

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ГОЛЫШМАНОВСКИЙ АГРОПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Приложение № 3 к ООП СПО (ППКРС)
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА**

2026 г.

Рабочая программа ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от «09» декабря 2016 года № 1569 (ред. От 03.07.2024г.) (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года регистрационный №44898), с учетом примерной образовательной программы утвержденной учебно-методическим объединением по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021г. №01, зарегистрированной в Государственном реестре примерных образовательных программ приказ ФГБОУ ДПО ИРПО №п-41 от 28.02.2022г. регистрационный номер 33.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Голышмановский агропедагогический колледж»

Разработчик:

Савельева Александра Николаевна, преподаватель первой квалификационной категории

Аннотация программы профессионального модуля

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Раздел: Профессиональный цикл

1. Нормативная база и УМК.

Рабочая программа ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от «09» декабря 2016 года № 1569 (ред. от 03.07.2024г.) (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года регистрационный №44898), с учетом примерной образовательной программы утвержденной учебно-методическим объединением по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021г. №01, зарегистрированной в Государственном реестре примерных образовательных программ приказ ФГБОУ ДПО ИРПО №п-41 от 28.02.2022г. регистрационный номер 33.

2. Цель и задачи профессионального модуля.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
Уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

3. Основные разделы профессионального модуля и количество часов на изучение профессионального модуля.

МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки и хранения полуфабрикатов.

№	Основные разделы программы профессионального модуля	Количество часов на изучение
1.	Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	44

МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов.

№	Основные разделы программы профессионального модуля	Количество часов на изучение
1.	Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	114

4. Периодичность и формы текущего контроля, промежуточной аттестации и итоговой аттестации.

Промежуточная аттестация по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента проводится по МДК. 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов в форме дифференцированного зачета в третьем семестре;

по МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов в форме дифференцированного зачета в третьем семестре.

Итоговая аттестация по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента проводится в форме экзамена по модулю в третьем семестре.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	33

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для
блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности "Приготовление и подготовка к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Общие компетенции
1	2
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Профессиональные компетенции
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

Практический опыт в:

– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

Умения:

- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
- мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;

Знания:

- 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;
- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- требования к личной гигиене персонала при подготовке

	-соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; -безопасно править кухонные ножи; -соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; -проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; -включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;	производственного инвентаря и кухонной посуды; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – правила приема продуктов по количеству и качеству; – ответственность за сохранность материальных ценностей; – правила снятия остатков на рабочем месте; – правила проведения контрольного взвешивания продуктов; – виды, назначение и
--	--	--

	-пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; -сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; -проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; -сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; -обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; -осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; -использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья	правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов; – правила обращения с тарой поставщика; – правила поверки
Материально-технические ресурсы: - весы настольные электронные - 15 шт.; - шкаф холодильный -1 шт; - шкаф морозильный – 1 шт; - стол холодильный с охлаждаемой горкой -1 шт.; - мясорубка - 1 шт.; - слайсер - 1 шт.; - машина для вакуумной упаковки - 1 шт.; - куттер или блендер (для тонкого измельчения продуктов) - 1 шт.; - процессор кухонный - 1 шт.; - овощерезка - 1 шт.; - привод универсальный с механизмами для нарезки, протитирания, взбивания - 1 шт.; - набор инструментов для карвинга – 15 шт.; - овоскоп-1шт.;		

- нитротестер – 1 шт;
- машина посудомоечная - 1 шт.;
- стол производственный с моечной ванной – 15 шт.;
- стеллаж передвижной - 2 шт;
- моечная ванна двухсекционная – 1 шт.;
- гастроемкости из нержавеющей стали - 7 шт.;
- набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - 15 шт.;
- набор сотейников 0.6л, 0.8л - 15 шт.;
- сковорода - 15 шт.;
- набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая -15 комплектов;
- подставка для разделочных досок - 15 шт.;
- мерный стакан - 15 шт.;
- венчик -15 шт.;
- миски нержавеющая сталь - 45 шт.;
- сито - 15 шт.;
- лопатки (металлические, силиконовые) - 15 шт.;
- шумовка - 5 шт.;
- шипцы кулинарные универсальные - 5 шт ;
- набор ножей «поварская тройка» - 15 шт ;
- корзина для мусора - 4 шт.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

Практический опыт в:

– обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
– хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

Умения:

