

Министерство образования, науки
и молодёжной политики 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, 2022

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии преподавателей
специальностей сферы обслуживания
Протокол №1 от 31 августа 2022 г.

Председатель  /Шестаков И.В./


Автор:

 /Солохина К.С./

Составлена в соответствии с ФГОС по
специальности 43.02.15

Поварское и кондитерское дело

Заместитель директора по УМР

 /Голычева Л.С./

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
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, профессиональных 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, 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
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, подготовка	Содержание	Уровень освоения	8
	1. Ассортимент, основные характеристики овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов ово-		

овощей, грибов	щей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов.		
	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	2
	Практические занятия		
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
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.			
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых			

<p>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</p> <p>Виды работ:</p> <p>Первичная обработка овощей.</p> <p>Отработка навыков всех видов нарезки</p> <p>Организация технологического процесса обработки и приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей и грибов используя различные способы</p> <p>Организация технологического процесса обработки редких и приготовление полуфабрикатов видов рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>Организация технологического процесса обработки и приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы</p> <p>Организация технологического процесса приготовления п/ф из рыбы для сложной кулинарной продукции</p> <p>Приготовление п/ф для рыбных блюд</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из дичи</p> <p>Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	72
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>Участие в разработке ассортимента полуфабрикатов</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов для сложных блюд</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из редких видов рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Оценка качества полуфабрикатов.</p> <p>Упаковка и хранение полуфабрикатов.</p>	72
Всего	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 – 16 шт.
- Стулья – 29 шт.
- Шкаф – 1 шт.
- Компьютер с процессором – 1 шт.
- Мультимедийный проектор – 1 шт.
- Интерактивная доска – 1 шт.

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 – 14 шт.
- Стулья – 28 шт.
- Стол учительский – 1 шт.
- Стул учительский – 1 шт.
- Доска ученическая – 1 шт.
- Компьютер с процессором – 1 шт.
- Мультимедийный проектор – 1 шт.

Учебная кухня ресторана оснащена оборудованием:

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

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://lojchka.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. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии -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: -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 Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК в виде: -письменных/устных ответов, -тестирования. - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике Итоговый контроль: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном экзамене</p>
<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. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов,</p>
<p>ПК 1.3 Проводить приготовление и</p>	<p>полнота ответов, точность</p>	<p>(докладов, рефератов,</p>

<p>подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p>
<p>ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</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>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе учебной и производственной практики Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК в виде: -письменных/устных ответов, -тестирования. - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике Итоговый контроль: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном экзамене</p>

