

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

**РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО**

на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 6 от 07.06.2024 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор СПб ГБПОУ  
«Колледж «Красносельский»

\_\_\_\_\_ Г.И. Софина

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

Приказ № 101-осн. от 07.06.2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
по специальности**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**СОГЛАСОВАНО:**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Санкт-Петербург  
2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе примерной программы профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**Организация-разработчик:** СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

**Разработчик:** Медведева Н.В., преподаватель спецдисциплин.

**РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО**

На заседании МК СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2024 г.

Председатель МК \_\_\_\_\_ Н.В. Медведева

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

### **1.1. Область применения рабочей программы**

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

Рабочая программа профессионального модуля составлена в соответствии с ФГОС СПО, имеет четкую отраслевую направленность в области ресторанного бизнеса, составлена с учетом профессионального стандарта «Повар» и международных требований к подготовке повара по компетенции «Поварское дело»

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

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

#### **знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
- правила составления заявок на продукты.

#### **уметь:**

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

#### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов;
- разработки, 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

### 1.2.1. Результаты освоения рабочей программы

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

### 1.2.2 Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Профессиональные компетенции
ВД	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 рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

### 1.2.3.Перечень общих компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать общими компетенциями

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 традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 1.3 Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля.

#### 1.3.1. Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
<b>Раздел модуля 1.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
<b>ПК 1.1</b>	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить наличие ресурсов;</li> <li>- составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;</li> <li>-оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов .</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>-санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции;</li> <li>-регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));</li> </ul>
<b>ПК 1.1</b>	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>-объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Нормативно- техническая документация используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке сырья к реализации полуфабрикатов;</li> <li><i>нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС);</i></li> <li>-методы контроля качества сырья. продуктов, перед их использованием в приготовление блюд.</li> <li>-важность постоянного контроля качества</li> </ul>

		<p>требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>-демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p>	<p>приготовления продукции работниками производства;</p> <p>-методы контроля качества приготовления продукции работниками производства.</p> <p>-основные причины, влияющие на качество приготовления продукции производства;</p> <p>-важность контроля правильного использования работниками технологического оборудования при хранении, подготовке продуктов, приготовлении и реализации блюд;</p> <p>-способы и формы инструктирования персонала области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество приготовления продукции производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности.</p>
<b>ПК 1.1</b>	<p>Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями</p>	<p>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности,</p>	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <p>-возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p>

		охраны труда на рабочем месте	<p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>-виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>-правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>-виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;</p> <p>-виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов;</p> <p>-способы и правила порционирования(комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;</p> <p>-виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.</p>
--	--	-------------------------------	--

**Раздел 2.** Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

<b>ПК 1.2</b>	Контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами, эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья.	-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.
	Контроль, обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять и оценивать качество на соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к п/ф;</li> <li>- проверять и оценивать качество на соответствие экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи технологическим требованиям;</li> <li>- распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>- определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, для выбора последующей обработки;</li> <li>- производить обработку экзотических и редких видов сырья в т.ч. регионального, согласно заказу, для приготовления полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов и качеству готовых полуфабрикатов;</li> <li>- контролировать, осуществлять процессы мытья, бланширования, обработки различными методами, нарезки формования, подготовки к фаршированию экзотические и редкие виды овощей в</li> </ul>	<p>методы обработки экзотических и редких видов сырья;</p> <p>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</p> <p>-способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей;</p> <p>-способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;</p> <p>-санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов</p> <p>формы, техника нарезки, формования экзотических и редких видов сырья.</p>

		<p>зависимости от способа их дальнейшего приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке;</li> <li>-контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья (вымачивание соленой рыбы) различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</li> <li>-контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</li> <li>-соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;</li> <li>-контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства</li> </ul>	
	<p>Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом</li> </ul>	<p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-способы упаковки, складирования, пищевых продуктов;</li> <li>-виды оборудования, посуды используемые для хранения пищевых продуктов;</li> </ul>