– распознавать недоброкачественные продукты;
– выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;
– соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;
– различать пищевые и непищевые отходы;
– подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности;
соблюдать правила утилизации непищевых

Знания:

– требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;
– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
– методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;
– способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;

	отходов; – осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; – соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции	– способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; – санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов – формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; – способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
--	---	---

Материально-технические ресурсы:

- весы настольные электронные - 15 шт.;
- микроволновая печь - 1 шт.;
- шкаф холодильный -1 шт;
- шкаф морозильный – 1 шт;
- шкаф шоковой заморозки - 1 шт.;
- охлажденный прилавок - витрина -1 шт.;
- стол холодильный с охлаждаемой горкой -1 шт.;
- мясорубка - 1 шт.;
- слайсер - 1 шт.;
- машина для вакуумной упаковки - 1 шт.;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) - 1 шт.;
- процессор кухонный - 1 шт.;
- овощерезка - 1 шт.;
- привод универсальный с механизмами для нарезки, протитирания, взбивания - 1 шт.;
- стол с охлаждаемой поверхностью - 1шт.;
- набор инструментов для карвинга – 15 шт.;
- овоскоп-1шт.;
- нитротестер – 1 шт;
- машина посудомоечная - 1 шт.;
- стол производственный с моечной ванной – 15 шт.;
- стеллаж передвижной - 2 шт;
- моечная ванна двухсекционная – 1 шт.;
- гастроемкости из нержавеющей стали - 7 шт.;
- набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - 15 шт.;
- набор сотейников 0.6л, 0.8л - 15 шт.;
- сковорода - 15 шт.;

- набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая -15 комплектов;
- подставка для разделочных досок - 15 шт.;
- мерный стакан - 15 шт.;
- миски нержавеющей сталь - 45 шт.;
- сито - 15 шт.;
- лопатки (металлические, силиконовые) - 15 шт.;
- шипцы кулинарные универсальные - 5 шт.;
- набор ножей «поварская тройка» - 15 шт.;
- набор выемок (различной формы) - 2 комплекта;
- корзина для мусора - 4 шт.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

Практический опыт в: – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос	Умения: – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; – нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; – порционировать, формовать, панировать различными способами	Знания: – 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, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования,
---	--	--

	полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; – соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); – проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; – выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации – обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе	формования, маринования, фарширования и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
Материально-технические ресурсы - весы настольные электронные - 15 шт.; - пароконвектомат -1 шт.; - микроволновая печь - 1 шт.; - плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося - 7 шт.; - шкаф холодильный -1 шт.;		

- шкаф морозильный – 1 шт;
- шкаф шоковой заморозки - 1 шт.;
- стол холодильный с охлаждаемой горкой -1 шт.;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - 1 шт.;
- мясорубка - 1 шт.;
- слайсер - 1 шт.;
- машина для вакуумной упаковки - 1 шт.;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) - 1 шт.;
- процессор кухонный - 1 шт.;
- овощерезка - 1 шт.;
- привод универсальный с механизмами для нарезки, протитирания, взбивания - 1 шт.;
- набор инструментов для карвинга – 15 шт.;
- овоскоп-1шт.;
- нитротестер – 1 шт;
- машина посудомоечная - 1 шт.;
- стол производственный с моечной ванной – 15 шт.;
- стеллаж передвижной - 2 шт;
- моечная ванна двухсекционная – 1 шт.;
- гастроемкости из нержавеющей стали - 7 шт.;
- набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - 15 шт.;
- набор сотейников 0.6л, 0.8л - 15 шт.;
- сковорода - 15 шт.;
- сковорода гриль - 5 шт.;
- набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая -15 комплектов;
- подставка для разделочных досок - 15 шт.;
- мерный стакан - 15 шт.;
- венчик -15 шт.;
- миски нержавеющая сталь - 45 шт.;
- сито - 15 шт.;
- лопатки (металлические, силиконовые) - 15 шт.;
- половник - 7 шт.;
- шумовка - 5 шт.;
- шипцы кулинарные универсальные - 5 шт ;
- набор ножей «поварская тройка» - 15 шт ;
- набор выемок (различной формы) - 2 комплекта;
- корзина для мусора - 4 шт.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

Практический опыт в: – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного	Умения: – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение,
--	---	---

ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос	– выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; – владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; – нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией	правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос;
---	---	--

		ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
Материально-технические ресурсы: - весы настольные электронные - 15 шт.; - пароконвектомат -1 шт.; - микроволновая печь - 1 шт.; - плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося - 7 шт.; - шкаф холодильный -1 шт.; - шкаф морозильный – 1 шт.; - шкаф шоковой заморозки - 1 шт.; - стол холодильный с охлаждаемой горкой -1 шт.; - блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - 1 шт.; - мясорубка - 1 шт.; - слайсер - 1 шт.; - машина для вакуумной упаковки - 1 шт.; - куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) - 1 шт.; - процессор кухонный - 1 шт.; - овощерезка - 1 шт.; - привод универсальный с механизмами для нарезки, протитирания, взбивания - 1 шт.; - набор инструментов для карвинга – 15 шт.; - овоскоп-1шт.; - нитротестер – 1 шт.; - машина посудомоечная - 1 шт.; - стол производственный с моечной ванной – 15 шт.; - стеллаж передвижной - 2 шт.; - моечная ванна двухсекционная – 1 шт.; - гастроемкости из нержавеющей стали - 7 шт.; - набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - 15 шт.; - набор сотейников 0.6л, 0.8л - 15 шт.; - сковорода - 15 шт.; - сковорода гриль - 5 шт.; - набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая -15 комплектов; - подставка для разделочных досок - 15 шт.; - мерный стакан - 15 шт.; - венчик -15 шт.; - миски нержавеющая сталь - 45 шт.; - сито - 15 шт.; - лопатки (металлические, силиконовые) - 15 шт.; - половник - 7 шт.;		

- шумовка - 5 шт.;
- шипцы кулинарные универсальные - 5 шт ;
- набор ножей «поварская тройка» - 15 шт ;
- набор выемок (различной формы) - 2 комплекта;
- корзина для мусора - 4 шт.

Личностные результаты:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
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 2
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 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
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	ЛР 8
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 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10

Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Способный ставить перед собой цели для решения возникающих профессиональных задач, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием информационных технологий	ЛР 13
Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию личностного роста	ЛР 14
Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых	ЛР 15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Проявляющий самостоятельность, исполнительность и аккуратность при выполнении поставленных задач	ЛР 16
Способный анализировать производственную ситуацию, брать на себя ответственность за результативность решения задач профессиональной деятельности	ЛР 17
Способный вносить рационализаторские предложения по разработке новых видов продукции	ЛР 18

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 308

Из них на освоение МДК - 158

В том числе на практики, в том числе учебную - 72

и производственную - 72

в том числе экзамен по модулю - 6

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.			
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			
			Обучение по МДК		Практики	
			Всего	В том числе Лабораторных и практических занятий		
1	2	3	4	5	7	8
ПК 1.1. - ПК 1.2. ОК 01.- ОК 04., ОК 07.	МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки и хранения полуфабрикатов. Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	44	44	22	12	12
ПК 1.3. - ПК 1.4 ОК 01.- ОК 04., ОК 07.	МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов. Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	114	114	32	60	60
ПК 1.1. - ПК 1.4.	Учебная практика (по профилю специальности), часов	72				
ПК 1.1. - ПК 1.4.	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72				72
ПК 1.1. - ПК 1.4.	Квалификационный экзамен	6				
	Всего:	308	158	54	72	72

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1	2	3
МДК. 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		44
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		44
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание учебного материала	2
	1.Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Характеристика, последовательность этапов. 2.Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него. Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание учебного материала	6/8
	1.Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. 2.Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	6
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ:	8
	Практическое занятие № 1 Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	4
	Практическое занятие № 2 Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	4
Тема 1.3.	Содержание учебного материала	12/14

Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовлению полуфабрикатов из них	1.Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. 2.Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ 3.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них. 4. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них. 5.Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. 6.Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	12
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ:	14
	Практическое занятие №3 Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, мясорубки.	6
	Практическое занятие №4 Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера.	8
	Дифференцированный зачет 3 семестр	2
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		114
Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		114
Тема 2.1	Содержание учебного материала	16/8

Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	1.Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Технологический процесс механической кулинарной обработки клубнеплодов, корнеплодов. Формы нарезки, кулинарное назначение. 2.Технологический процесс механической кулинарной обработки капустных, луковых. Формы нарезки, кулинарное назначение. Технологический процесс механической кулинарной обработки плодовых, салатно-шпинатных. Формы нарезки, кулинарное назначение. 3.Технологический процесс механической кулинарной обработки зелени. Грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. 4.Подготовка овощей к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации 5.Хранение, подготовка к реализации обработанных овощей, грибов. Правила охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанных и нарезанных овощей, плодов, грибов. Требования к качеству, безопасности обработанных овощей и грибов. Условия и сроки хранения обработанных охлажденных, замороженных, вакуумированных овощей, плодов, грибов. Контрольная работа	16
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ:	8
	Практическое занятие № 1 Расчеты при механической кулинарной обработке овощей	2
	Лабораторная работа № 1 Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Защита от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	4
	Лабораторная работа № 2 Обработка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.	2
Тема 2.2 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание учебного материала	12

	1.Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья. 2.Способы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой формы) последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы разделки бесчешуйчатой рыбы, последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. 3.Способы разделки рыбы округлой и плоской формы, последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности обработанной рыбы, условия и сроки хранения обработанной рыбы. 4.Способы обработки и разделки осетровой рыбы. 5.Обработка рыбы для фарширования. 6.Обработка пищевых рыбных отходов и их использование 7.Способы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, условия и сроки хранения нерыбного водного сырья.	12
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание учебного материала	10/10
	1.Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши». 2.Приготовление полуфабрикатов из рыбы: порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты панированные в различных панировках. 3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Контрольная работа	10
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ:	10
	Практическое занятие № 2 Расчеты при механической кулинарной обработке рыбы и приготовлению полуфабрикатов	4
	Лабораторная работа № 3 Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	2
	Лабораторная работа № 4 Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	2

	Лабораторная работа № 5 Обработка нерыбного водного сырья	2
Тема 2.4 Обработка, подготовка мясных продуктов	Содержание учебного материала	16
	1.Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. 2.Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание 3.Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши 4.Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши 5.Кулинарная разделка и обвалка свиной туши 6.Обработка поросят, кроликов и мяса диких животных. Обработка костей. 7.Обработка субпродуктов. 8.Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов.	16
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала	14/10
	1.Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. 2.Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса говядины 3.Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса баранины и свинины 4.Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы и полуфабрикатов из нее. 5. Технологический процесс приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее. 6.Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Контрольная работа	14
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ:	10
	Практическое занятие № 3 Расчеты при механической кулинарной обработке мяса и мясных продуктов и приготовлению полуфабрикатов	4
	Лабораторная работа № 6 Обработка, подготовка мясных продуктов	4

	Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	
	Лабораторная работа № 7 Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	2
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала	6
	1.Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы. Оценка качества и безопасности. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. 2. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение. 3.Обработка субпродуктов птицы, дичи	6
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала	6/4
	1.Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика 2.Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения Контрольная работа	6
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ:	4
	Лабораторная работа № 8 Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	4
	Дифференцированный зачет 3 семестр	2
Учебная практика ПМ 01 Виды работ: 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней		72

птицы, дичи, кролика перед обработкой.

2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.
3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).
4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика
5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.
6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).
7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.
8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.
9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.
10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.
11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.
12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;
13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.
14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.
15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.
16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.
17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.

Производственная практика ПМ 01 Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение 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	72
Всего	114/72/72
Промежуточная аттестация по МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов проводится в форме дифференцированного зачета 3 семестр Промежуточная аттестация по МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов. проводится в форме дифференцированного зачета 3 семестр Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена 3 семестр	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

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

Кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства», оснащенный оборудованием: доска учебная; рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; шкафы для хранения инвентаря, раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами обучения: компьютер; средства аудио визуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, мультимедийные пособия).

Лаборатории:

учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков оснащенные основным оборудованием:

