

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края

**«КРАСНОДАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

2023 г.

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся осваивает 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:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
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.

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

#### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 1.1.01	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
------------------	----------	---

	Н 1.1.02	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы
	Н 1.1.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности;
	Н 1.1.04	упаковки и хранения полуфабрикатов
	Н 1.2.01	выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности
	Н 1.2.02	осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности
	Н 1.2.03	обеспечения ресурсосбережения
	Н 1.3.01	выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	Н 1.3.02	выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	Н 1.3.03	выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	Н 1.4.01	выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н 1.4.02	ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки
Уметь	У 1.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	У 1.1.02	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом
	У 1.1.03	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
	У 1.1.04	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
	У 1.1.05	обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
	У 1.1.06	обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы
	У 1.1.07	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара
	У 1.1.08	обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения

У 1.2.01	выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
У 1.2.02	распознавать недоброкачественные продукты
У 1.2.03	контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов
У 1.2.04	определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение
У 1.2.05	контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения
У 1.2.06	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию
У 1.2.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения
У 1.2.08	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП)
У 1.2.09	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
У 1.3.01	выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу
У 1.3.02	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей
У 1.3.03	владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
У 1.3.04	выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
У 1.3.05	осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде
У 1.3.06	проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос
У 1.3.07	осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос
У 1.3.08	выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов
У 1.3.09	соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании)
У 1.3.10	применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)

	У 1.4.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 1.4.02	выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции
	У 1.4.03	комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции
	У 1.4.04	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры
	У 1.4.05	изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья
	У 1.4.06	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
	У 1.4.07	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству
	У 1.4.08	проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации
Знать	З 1.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов
	З 1.1.02	системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ
	З 1.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)
	З 1.1.04	методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов
	З 1.1.05	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов
	З 1.1.06	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними
	З 1.1.07	последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке
	З 1.1.08	производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
	З 1.1.09	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
	З 1.1.10	правила утилизации отходов
	З 1.1.11	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
	З 1.1.12	виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

3 1.2.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
3 1.2.02	методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
3 1.2.03	способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении
3 1.2.04	способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
3 1.2.05	санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи
3 1.2.06	формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
3 1.3.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
3 1.3.02	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
3 1.3.03	современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом
3 1.3.04	правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды
3 1.3.05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов
3 1.3.06	техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов
3 1.3.07	правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
3 1.4.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
3 1.4.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
3 1.4.03	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее)
3 1.4.04	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения
3 1.4.05	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
3 1.4.06	правила организации проработки рецептур
3 1.4.07	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода

		полуфабрикатов
	З 1.4.08	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам правила расчета себестоимости полуфабрикатов

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

Всего часов – 204 часа;

в том числе в форме практической подготовки – 160 часов;

Из них на освоение МДК – 90 часов;

в том числе самостоятельная работа – 4 часа;

практики, в том числе учебная – 36 часов;

производственная -72 часа;

Промежуточная аттестация – 6 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.							
				Всего	Обучение по МДК				Практики		
					В том числе				Учебная	Производственная	
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	
<b>ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 01-ОК 07, ОК 09</b>	Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	<b>36</b>	12	36	12		2				
<b>ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 01-ОК 07, ОК 09</b>	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	<b>54</b>	40	54	40		2				
	Учебная практика	<b>36</b>	<b>36</b>							<b>36</b>	
	Производственная практика	<b>72</b>	72								<b>72</b>
	Промежуточная аттестация	<b>6</b>	6					6			
	<b>Всего:</b>	<b>204</b>	<b>166</b>	<b>90</b>	<b>52</b>		<b>4</b>	<b>6</b>		<b>36</b>	<b>72</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 ак. часов\ в т.ч . в форме практической подготовки	Код ПК. ОК	Код Н\У\З
1	2	3	4	5
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>		<b>36/12</b>		
<b>МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>		<b>36/12</b>		
<b>Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>		
	1.Основные понятия сырье, п/ф, готовая продукция, кулинарная обработка, технологический процесс, этапы технологического цикла, услуга общественного питания. Технологические принципы: безопасности, совместимости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья, ресурсосберегающие технологии.	2	ПК. 1.1, ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11	У 1.1.04, З 1.1.04, З 1.1.10
	2.Международные термины, понятия в области обработки сырья ,экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе Признаки классификации и ассортимент кулинарной продукции. Ассортимент кулинарной продукции: понятие, отличительные признаки.			
	3. Признаки классификации и ассортимент кулинарной продукции: классификация кулинарной продукции по температуре подачи, по назначению, по консистенции, по способу тепловой обработки, по виду используемого сырья и т.д.			
<b>Тема 1.2. Характеристика процессов</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>		
	1.Характеристика способов обработки сырья: механические, химические, микробиологические. Классификация способов кулинарной обработки продуктов по видам воздействия: механические, гидромеханиче-		ПК. 1.1, ОК01, ОК02,	У 1.1.01, У 1.1.03, У 1.1.08,

