

**Приложение 5.1 к ОПОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**



Министерство образования Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«ПО. ППРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ ИМ. О.В.ТЕРЁШКИНА»

**РАССМОТРЕНО НА МК:**

Протокол № 7 от 26.06.2025 г.

Председатель МК И.В. Жердева /И.В. Жердева /



**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор ГАПОУ СО

"Полипрофильный техникум  
им. О.В. Терёшкина"

Ж.А. Бушель

Приказ № 057/ОД 13.08.2025 г

**СОГЛАСОВАНО:**

Зам. директора по МТО и ПО:

И.Н. Ефремова /И.Н. Ефремова/

"12" августа 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И  
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности

**43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

очное отделение

г. Лесной  
2025 г.

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» разработана на основе:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минпросвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828);
- Примерной образовательной программы;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар», 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»; Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 года N 762 (с изменениями на 20 декабря 2022 года) Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся (в ред. Приказа Минобрнауки РФ N 1430, Минпросвещения РФ N 652 от 18.11.2020);
- Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);
- Устава ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина» № 788-ПП 09.11.2016г;
- Положения об очном отделении ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положение о разработке и утверждении рабочей программы учебной дисциплины, циклов ОГСЭ, ЕН, ОП/ПМ ОПОП;
- Положения о самостоятельной работе ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения по планированию, организации и проведению лабораторных, практических работ ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения о формировании КУМО ОПОП ГАПОУ СО «ПТ им. О. В. Терёшкина».

ОРГАНИЗАЦИЯ - РАЗРАБОТЧИК: ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О. В. Терёшкина».

РАЗРАБОТЧИК: Макух Елена Викторовна, преподаватель.

Фаттахова Светлана Анатольевна, преподаватель.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**стр.**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>19</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>24</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в части освоения основного вида деятельности (ВД): Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, и соответствующих профессиональных компетенций(ПК):

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

### 1.2.1. 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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<p><b>Иметь практический опыт</b></p>	<p>разработке ассортимента полуфабрикатов;          разработке, адаптации рецептур 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.</p>
<p><b>Уметь</b></p>	<p>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 их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<p><b>Знать</b></p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;          виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;          ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;          рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;          способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;          правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;          правила составления заявок на продукты</p>

## **1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 224

в том числе в форме практической подготовки - 164

Из них на освоение МДК 74

в том числе самостоятельная работа 0

практики, в том числе учебная 72

производственная 72

Экзамен по модулю – 6 часов

**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 компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы, час.					
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа <sup>1</sup>
				Обучение по МДК, в час.			Практики		
				всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
лабораторные и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), час								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1-1.4 ОК 01-09	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	32	8	32	8	-	-	-	-

<sup>1</sup> Тематика самостоятельных работ в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

ПК 1.1.- 1.4 ОК 01- 09	<b>Раздел модуля 2.</b> Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	42	12	42	12	-	-	-	-
ПК 1.1.- 1.4 ОК 01- 09	Учебная и производственная практика	144	144	-	-	-	72	72	-
	Экзамен по модулю	6							
	<b>Всего:</b>	<b>224</b>	<b>164</b>	<b>74</b>	<b>20</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>-</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, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем в часах	Уровень освоения
1	2	3	
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>		32	
<b>МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>		32	
<b>Тема 1.1.</b> Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b> <b>Урок 1-1</b> Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. <b>Урок 1-2</b> Товароведная характеристика сырья, пищевая ценность овощей и грибов, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. Сроки реализации, температура и условия хранения сырья. <b>Урок 1-3</b> Требования к качеству сырья для приготовления сложных блюд. <b>Урок 1-4, 5</b> Методы обработки и подготовки сырья для приготовления сложных кулинарных блюд. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. <b>Урок 1-6, 7</b> Обработка экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе. <b>Урок 1-8</b> Правила адаптации рецептов, разработки авторских рецептов полуфабрикатов	8	2