		<p>требований по безопасности (ХАССП);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</li> <li>выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья;</li> <li>-осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов;</li> <li>- выбирать, применять различные способы хранения обработанного сырья;</li> <li>-контролировать соблюдение условий и сроков хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов;</li> <li>- контролировать соблюдение товарного соседства пищевых продуктов при складировании;</li> <li>-безопасно использовать оборудование для упаковки</li> </ul>	<p>-правила утилизации отходов.</p>
	<p>Организация упаковки, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения обработанного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>-контролировать, осуществлять выбор, рациональное использование материалов, посуды для</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов;</li> <li>виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения обработанного сырья</li> </ul>

		упаковки, хранения обработанного сырья; - контролировать, осуществлять соблюдение товарного соседства пищевых продуктов при складировании; -контролировать безопасное использование оборудование для упаковки.	
<b>ПК 1.3</b>	Организация, ведение процесса приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи согласно заказу.	- контролировать процесс приготовления полуфабрикатов из экзотических редких видов сырья в т.ч. региональных: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - контролировать и осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - контролировать и осуществлять выбор, применение, комбинирование различные способы приготовления полуфабрикатов из экзотических редких видов сырья в т.ч. региональных: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, в соответствии с заказом; - современные методы приготовления полуфабрикатов из различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом; -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов.

		<p>птицы, дичи с учетом заказа и требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p><b>-владеть техниками и контролировать применение техник:</b>  работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, нарезать, измельчать рыбу  вручную или механическим способом,  порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы;  -выделения и зачистки филе птицы, дичи, формовать котлеты из филе в фаршированном и нефаршированном виде, начинять и фаршировать птицу, дичь целиком, снятия кожи чулком, шпигования, измельчения мяса, домашней птицы, дичи для кнельной массы;  -осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде.</p>	
<b>ПК 1.3</b>	<p>Организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов.</p>	<p>-проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;  -контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, качество, эстетичность упаковки на вынос;  -контролировать соблюдение условий, сроков хранения,</p>	<p>ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов, упаковочным оборудованием;  -техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования полуфабрикатов;</p>

		<p>товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>- контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>- применять различные техники, порционирования (комплектования) с учетом ресурсосбережения</p>	<p>- правила заполнения этикеток;</p> <p>- правила складирования упакованных полуфабрикатов;</p> <p>- правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции;</p> <p>- требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>
	<p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>рассчитывать стоимость полуфабрикатов;</p> <p>- вести учет реализованных полуфабрикатов;</p> <p>- поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>- владеть профессиональной терминологией;</p> <p>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;</p> <p>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>- правила общения с потребителями;</p> <p>- базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>- техника общения, ориентированная на потребителя.</p>
<b>ПК 1.4</b>	<p>Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов</p>	<p>- проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</p> <p>- проводить анализ возможностей организации питания в</p>	<p>наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии приготовления блюд сложного ассортимента;</p> <p>- новые высокотехнологичные продукты и современные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее);</p> <p>новые методы приготовления полуфабрикатов;</p>

		<p>области: - применения сложных, инновационных методов приготовления;</p> <p>- технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов;</p> <p>- квалификации поваров</p>	<p>- современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения при приготовлении п/ф</p> <p>-принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, принципы подбора пряностей и приправ;</p>
	<p>Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>-подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции;</p> <p>- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>-выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки;</p> <p>- комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-проводить проработку новой или адаптированной рецептуры ( в т.ч. авторских и брендовых рецептур) и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>-изменять рецептуры п/ф с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья</p>	<p>-принципы организации проработки рецептур;</p> <p>-правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта;</p> <p>- правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам.</p>

	Ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф;</li> <li>- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>- представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;</li> <li>- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</li> </ul>	
--	---	---	--

### 1.3.2. Спецификация общих компетенций

<b>Формируемые компетенции</b>	<b>Действия (дескрипторы)</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
ОК. 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия,</p> <p>Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>



	Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК. 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодейство вать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК. 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбере жению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.

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

Объем образовательной программы – **336** часов;  
Занятия во взаимодействии с преподавателем – **336** часов,  
в том числе:

- лабораторно-практических - 36 часов;
- самостоятельная работа – 0 часов;
- учебной практики – 108 часов;
- производственной практики – 108 часов.