<p><b>обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них</b></p>	<p>ские, химические, биологические, термические. Химические и биологические способы обработки продуктов: классификация, характеристика, их влияние на качество.</p> <p>на качество, Химические и биологические способы обработки продуктов 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 СанПиНа. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов обработки сырья: приемка, обработка, <i>упаковка</i>, хранение.</p> <p>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).</p> <p>2.Характеристика термических способов обработанного сырья. Термические способы обработки продуктов: классификация, характеристика, их влияние</p>		<p>ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11</p>	<p>З 1.1.03, 31.1.04, З 1.1.05, З 1.1.10, З 1.1.11,</p>
<p><b>Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1.Организация рабочих мест по обработке овощей: Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены. 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. Способы и методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении полуфабрикатов, с учетом соблюдения требований к качеству, подготовке к транспортированию.</p> <p>2.Организация рабочих мест по обработке рыбы: Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены. Организация и техническое</p>	<p><b>28/12</b></p> <p>16</p>	<p>ПК. 1.1, ПК.1.4 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11</p>	<p>У 1.1.01, У 1.1.02 У1.1.03, У1.1.04, У1.1.05, У1.1.06, У1.1.07, У1.1.08, У1.4.01, У1.4.02 У1.4.04, У1.4.05 У1.4.06, У1.4.07, З 1.1.01, З 1.1.02, 31.1.05, 31.1.06, 31.1.08, 31.1.09, 31.1.10, 31.1.12, 31.4.01, 31.4.04, Н 1.4.01,Н1.4.02 31.4.06, 31.4.07</p>

	<p>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. Способы и методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении полуфабрикатов, с учетом соблюдения требований к качеству, подготовке к транспортированию</p>			
	<p>3. Организация рабочих мест по обработке мяса: Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены. 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. Способы и методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении полуфабрикатов, с учетом соблюдения требований к качеству, подготовке к транспортированию</p>			
	<p>4. Организация рабочих мест по обработке птицы и дичи; Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены. 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. Способы и методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении полуфабрикатов, с учетом соблюдения требований к качеству;,, подготовке к транспортированию.</p>			
	<p>5. Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов Виды, назначение современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении</p>			

	6.Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Дифференцированный зачет			
	<b>В том числе практические занятия и лабораторные занятия</b>	<b>12</b>		
	<b>Практическое занятие 1.</b> Расчет норм отходов для овощей.	2		
	<b>Практическое занятие 2.</b> Расчет ТК на п/ф из экзотических овощей	2		
	<b>Практическое занятие 3.</b> Расчет ТК на п/ф из рыбы	2		
	<b>Практическое занятие 4.</b> Расчет ТК на п/ф из морепродуктов	2		
	<b>Практическое занятие 5. .</b> Расчет ТК на п/ф из мяса	2		
	<b>Практическое занятие 6.</b> Расчет ТК на п/ф из птицы и дичи.	2		
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:</b> Составление презентаций по темам раздела.		<b>2</b>		
<b>Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		<b>54/40</b>		
<b>МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>		<b>54/40</b>		
<b>Тема 2.1</b>	<b>Содержание</b>	<b>14/10</b>		
<b>Обработка, подготовка овощей, грибов</b>	1. Технологический процесс обработки картофеля и корнеплодов. Сырье: виды, технологические свойства, пищевая ценность, минимизации отходов при очистке, обработке. Обработка, нарезка и формовка. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предохранения. Требования к качеству, сроки и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности 2. Обработка и подготовка экзотических и редких видов овощей: Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. <i>Пищевая ценность.</i> Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки экзотических и редких видов овощей: 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	4	ПК 1.2, ПК.1.3 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11	Н1.2.01, Н1.2.03, Н1.3.01, Н1.3.02, Н1.3.03 У1.2.01, У1.2.02, У1.2.03 У1.2.04, У1.2.05, У1.2.06, У1.2.07 У1.2.08, У1.2.09 У1.3.01, У1.3.02, У1.3.03, У1.3.04, У1.3.05, У1.3.06, У1.3.07, У1.3.08 У1.3.09, У1.3.10 3 1.2.01,