	сложного ассортимента.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическая работа. Урок 1-9, 10</b> Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся).	<b>2</b>	
<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b> <b>Урок 1-11</b> Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов. <b>Урок 1-12</b> Технология приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для сложной кулинарной продукции. <b>Урок 1-13</b> Технология приготовления начинок для фарширования овощей, грибов, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. <b>Урок 1-14</b> Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из овощей и грибов, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. Способы минимизации отходов при подготовке полуфабрикатов для приготовления сложных блюд. <b>Урок 1-15</b> Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. <b>Урок 1-16</b> Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и 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,	<b>8</b>	<b>2</b>

	<p>проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).</p> <p><b>Урок 1-17</b> Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения.</p> <p><b>Урок 1-18</b> Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.</p>		
<p><b>Тема 1.3.</b> Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p><b>Урок 1-19</b> Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа при приготовлении полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.</p> <p><b>Урок 1-20</b> Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах.</p>	8	3
	<p><b>Урок 1-21, 22</b> Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.</p> <p><b>Урок 1-23</b> Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.</p>		
	<p><b>Урок 1-24, 25</b> Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.</p>		

	<p><b>Урок 1-26</b> Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).</p>		
	<p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p>	6	
	<p><b>Практическое занятие. Урок 1-27, 28</b> Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию).</p>	2	
	<p><b>Практическое занятие. Урок 1-29</b> Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов при приготовлении полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).</p> <p><b>Урок 1-30-32</b> Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.</p>	4	
	<p><b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</li> </ol>	-	

7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
<b>Раздел модуля 2.</b> Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		<b>42</b>	
<b>МДК 01.02.</b> Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		<b>42</b>	
<b>Тема 2.1</b> Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	<b>Содержание</b> <b>Урок 1-1</b> Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения. <b>Урок 1-2</b> Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования. <b>Урок 1-3</b> Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из экзотических и редких овощей и грибов.	<b>3</b>	<b>3</b>

<p><b>Тема 2.2.</b> Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p><b>Урок 1-4</b> Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки, и других редких и экзотических видов рыбы. 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</p> <p><b>Урок 1-5</b> Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.</p>	<p><b>2</b></p>	<p><b>3</b></p>
<p><b>Тема 2.3</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>		

<p>Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента</p>	<p><b>Урок 1-6</b> Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженных моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.</p> <p><b>Урок 1-7</b> Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. 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 в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных.</p>	3	2
	<p><b>Урок 1-8</b> Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.</p>		
<p><b>Тема 2.4</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p><b>Урок 1-9</b> Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Особенности разделки, приготовления полуфабрикатов некоторых видов рыб. Особенности приготовления полуфабрикатов из рыбы осетровых пород. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.</p> <p><b>Урок 1-10</b> Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание,</p>	3	3

	<p>потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Технология приготовления начинок для фарширования рыбы.</p> <p>Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка.</p> <p>Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо, тельного.</p>		
	<p><b>Урок 1-11</b></p> <p>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.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.</p>		
	<p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p>	<b>4</b>	
	<p><b>Лабораторная работа. Урок 1-12-15</b></p> <p>Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<b>4</b>	
<p><b>Тема 2.5</b></p> <p>Обработка, подготовка мяса диких животных</p>	<p><b>Содержание</b></p>		
	<p><b>Урок 1-16</b></p> <p>Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, диких коз, медведя, зайца. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям.</p> <p>Нормы выхода после обработки для последующего использования.</p>	<b>3</b>	<b>3</b>
	<p><b>Урок 1-17</b></p> <p>Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, диких коз, медведя, зайца. Подготовка полуфабрикатов из мяса диких животных к тепловой обработке (вымачивание, маринование, шпигование). Пищевая ценность, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. 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><b>Тема 2.6</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p><b>Урок 1-18</b> 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>	<p><b>4</b></p>	<p><b>3</b></p>
	<p><b>Содержание</b></p>		
	<p><b>Урок 1-19</b> Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).</p>		
	<p><b>Урок 1-20</b> 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><b>Урок 1-21</b> Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов мяса диких животных, из рубленого мяса</p>			