**1.4. Количество часов из вариативной части: 36 часов – на МДК, 36 часов на УП.01, 36 часов на ПП.01.**

**2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

**2.1. Структура профессионального модуля**

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика		ПА
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час			самостоятельная учебная работа		учебная часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	всего, часов
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия	в т.ч., курсовая работа (проект)	всего, часов	в т.ч., курсовой работа (проект)			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 1.1 ОК	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	36	36	12						
ПК 1.2.-1.4	<b>Раздел модуля 2.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	72	24						
ПК 1.1-1.4	Учебная практика	108						108		
ПК 1.1-1.4	Производственная практика	108							108	
ПК 1.1-1.4	Экзамен по модулю	12								12
	<b>Всего:</b>	<b>336</b>	<b>108</b>	<b>36</b>				<b>108</b>	<b>108</b>	<b>12</b>

## 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	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>		<b>36</b>
<b>МДК. 01.01.</b>		<b>62</b>
<b>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>		<b>3</b>
<b>Тема 1.1.</b> Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b>  <b>Классификация, ассортимент полуфабрикатов</b> для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.*  <b>Правила адаптации рецептур полуфабрикатов</b> для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе*  <b>Принципы безопасности, взаимозаменяемости и совместимости продуктов</b>	<b>3</b>
<b>Тема 1.2.</b> Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	<b>Содержание</b>  <b>Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа.</b>  <b>Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом.</b> Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах. Правила составления заявки (документов) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом, планом работы.	<b>7</b>

	Документооборот между складом и производством.	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	
	<b>ПЗ №1</b> Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом.*	
<b>Тема 1.3.</b> Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b>	5
	<b>Технологический цикл обработки сырья.</b> Характеристика способов обработки сырья Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	
	<b>Технологический цикл приготовления полуфабрикатов.</b> Характеристика способов приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	
	<b>Выполнение санитарных правил при приготовлении полуфабрикатов.</b>	
	<b>Выполнение требований системы ХАССП.</b> Требования к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	
	<b>Условия хранения сырья и готовых полуфабрикатов.</b> Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения.	
	<b>Содержание</b>	

<b>Тема 1.4.</b> Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	<b>Организация процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов</b> для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.		
	Организация работы овощного цеха.		
	Организация работы рыбного цеха.		
	Организация работы мясного цеха.		
	Техническое оснащение производства при приготовлении полуфабрикатов		
	<b>Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования.</b> Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Практическое занятие №2</b> Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из овощей.*	<b>3</b>	
<b>Практическое занятие №3</b> Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из рыбы.*	<b>3</b>		
<b>Практическое занятие №4</b> Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из мяса и птицы.*	<b>3</b>		
<b>Раздел модуля 2.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов сложного ассортимента		<b>72</b>	
<b>МДК. 01.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов сложного ассортимента		<b>72</b>	
<b>Тема 2.1</b> Обработка, подготовка овощей, грибов	<b>Содержание</b>	<b>9</b>	
	<b>Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов,</b> их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.		

	<p><b>Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей.</b> Нарезка и формовка традиционных и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Простые и сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления.</p>	
	<p><b>Подготовки овощей для фарширования.</b> Формование, подготовка начинки для фарширования.</p>	
	<p><b>Условия, сроки хранения, требования к качеству полуфабрикатов из овощей,</b> обработанных традиционных, экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.</p>	
	<p><b>Тематика практических занятий.</b></p>	3
	<p><b>Практическое занятие № 1</b> Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов.*</p>	3
<p><b>Тема 2.2.</b> Обработка, подготовка рыбного сырья</p>	<p><b>Содержание</b></p>	6
	<p><b>Пищевая ценность рыбы, органолептическая оценка качества сырья</b> Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы.</p>	
	<p><b>Основные характеристики редких и экзотических видов рыбы.</b> Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб.</p>	
	<p><b>Выбор методов обработки рыбного сырья и подготовки,</b> с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья</p>	
	<p><b>Выбор методов обработки и подготовки осетровых пород рыб,</b> с учетом особенностей строения, размера, особенности обработки и дальнейшего кулинарного использования .*</p>	