	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.			31.2.02, 31.2.03, 31.2.04, 31.2.05, 31.2.06, 31.3.02, 31.3.06, 31.3.07,
	<b>В том числе практические занятия и лабораторные занятия</b>	<b>10</b>		
	<b>Практическое занятие 1</b> Технологический процесс обработки прочих овощей	2		
	<b>Практическое занятие 2</b> Сложные формы нарезки овощей	2		
	<b>Лабораторная работа 1</b> Оценка качества сырья из экзотических и редких овощей	2		
	<b>Лабораторная работа 2</b> Обработка, формовка и приготовление полуфабрикатов (п/ф) из экзотических и редких овощей	2		
	<b>Лабораторная работа 3</b> Оценка качества полуфабрикатов (п/ф) из экзотических и редких овощей	2		
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>14/12</b>		
<b>Обработка, подготовка и приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	1. Характеристика рыбного сырья: Обработка рыбы с костным скелетом: классификация рыбного сырья, требования к качеству. Пищевая ценность разных видов рыб, виды рыб, используемые в предприятиях общественного питания. Этапы обработки. Назначение каждой операции. Приготовление сложных полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент и характеристика, технологическое использование	2	ПК 1.2, ПК.1.3 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 1	У1.2.01, У1.2.02, У1.2.03 У1.2.04, У1.2.05, У1.2.06, У1.2.07 У1.2.08, У1.2.09 У1.3.01, У1.3.02, У1.3.03, У1.3.04, У1.3.05, У1.3.06, У1.3.07, У1.3.08 У1.3.09, У1.3.10 31.2.03, 31.2.04, 31.2.05, 31.2.06, 31.3.02, 31.3.06, 31.3.07,
	<b>В том числе практические и лабораторные занятия</b>	<b>12</b>		
	<b>Практическое занятие 3</b> Обработка рыбы с хрящевым скелетом. Этапы обработки. Назначение каждой операции. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом. Ассортимент и характеристика, технологическое использование. Подготовка сложных п/ф из рыбы.	2		
	<b>Практическое занятие 4</b> Подготовка рыбы целиком: Ассортимент и характеристика, технологическое использование. Котлетная масса из рыбы и ассортимент п\ф из нее.	2		

	<b>Практическое занятие 5 Характеристика и подготовка морепродуктов</b> Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	2		
	<b>Лабораторная работа 4</b> Оценка качества рыбного сырья	2		
	Приготовление п/ф сложного ассортимента из рыбы	2		
	<b>Лабораторная работа 6</b> Оценка качества полуфабрикатов( п/ф) сложного ассортимента из рыбы	2		
<b>Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>14/10</b>		
	1.Технологический процесс обработки мяса. Характеристика мясного сырья. Классификация мясного сырья, виды мяса, используемые в предприятиях общественного питания. Содержание основных пищевых веществ, в разных видах мяса. Разделка говяжьей туши. Технологический процесс обработки говядины, ассортимент отрубов и частей говяжьей туши.	4	ПК 1.2, ПК.1.3 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11	У1.2.01,У1.2.02, У1.2.03 У1.2.04, У1.2.05, У1.2.06, У1.2.07 У1.2.08, У1.2.09 У1.3.01, У1.3.02,У1.3.03, У1.3.04, У1.3.05, У1.3.06, У1.3.07, У1.3.08 У1.3.09, У1.3.10 31.2.03, 31.2.04, 31.2.05, 31.2.06, 31.3.02, 31.3.06,
	2.Классификация полуфабрикатов (п/ф) из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. 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			
	<b>В том числе практические и лабораторные занятия</b>	<b>10</b>		
	<b>Практическое занятие 6</b> Разделки туш мелкого скота. Выделение отрубов, ассортимент, технологическое использование. Ассортимент п\ф. обработка субпродуктов. Обработка тушек ягнят, молочных поросят	2		
<b>Практическое занятие 7</b> Сложные п/ф из рубленного мяса.. Ассортимент и приготовление рубленных масс из мяса и ассортимент п\ф из них.	2			

