и безопасности подготовленного сырья.</p> <p>3. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.</p> <p>4. Условия, температурный режим и сроки хранения полуфабрикатов при различных способах хранения</p>	<p>Уровень освоения</p> <p>2,3</p> <p>2,3</p> <p>2,3</p> <p>3</p>	14
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение	<p>Содержание</p> <p>1. Организация приемки сырья, продуктов по количеству и качеству. Правила расчёта потребности в сырье, продуктах, материалах</p>	<p>Уровень освоения</p> <p>2,3</p>	28

технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2. Организация работы мясного цеха. Организация работы рыбного цеха. Организация работы птицебельного цеха. Общие правила организации рабочих мест мясо-рыбного цеха.	2,3	
	3. Виды технологического инвентаря и оборудования, используемые при обработке мяса, рыбы, птицы. Виды технологического инвентаря и оборудования, используемые при подготовке и приготовлении полуфабрикатов	2,3	
	4. Виды технологического инвентаря и оборудования, используемые при подготовке и приготовлении полуфабрикатов	2,3	
	Консультации	Уровень освоения	
	1. Виды технологического инвентаря и оборудования, используемые при подготовке и приготовлении полуфабрикатов	3	2
	Промежуточная аттестация- экзамен		
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1:			4
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).			
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.			
3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			
4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования.			
5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.			
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.			
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.			
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			76
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			76
Тема 2.1 Обработка,	Содержание	Уровень освоения	8

подготовка овощей, грибов	1. Ассортимент, основные характеристики овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов.	2	
	2. Кулинарная обработка и подготовка салатных, пряных, плодовых и десертных овощей и грибов: артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования.	2,3	
	3. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию.	2,3	
	4. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов.	2	
Тема 2.2. Обработка, подготовка различных видов рыбы	Содержание	Уровень освоения	6
	1. Механическая кулинарная обработка рыбы. Размораживание.	2,3	
	2. Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы. Обработка осетровой рыбы.	2,3	
	3. Основные характеристики и экзотических видов рыб. Особенности обработки	2,3	
	Практические занятия		2
ПР01 Органолептическая оценка качества рыбы	3		
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы для блюд, кулинарных изделий сложного	1. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы.	Уровень освоения	4
	2. Обработка рыбы для фарширования.	2,3	
	3. Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы, условия и сроки хранения.	2,3	

ассортимента	Практические занятия		2
	ПР02 Составление технологических схем	3	
Тема 2.4 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	Содержание	Уровень освоения	4
	1. Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству.	2,3	
	2. Особенности обработки нерыбного водного сырья	2,3	
Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса	Содержание	Уровень освоения	10
	1. Основные характеристики мяса. Пищевая ценность	3	
	2. Схема механической обработки и методы обработки мяса. Кулинарная разделка и обвалка туш и полутуш	2,3	
	3. Обработка поросят, кролик и мяса диких животных	2,3	
	4. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание	2,3	
	Практические занятия		2
ПР03 Организация работы мясного цеха	3		
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1. Технологический процесс приготовления мясных полуфабрикатов и полуфабрикатов из рубленой котлетной массы	Уровень освоения	8
	2. Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления.	2,3	
	3. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из мяса	2,3	
	Практические занятия		4
	ПР04 Оценка качества полуфабрикатов из мяса	3	
ПР05 Расчёт массы сырья и количества отходов	3		
Тема 2.7 Обработка и	Содержание	Уровень освоения	4

подготовка пернатой дичи	1. Классификация, основные характеристики птицы и дичи. Пищевая ценность.	2,3	
	2. Методы обработки и подготовки птицы и дичи для приготовления полуфабрикатов	2,3	
	3. Заправка птицы и дичи	2,3	
	Практические занятия		2
	ПР06 Организация работы птицегольевого цеха	3	
Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1. Классификация, ассортимент, характеристика полуфабрикатов из птицы и дичи. Современные методы приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи	Уровень освоения	10
	2. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Обработка субпродуктов птицы и дичи	2,3	
	3. Условия, сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи. Требования к качеству.	2,3	
	Практические занятия	Уровень освоения	2
	ПР07 Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов	3	2
	Консультации	Уровень освоения	2
	Требования к качеству полуфабрикатов из птицы и дичи	3	2
Промежуточная аттестация- экзамен			
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2			6
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).			
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.			
3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			
4. Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.			
5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация высокотехнологичного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.			