- весы настольные электронные - 15 шт.;
- пароконвектомат -1 шт.;
- микроволновая печь - 1 шт.;
- плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося - 7 шт.;
- шкаф холодильный -1 шт.;
- шкаф морозильный – 1 шт.;
- шкаф шоковой заморозки - 1 шт.;
- стол холодильный с охлаждаемой горкой -1 шт.;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - 1 шт.;
- мясорубка - 1 шт.;
- слайсер - 1 шт.;
- машина для вакуумной упаковки - 1 шт.;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) - 1 шт.;
- процессор кухонный - 1 шт.;
- овощерезка - 1 шт.;
- привод универсальный с механизмами для нарезки, протитирания, взбивания - 1 шт.;
- набор инструментов для карвинга – 15 шт.;
- овоскоп-1шт.;
- нитротестер – 1 шт.;
- машина посудомоечная - 1 шт.;
- стол производственный с моечной ванной – 15 шт.;
- стеллаж передвижной - 2 шт.;
- моечная ванна двухсекционная – 1 шт.;
- гастроемкости из нержавеющей стали - 7 шт.;
- набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - 15 шт.;
- набор сотейников 0.6л, 0.8л - 15 шт.;
- сковорода - 15 шт.;
- сковорода гриль - 5 шт.;
- набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая -15 комплектов;
- подставка для разделочных досок - 15 шт.;
- мерный стакан - 15 шт.;

- венчик -15 шт.;
- миски нержавеющая сталь - 45 шт.;
- сито - 15 шт.;
- лопатки (металлические, силиконовые) - 15 шт.;
- половник - 7 шт.;
- шумовка - 5 шт.;
- шипцы кулинарные универсальные - 5 шт.;
- набор ножей «поварская тройка» - 15 шт.;
- набор выемок (различной формы) - 2 комплекта;
- корзина для мусора - 4 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. Часть 1: механическая кулинарная обработка продуктов.- 11-е изд., стер. – М.: Академия, 2024. – 112 с.

2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. Часть 2: супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых.- 10-е изд., стер. – М.: Академия, 2024. – 160 с.

3.Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. Часть 3: холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда.- 11-е изд., стер. – М.: Академия, 2024. – 128 с.

4. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. Часть 4: блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста.- 11-е изд., стер. – М.: Академия, 2024. – 128 с.

5. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие.- 13-е изд., стер.- М.: Академия, 2017.- 400 с.

6.Анфимова Н.А. Кулинария: учебное издание / Анфимова Н.А. - Москва: Академия, 2024. - 400 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный

7. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум.- М. : Юрайт, 2016.- с.

8. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академи», 2015. – 192 с.

9. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – 3-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с.

10. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания : учеб. Пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.З. Шильман. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 192 с.
11. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
12. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
13. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 8 с.
14. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 48 с.
15. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.
16. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
17. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
18. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
19. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.
20. 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.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
21. 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.
21. 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 32 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
22. 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. № 27
23. 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:

24. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

25. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

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

27. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 808с.

28. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

29. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. - 560 с.

30. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.

31. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
5. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://windo.edu.ru> - свободный доступ к каталогу образовательных интернет- ресурсов и полнотекстовой электронной учебно- методической библиотеке для общего и профессионального образования.
6. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов <http://school-collection.edu.ru>
7. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов (ФЦИОР) <http://fcior.edu.ru>
8. ЭБС "Юрайт" <https://biblio-online.ru/>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Шатун Н.Г.и др. Повар: учебное пособие. - 8-е изд., перер. и доп. - Ростов н/Д.: Феникс, 2010. - 342 с.
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие.- Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 374 с.
3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный

практикум : учеб. пособие.-2-е изд., испр. и доп.-М. : Юрайт, 2017.- 248 с.

4. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь.- 3-е изд., стер.- М.: Академия, 2008.- 160 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Профессиональные компетенции	Критерии оценки	Формы и методы оценки
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий,	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль: Тестирование на демонстрационном экзамене Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике

реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.	методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. на демонстрационном экзамене	Итоговый контроль: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК Правильное выполнение заданий в полном объеме
--	---	---

Критерии и методики оценки личностных результатов

№	Критерии оценки Личностных результатов	Курсы	Методики, показатели оценки
1	Демонстрация интереса к будущей профессии	1 курс	Анкетирование на тему: «Отношение к будущей профессии»
		2-3 курс	Участие в конкурсах профессионального мастерства, технического творчества, в движении «Молодые профессионалы», в работе профессиональных кружков. Грамоты, дипломы, сертификаты за участие. Анализ продуктов деятельности (проектов, творческих работ и т.п.)
2	Оценка собственного продвижения, личностного развития	1 курс	Диагностическое тестирование, методика «Самооценка» Грамоты, благодарности, сертификаты
		2 курс	Диагностическое тестирование « Я - р е а л ь н о е » Я - и д е а л ь н о е » . Грамоты,
		3 курс	Диагностическое тестирование «Упорство в достижении