	<b>Лабораторная работа 7</b> Оценка качества мясного сырья	2		
	<b>Лабораторная работа 8</b> Приготовление порционных полуфабрикатов (п/ф) из мяса	2		
	<b>Лабораторная работа 9</b> Оценка качества полуфабрикатов (п/ф) из мяса.	2		
<b>Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/8</b>		
	<b>1.Обработка и подготовка пернатой дичи:</b> Классификация, основные характеристики пернатой дичи. <i>Пищевая ценность.</i> 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 (п/ф). Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой дичи. Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Ассортимент п/ф из мяса дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. <i>Обработка кролика и нутрии. Этапы обработки и их назначение. Ассортимент и характеристика полуфабрикатов из кролика и нутрии</i> <b>Дифференцированный зачет</b>	2	ПК 1.2, ПК.1.3 ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11	Н1.2.01, Н1.2.02, Н1.3.01, У1.2.02, У1.2.03, У1.2.04, У1.2.05, У1.2.06, У1.2.07, У1.2.08, У1.2.09, У1.3.01, У1.3.02, У1.3.03, У1.3.04, У1.3.05, У1.3.06, У1.3.07, У1.3.08, У1.3.09, У1.3.10
	<b>В том числе практические и лабораторные занятия</b>	<b>8</b>		
	<b>Практическое занятие 8 Технологический процесс обработки с/х птицы:</b> Характеристика сырья из птицы: классификация птицы, виды птицы, используемые в предприятиях общественного питания. Характеристика и пищевая ценность птицы. Полуфабрикаты целыми тушкам, способы фарширования птицы. Способы заправки птицы для разных способов тепловой обработки, способы фарширования птицы, виды и технологи приготовления фаршей.. Полуфабрикаты из филе и окорочков птицы. Процесс выделение филе, подготовка филе, способы формовки филе, ассортимент полуфабрикатов из филе и их характеристика. Процесс выделение окорочков, подготовка окорочков, способы	2		

	формовки окорочков, ассортимент полуфабрикатов из окорочков и их характеристика			
	<b>Лабораторная работа 10</b> Оценка качества сырья из птицы	2		
	<b>Лабораторная работа 11</b> Приготовление полуфабрикатов (п/ф) сложного ассортимента из птицы (котлеты фаршированные, рулеты из птицы)	2		
	<b>Лабораторная работа 12.</b> Оценка качества полуфабрикатов (п/ф) сложного ассортимента из птицы	2		
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b> Составить конспект по теме: п\ф из котлетной массы птицы		<b>2</b>		
<b>Учебная практика по ПМ.01</b> <b>Виды работ:</b> 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; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; обработка различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции		<b>36</b>		Н 1.1.01, Н 1.1.02, Н 1.1.03, Н 1.1.04, Н 1.2.01, Н 1.2.02, Н 1.2.03, Н 1.3.01, Н 1.3.02, Н 1.3.03, Н 1.4.01, Н 1.4.02, У 1.1.01, У 1.1.02, У 1.1.03, У 1.1.04, У 1.1.05, У 1.1.06, У 1.1.07, У 1.1.08, У 1.2.01, У 1.2.02, У 1.2.03, У 1.2.04, У 1.2.05, У 1.2.06 У 1.2.07, У 1.2.08, У 1.2.09, У 1.3.01, У 1.3.02, У 1.3.03, У 1.3.04, У 1.3.05, У 1.3.06, У 1.3.07, У 1.3.08, У 1.3.09, У 1.3.10, У 1.4.01, У 1.4.02, У 1.4.03, У 1.4.04, У 1.4.05, У 1.4.06, У 1.4.07, У 1.4.08



<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>разработка ассортимента полуфабрикатов;</li> <li>разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</li> <li>организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>упаковка, хранение готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</li> <li>контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</li> <li>контроль хранения и расхода продуктов.</li> </ul>	<b>72</b>		<p>Н 1.1.01, Н 1.1.02, Н 1.1.03, Н 1.1.04, Н 1.2.01, Н 1.2.02, Н 1.2.03, Н 1.3.01, Н 1.3.02, Н 1.3.03, Н 1.4.01, Н 1.4.02, У 1.1.01, У 1.1.02, У 1.1.03, У 1.1.04, У 1.1.05, У 1.1.06, У 1.1.07, У 1.1.08, У 1.2.01, У 1.2.02, У 1.2.03, У 1.2.04, У 1.2.05, У 1.2.06 У 1.2.07, У 1.2.08, У 1.2.09, У 1.3.01, У 1.3.02, У 1.3.03, У 1.3.04, У 1.3.05, У 1.3.06, У 1.3.07, У 1.3.08, У 1.3.09, У 1.3.10, У 1.4.01, У 1.4.02, У 1.4.03, У 1.4.04, У 1.4.05, У 1.4.06, У 1.4.07, У 1.4.08</p>
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>6</b>		
<b>Всего</b>	<b>204/160</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:** кабинет Технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства, в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Мастерские «Учебная кухня ресторана», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности. 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Для реализации программы (ее части) в форме электронное обучение и дистанционные образовательные технологии применяется СДО moodle

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 336 с.

2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.

3. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов: учебное пособие для СПО / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с.

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.

5. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская, Е.В.. Чубасова. – Москва: Академия, 2020. – 176 с.

6. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.

7. 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, 2020. — 176 с.

8. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – Москва: Академия, 2016. – 320 с.

9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для СПО / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 80 с.

10. Кахикало, В. Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство: учебное пособие для СПО / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, А. А. Баландин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 328 с.

11. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

12. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

13. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов: учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст:

электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106860>

14. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов: учебное пособие для СПО / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 144 с.

15. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. — Москва: Академия, 2018. — 240 с.

16. 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, 2020. — 720 с.

17. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с.

18. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. — 398 с.

19. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. — Москва: Академия, 2018. — 192 с.

20. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. — Москва: Академия, 2019. — 128 с.

21. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. — 2-е изд., стер. — Москва: Академия, 2017. — 288 с

22. Сыроделие: техника и технология: учебник для СПО / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 508 с.

23. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с.

24. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для СПО / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 340 с.

25. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для СПО / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с.

26. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. — Москва: Академия, 2018. — 432 с.

27. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для СПО / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с.

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

1. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов: учебное пособие для СПО / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное

пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. 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, 2020. — 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.

4. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2022). — Режим доступа: по подписке.

6. 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, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Сыроделие: техника и технология: учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-6397-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147257> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания: учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической

оценки качества продукции общественного питания.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

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

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

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

### 3. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 1.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>умения производить расчеты показателей брутто, нетто, количества отходов, расчета количества порций, дополнительных компонентов для полуфабрикатов, в соответствии с нормами Сборника рецептур, и с учетом вида и кондиции сырья. организация рабочих мест, согласно ПОТ РМ -011-2000, подбор посуды и инвентаря для приготовления полуфабрикатов из мяса,</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p>
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>демонстрация знаний последовательности операций при обработке сырья и приготовления полуфабрикатов из овощей, в т.ч. экзотических, рыбы, морепродуктов, мяса, в соответствии с технологической документацией, соблюдением требований СанПиНа</p>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практике</p>
<p><b>ПК 1.4.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>умения осуществлять разработку новых, адаптацию действующих рецептур на полуфабрикаты их овощей, в т.ч. экзотических, из рыбы, морепродуктов, мяса, птицы и дичи. с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	