	<p><b>Урок 1-22</b> 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. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов</p>		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	<p><b>Лабораторная работа. Урок 1-23-26</b> Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.</p>	<b>4</b>	
<b>Тема 2.7</b> Обработка и подготовка пернатой дичи	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	<p><b>Урок 1-27</b> 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.</p>		
	<p><b>Урок 1-28</b> Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы заправки птицы и дичи. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.</p>		
<b>Тема 2.8</b> Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	<p><b>Урок 1-29</b> Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы</p>		
	<p><b>Урок 1-30</b> Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из</p>		

изделий сложного ассортимента	сельскохозяйственной птицы и дичи. <b>Урок 1-31</b> Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы и дичи . Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	<b>Урок 1-32</b> Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	<b>Лабораторная работа. Урок 1-33-36</b> Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	<b>4</b>	
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация высокотехнологичного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.</li> <li>9. Подготовка словаря иностранных терминов</li> </ol>			
<b>Промежуточная</b>	<b>1-37-42 Комплексный экзамен МДК.01+МДК.01.02 (устный по билетам)</b>	<b>6</b>	

аттестация			
<p><b>Учебная практика по ПМ.01</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</li> <li>3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>4. Взвешивание 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> <li>5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.</li> <li>9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.</li> <li>10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</li> </ol>		66	3

<p>14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>15. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<b>Дифференцированный зачет (практическая работа)</b>		
<p><b>Производственная практика</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. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.</li> <li>5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.</li> <li>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуски на вынос, транспортирования.</li> <li>7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</li> </ol>	<b>6</b>	<b>3</b>

8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).		
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		
<b>Дифференцированный зачет (практическая работа)</b>	<b>6</b>	
<b>Экзамен по модулю (практическая работа)</b>	<b>6</b>	
<b>Всего</b>		<b>224</b>

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

#### **Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства**

оборудование: ноутбук-1, экран -1, Мультимедийное оборудование -1; локальная сеть с выходом в Интернет, рабочее место педагога (1 стол, 1 стул), 15 столов, 30 стульев, 1 доска классная, шкаф, столик, макеты, муляжи, предметы для рисования и лепки, плакаты, эскизы, вазы, цветы, бланки, карты, документация, наглядные пособия, сборники рецептов, калькулятор;

#### **Лаборатории:**

##### **Учебная кухня ресторана, база практики:**

рабочее место преподавателя (стол, стул), обеденный стол, стулья, шкаф для посуды, компьютер, мфу, магнитно-маркерная доска.

##### *Основное и вспомогательное оборудование:*

весы настольные электронные, микроволновая печь, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, овощерезка, слайсер, , вакуумный упаковщик, набор инструментов для карвинга, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной (тележка-шпилька), моечная ванна двухсекционная.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

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

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ СО "ПТ им. О.В.Терёшкина" имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе.

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие для СПО / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2025.

2. Санитария и гигиена питания: учебное пособие для СПО / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2025.

3. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы: учебное пособие для СПО / В. И. Мошков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2025.

#### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-

6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Оцениваемые знания, умения, действия	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов; установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования; обоснование направлений энергосбережения при работе с оборудованием; определение порядка маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; оформление профессиональной документации; демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>тестирование, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;</p>	<p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) <b>Промежуточна</b></p>

	<p>выполнение процессов обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>оформление профессиональной документации; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>выполнение требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>я аттестация:</b></p> <p>экзамен МДК- устный по билетам;</p> <p>УП – дифференцированный зачет/ практические задания;</p> <p>ПП - дифференцированный зачет/ практические задания;</p> <p>Экзамен по модулю/ практические задания.</p>
<p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соответствие потерь действующим нормам;</p> <p>выбор посуды для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; презентация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	
<p>ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с</p>	<p>разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	

<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выбор продуктов, вкусовых, ароматических красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь;</p> <p>ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p>	<p>– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</p> <p>- адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<p>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет- ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в</p>	<p>- демонстрация ответственности за принятые решения</p> <p>- обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы</p>	<p>производственной практикам</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экзамен МДК- устный по билетам;</p>

<p>профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>		<p>УП – дифференцированный зачет/ практические задания;</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик;</p> <p>- обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)</p>	<p>ПП - дифференцированный зачет/ практические задания;</p> <p>Экзамен по модулю/ практические задания.</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p>	<p>– грамотность устной и письменной речи,</p> <p>– ясность формулирования и изложения мыслей</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p>	<p>- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства,</p>	<p>- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик;</p> <p>- знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций</p>	

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;	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	

### **Критерии оценки устного ответа на экзамене ПМ 01.МДК 01.01. и МДК.01.02**

**«5» (отлично):** студент демонстрирует системные теоретические знания, владеет терминологией, делает аргументированные выводы и обобщения, приводит примеры, показывает свободное владение монологической речью и способность быстро реагировать на уточняющие вопросы.