	<b>Правила охлаждения, хранения обработанного сыря</b> Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сыря.	
<b>Тема 2.3</b> Обработка, подготовка нерыбного водного сыря	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	<b>Пищевая ценность, органолептическая оценка качества сыря.</b> Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение нерыбного водного сыря, в том числе использование нерыбного водного сыря для приготовления блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, здорового питания, детского питания и диетических блюд.* Органолептическая оценка качества и безопасности нерыбного водного сыря.	
	<b>Методы, виды обработки и подготовки моллюсков.</b>	
	<b>Методы, виды обработки и подготовки головоногих и ракообразных</b>	
	<b>Методы, виды обработки и подготовки нерыбного водного сыря</b>	
	Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных	
<b>Тема 2.4</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сыря для блюд, кулинарных	<b>Содержание</b>	
	<b>Методы приготовления полуфабрикатов из рыбного и нерыбного сыря сложного ассортимента.</b>	
	<b>Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.</b>	
	<b>Способы фарширования рыбы</b>	

изделий сложного ассортимента	<b>Приготовление полуфабрикатов из рыбы для блюд сложного ассортимента.</b>	<b>14</b>
	<b>Приготовление полуфабрикатов из рыбной кнельной и котлетной массы</b>	
	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции различного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо, тельного. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	
	<b>Тематика практических занятий.</b>	
	<b>Практическое занятие №2</b> Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд с учетом сезонности, специализации предприятия, видов и форм обслуживания, согласно требованиям заказа.*	
<b>Практическое занятие №3</b> Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд с учетом сезонности, специализации предприятия, видов и форм обслуживания, согласно требованиям заказа.*	<b>3</b>	
<b>Тема 2.5</b> Обработка, подготовка мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	
	<b>Ассортимент, пищевая ценность мяса, показатели качества.</b>	
	<b>Технологический процесс механической кулинарной обработки говядины</b>	
	<b>Технологический процесс механической кулинарной обработки свинины и баранины</b>	



	<p><b>Технологический процесс механической кулинарной обработки тушек ягнят, молочных поросят.</b></p> <p>Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.</p> <p>Схема механической обработки и методы обработки мяса, способы минимизации отходов при подготовке мяса. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.</p> <p>Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.</p> <p>Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.</p>	<b>4</b>
<p><b>Тема 2.6</b> Приготовление полуфабрикатов мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p><b>Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд</b></p> <p><b>Методы приготовления полуфабрикатов из мяса свинины, молочных поросят</b></p> <p><b>Методы приготовления полуфабрикатов из мяса баранины, ягнят</b></p> <p><b>Методы приготовления полуфабрикатов из мяса говядины.</b></p> <p><b>Классификация, приготовление п/ф из мраморного мяса.</b></p> <p><b>Методы приготовления полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы.</b></p> <p><b>Методы приготовления полуфабрикатов из кнельной, массы.</b></p>	<b>20</b>

	<p><b>Правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов, требования к качеству.</b></p> <p>Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности</p> <p>Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).</p> <p>Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.</p> <p>Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.*</p> <p>Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.*</p> <p>Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов</p> <p>Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для стейков из говядины, свинины или баранины, классические способы приготовления, говяжьей стейки на кости, говяжьей стейки без кости, рекомендуемые степени прожарки.* Технология приготовления маринадов для мяса, начинок для фарширования, полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.*</p>	
	<p><b><i>Тематика практических занятий.</i></b></p>	
	<p><b><i>Практическое занятие №4</i></b> Органолептическая оценка качества и безопасности мяса.*</p>	2
	<p><b><i>Практическое занятие №5</i></b> Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из мясного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд с учетом взаимозаменяемости, видов и форм обслуживания, согласно интересам и требованиям заказа.*</p>	3

	<b>Практическое занятие №6</b> Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из мясного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд с учетом взаимозаменяемости, видов и форм обслуживания, согласно интересам и требованиям заказа.*	<b>3</b>
	<b>Практическое занятие №7</b> Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из мясного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд с учетом взаимозаменяемости, видов и форм обслуживания, согласно интересам и требованиям заказа.*	<b>2</b>
<b>Тема 2.7</b> Обработка и подготовка пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>3</b>
	<b>Пищевая ценность домашней птицы, дичи, показатели качества.</b>	
	<b>Методы обработки и подготовки птицы, дичи для приготовления полуфабрикатов.</b>	
	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы. Оценка качества и безопасности. Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи. Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	
<b>Тема 2.8</b> Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных	<b>Содержание</b>	<b>11</b>
	<b>Приготовление полуфабрикатов из птицы: способы фарширования.</b>	
	<b>Приготовление полуфабрикатов из птицы: рулеты</b>	
	<b>Приготовление порционных натуральных и панированных полуфабрикатов из птицы.</b>	
	<b>Приготовление полуфабрикатов из кнельной, котлетной массы птицы.</b>	