<p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.</p> <p>9. Подготовка словаря иностранных терминов</p>	
<p>Учебная практика по ПМ.01 Виды работ: Первичная обработка овощей. Отработка навыков всех видов нарезки Организация технологического процесса обработки и приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей и грибов используя различные способы Организация технологического процесса обработки редких и приготовление полуфабрикатов видов рыбы и нерыбного водного сырья Организация технологического процесса обработки и приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы Организация технологического процесса приготовления п/ф из рыбы для сложной кулинарной продукции Приготовление п/ф для рыбных блюд Приготовление полуфабрикатов из дичи Разработка, адаптация рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	72
<p>Производственная практика Виды работ: Участие в разработке ассортимента полуфабрикатов Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов для сложных блюд Приготовление полуфабрикатов из редких видов рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Приготовление полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Приготовление полуфабрикатов из рыбы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Оценка качества полуфабрикатов. Упаковка и хранение полуфабрикатов.</p>	72
<p>Всего</p>	286

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 –ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2 –репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3– продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства. Техническое оснащение кулинарного и кондитерского производства», оснащенный оборудованием:

- Рабочие столы
- Стулья
- Шкаф
- Компьютер с процессором
- Мультимедийный проектор
- Интерактивная доска

Кабинет «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства. Организация хранения и контроля запасов сырья. Организация обслуживания. Лаборатория метрологии и стандартизации, товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный оборудованием:

- Рабочие столы
- Стулья
- Стол учительский
- Стул учительский
- Доска ученическая
- Компьютер с процессором
- Мультимедийный проектор

Учебная кухня ресторана оснащена оборудованием:

1. Плита электрическая напольная с духовым шкафом ПЭП – 0,48 М - ДШ (нерж.)
2. Плита индукционная
3. Холодильник Атлант 2826-90
4. Ванна моечная нержавеющая, трехсекционная ВМО 3/480
5. Ванна моечная нержавеющая, односекционная ВМО 1/430
6. Весы Электронные
7. Стол разделочный СРО -1500*800
8. Стол для оборудования (нерж.)
9. Стол для посуды
10. Зонт вентиляционный ЗВЭ-900-4-О островной (над 900 серией)
11. Шкаф для посуды
12. Мясорубка
13. Тостер
14. Фритюрница
15. Миксеры
16. Блендеры
17. Слайсер
18. Кухонная посуда

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Нормативно-правовая документация

1. Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 N 29-ФЗ (последняя редакция)

2. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. N 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
11. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 2 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
13. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
14. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 15.

3.2.2. Основные источники

1. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий: Издательский центр «Академия», 2022.
2. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Учебник для СПО (из списка ТОП 50) -М.: Академия, 2017.
3. Чаблин Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-

- 534-11553-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495404>
4. Чаблин Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495153>
 5. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2021. — 192 с.
 6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для СПО (из списка ТОП 50) - М.:Академия, 2017.
 7. Лаушкина Т.А., Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А.Лаушкина. — М.: Академия, 2021.
 8. 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>

3.2.3. Интернет -ресурсы

1. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
2. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - Технология ПОП – лекции
3. <http://lojechka.ru/> - здоровое питание детей
4. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности
5. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
6. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе учебной и производственной практики <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/устных ответов, -тестирования. - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике <p>Итоговый контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на экзамене
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы,</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов

<p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p>	<p>внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе учебной и производственной практики</p>
<p>ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p>Итоговый контроль:</p> <p>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на экзамене</p>