**«4» (хорошо):** студент демонстрирует прочные теоретические знания, владеет терминологией, делает аргументированные выводы и обобщения, приводит примеры, показывает свободное владение монологической речью, но при этом делает несущественные ошибки, которые быстро исправляет самостоятельно или при незначительной коррекции преподавателем.

**«3» (удовлетворительно):** студент демонстрирует неглубокие теоретические знания, проявляет слабо сформированные навыки анализа явлений и процессов, недостаточное умение делать аргументированные выводы и приводить примеры, показывает не достаточно свободное владение монологической речью, терминологией, логичностью и последовательностью изложения, делает ошибки, которые может исправить только при коррекции преподавателем.

**«2» (неудовлетворительно):** студент демонстрирует незнание теоретических основ предмета, не умеет делать аргументированные выводы и приводить примеры, показывает слабое владение монологической речью, не владеет терминологией, проявляет отсутствие

логичности и последовательностью изложения, делает ошибки, которые не может исправить даже при коррекции преподавателем, отказывается отвечать на занятии.

**Критерии оценки освоения профессионального модуля по экзамену (квалификационному):**

**«5» (отлично)** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, качественно выполнять все виды лабораторных и практических работ, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа (в устной или письменной форме) на практико-ориентированные вопросы; обоснование собственного высказывания с точки зрения известных теоретических положений.

**«4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ (в устной или письменной форме), но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания по междисциплинарным курсам, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

**Критерии оценки по учебной и производственной практике**

Показатели  Оценки	Правильность выполнения приемов и способов работы	Качество работы (соответствие техническим требованиям)	Организация труда и рабочего места, безопасность труда
1	2	3	4
<b>5 (отлично)</b>	Твердое усвоение и свободное применение рациональных приемов труда при выполнении операций.	Отличное качество работы, стиль и качество оформления изделий	Рациональная организация рабочего места, наличие всех элементов формы одежды, соблюдение всех правил санитарии и гигиены, соблюдение требований безопасности труда
<b>4 (хорошо)</b>	Достаточно прочное усвоение приемов выполнения производственных операций или	Хорошее качество работы.	Правильная организация рабочего места, наличие всех элементов формы одежды, незначительные нарушения правил санитарии и гигиены, одно грубое нарушение

	приемов		требований безопасности труда.
<b>3 (удовлетворительно)</b>	Усвоение основных приемов выполнения производственных операций или работ, недостаточная самостоятельность в планировании и выполнении работ.	Удовлетворительное выполнение работы, но после исправлений по указанию мастера.	Не существенные ошибки при организации рабочего места, отсутствие не значительного элемента формы одежды (фартука), допущены нарушения при соблюдении правил санитарии и гигиены, не грубое нарушение требований безопасности труда.
<b>2 (неудовлетворительно)</b>	Слабое усвоение основных приемов выполнения производственных операций или работ, неумение самостоятельно планировать и выполнять работу	Нарушение технологического процесса, брак в работе.	Допущены существенные ошибки при организации рабочего места, нарушение правил санитарии и гигиены труда, не грубые нарушение требований безопасности труда.

### **Критерии оценки практических (лабораторных) работ**

**«5» (отлично):** выполнены все задания практической (лабораторной) работы, студент четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы.

**«4» (хорошо):** выполнены все задания практической (лабораторной) работы; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

**«3» (удовлетворительно):** выполнены все задания практической (лабораторной) работы с замечаниями; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

**«2» (не зачтено):** студент не выполнил или выполнил неправильно задания практической (лабораторной) работы; студент ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы.