			цели». Грамоты, благодарности, сертификаты
3	Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов	1 курс	Наблюдение. Анкетирование для оценки уровня учебной мотивации Н Лускановой
		2,3 курс	Наблюдение. Методика для диагностики учебной мотивации студентов (А.А.Реан и В.А. Якунин, модификация Н.Ц. Бадмаевой)
4	Ответственность за результат учебной деятельности и подготовке к профессиональной деятельности	1-3 курс	Наблюдение. Своевременное выполнение лабораторных, практических работ и т.д. Анализ успеваемости и посещаемости. Учет результатов экзаменационных сессий
5	Проявление высокопрофессиональной трудовой активности	1курс	Наблюдение
		2-3 курс	Характеристика с мест прохождения производственной практики
6	Участие в исследовательской и проектной работе	1-3 курс	Грамоты, благодарности, сертификаты и др. за участие в конкурсах, конференциях и т.п. Анализ продуктов деятельности (проектов, творческих работ)
7	Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях	1-3 курс	Грамоты, благодарности, сертификаты, приказы, фотоотчеты и др.
8	Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики	1- 3 курс	Наблюдение. Фиксация наличия или отсутствия конфликтов.
9	Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе	1-3 курс	Наблюдение. Тест «Уровень конфликтности личности».
10	Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа	1-3 курс	Наблюдение. Тест «Уровень конфликтности личности»
11	Сформированность гражданской позиции	1 курс	Тест «Ты гражданином быть обязан»
		1-3 курс	Наблюдение, участие в мероприятиях гражданской

			направленности
12	Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах	1 курс	Тест «Уровень конфликтности личности»
		1-3 курс	Наблюдение. Фиксация наличия или отсутствия конфликтов. Характеристика с мест прохождения производственной практики.
13	Проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества	1 курс	Эссе «Патриотизм и его границы». Наблюдение.
		2-3 курс	Наблюдение. Участие в гражданско-патриотических мероприятиях, акциях (фото-, видеоматериалы и т.д.)
14	Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;	1-2 курс	Тест «Склонность к девиантному поведению» (Э.В. Леус, А.Г. Соловьев) Анализ наличия или отсутствия правонарушений у обучающихся. Наличие или отсутствие постановки на профилактический учет в органах системы профилактики
		3 курс	Анализ наличия или отсутствия правонарушений у обучающихся
15	Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения.	1курс	Диагностика доброжелательности (по шкале Кэмпбелла)
		1-3 курс	Наблюдение. Анализ размещения материалов в социальных сетях.
16	Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих, волонтерских отрядах и молодежных объединениях	1курс	Диагностика доброжелательности (по шкале Кэмпбелла). Наблюдение
		2,3 курс	Тест «Насколько вы толерантны». Наблюдение.
		3 курс	Шкала принятия других Д. Фейя. Наблюдение
17	Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан	1- 3 курс	Грамоты, благодарности, сертификаты, приказы, фото и видео отчеты, статьи и др.
18	Проявление экологической культуры, бережного отношения к	1-3 курс	Участие в волонтерском движении. Разработка проектов, исследований,

	родной земле, природным богатствам России и, мира		связанных с данным направлением, фото видео материалы
19	Демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии	1- 3 курс	Участие в волонтерском движении. Анализ продуктов деятельности (проектов, творческих работ и т.п.)
20	Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся	1- 3 курс	Участие в волонтерском движении. Анализ продуктов деятельности (проектов, творческих работ и т.п.) Грамоты, сертификаты и др. за участие в конкурсах, конференциях и т.д.
21	Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве	1-3 курс	Наличие или отсутствие вредных привычек. Посещение спортивных секций, клубов спортивной направленности. Участие в спортивных соревнованиях, в здоровьесберегающих и пропагандирующих здоровый образ жизни мероприятиях, конкурсах, акциях (фото, видео отчеты, статьи, грамоты, сертификаты и т.п.)
22	Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих, волонтерских отрядах, и молодежных объединениях	1-3 курс	Устный опрос. Наблюдение. Анализ размещения материалов в социальных сетях
23	Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;	1-3 курс	Грамоты, дипломы, сертификаты, благодарности, фото и видеоотчеты, статьи и т.д.
24	Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности	1-3 курс	Устный опрос Анализ продуктов деятельности (проектов, творческих работ и т.п.)