изделий сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	<b>Тематика практических занятий.</b>	
	<b>Практическое занятие № 8</b> Органолептическая оценка качества и безопасности мяса птицы.*	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие № 9</b> Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из птицы и дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд с учетом изменения выхода порций, способа обработки, специализации предприятия, видов и форм обслуживания, согласно требованиям заказа.*	<b>3</b>
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>1</b>
*	<i>Содержание добавлено за счет вариативной части в соответствии с профессиональными стандартами., в том числе 36 часов на вариативную часть для углубления знаний, расширения навыков и приобретения профессионального опыта в соответствии с требованиями профессиональных стандартов «Повар» и ТО «Поварское дело»</i>	
<b>Учебная практика по ПМ.01</b> <b>Виды работ:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Освоение приемов оценки наличия, выбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>Освоение приемов оформления заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</li> <li>Освоение приемов проверки соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>Освоение приемов выбора, подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>Освоение приемов взвешивания продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> </ol>		<b>108</b>

6. Освоение приемов выбора, применения, комбинирования методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Освоение приемов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Освоение приемов выбора с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.
9. Освоение приемов оценки качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.
10. Освоение приемов хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.
11. Освоение приемов порционирования (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Освоение приемов охлаждения и замораживания полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Освоение приемов хранения свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.
15. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
17. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

<p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. Дифференцированный зачет</p>	
<p><b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</li> <li>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</li> <li>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</li> <li>4. Выбор способов обработки редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.</li> <li>5. Выбор способов формовки, приготовления отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья разными методами.</li> <li>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</li> <li>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</li> <li>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</li> <li>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос. Дифференцированный зачет</li> </ol>	<p><b>108</b></p>
<p><b>Всего</b></p>	<p><b>336</b></p>

## **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПМ.01**

### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов Технического оснащения и организации рабочего места; Учебный кулинарный цех

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др

**Технические средства обучения:** компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

#### **Оборудование учебного кулинарного цеха технологическим оборудованием:**

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер;
- куттер;
- оборудование для вакуумирования продуктов;
- шкаф шоковой заморозки;
- холодильник;
- аппарат для вакуумной упаковки.

**Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:**

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости.

В учебном кулинарном цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Основные источники**

1. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования /И.П. Самородова.- 2-е изд.стер. – М.:Издательский центр «Академия», 2018. 192с. – Текст: непосредственный.

#### **Дополнительные источники:**

1. Анфимова, Н. А. Кулинария: учебник для студентов учреждений СПО / Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 400 с. – Текст: непосредственный.

2. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник для студентов учреждений СПО / В. П. Золин. – 13-е изд. – М.: Академия, 2016. – 320 с. – Текст: непосредственный.

3. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студентов учреждений СПО / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина – М.: Академия, 2016. – 240 с. – Текст: непосредственный.

4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471778> (дата обращения: 17.05.2021).

5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471424> (дата обращения: 22.04.2021).

6. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие для СПО / Н. Э. Харченко. – 10-е изд., стер. – М. : Академия, 2017. – 512 с. – Текст: непосредственный.

#### **интернет-источники:**

Рецепты. Andy Chef (Энди шеф): Блог о еде. – Хабаровск, 2013. – URL: <https://andychef.ru/about> (дата обращения: 05.05.2021). – Текст : электронный.

ПРОГОСЗАКАЗ. РФ : электронная информационная система [ГОСТы по услугам общественного питания]. – Таганрог, 2015. – URL: <https://прогосзаказ.рф/141/39524/91/4124/4130/9127.html> (дата обращения: 05.05.2021). – Текст : электронный.

ХАССП ЛИКБЕЗ: официальный сайт [Безопасность общественного питания] – Санкт-Петербург, 2006. – URL: <https://haccp-likbez.ru/normativnaja-dokumentacija-dlja-obshhepita> (дата обращения: 05.05.2021). – Текст : электронный.



### 3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.015 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03. Техническое оснащение организаций питания.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебного кулинарного цеха, оснащенного современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации

программы ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОУ, так же в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы..

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС

СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную