

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАМЧАТСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и  
хранения кулинарных полуфабрикатов**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по  
профессии 43.01.09 Повар, кондитер

г. Петропавловск-Камчатский,  
2023 г.

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методической комиссии  
преподавателей специальных дисциплин и  
мастеров производственного обучения  
протокол № 8  
от «11» мая 2023 г.  
Председатель И.С. Щербакова

Утверждаю  
Заместитель директора по учебно-  
производственной работе  
О.Н. Толоконникова  
от «11» мая 2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

**Организация-разработчик:**

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

**Разработчик:** Лисовская Елена Сергеевна, преподаватель

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента МДК. 01.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 N 1565 (с изм. и доп.), является частью основной профессиональной образовательной программы.

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

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

#### 1.2.1. Перечень общих компетенций

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

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии, должен обладать профессиональными компетенциями

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

	<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	33
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	33
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	4
контрольная работа	1

## 2.2. Содержание профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики		Самостоятельная работа <sup>1</sup>
			Обучение по МДК, час.					
			Теоретические занятия, часов	в том числе		Учебная	Производственная	
лабораторных и практических занятий, часов								
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 1.1. -1.4. ОК 01-07, 09	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<b>33</b>	<b>32</b>	<b>4</b>		-	-	-
ПК 1.1. -1.4 ОК 01-07, 09,10	<b>Раздел модуля 2.</b> Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него					-	-	-
ПК 1.1-1.4	Учебная и производственная практика							
	<b>Всего:</b>	<b>33</b>				-		

<sup>1</sup> Тематика самостоятельных работ в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в 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.



## 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, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов																
1	2	3																
<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента																		
<b>МДК. 01.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		<b>33</b>																
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="719 563 1928 603" style="text-align: center;">Содержание</th> <th data-bbox="1928 563 2197 603"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="719 603 1928 643">Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него.</td> <td data-bbox="1928 603 2197 643" style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td data-bbox="719 643 1928 683">Последовательность, характеристика этапов</td> <td data-bbox="1928 643 2197 683" style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td data-bbox="719 683 1928 794">Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции.</td> <td data-bbox="1928 683 2197 794" style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td data-bbox="719 794 1928 978">Принципы ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013).</td> <td data-bbox="1928 794 2197 978" style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td data-bbox="719 978 1928 1018">Правила составления заявки на сырье, с целью окупаемости продукции.</td> <td data-bbox="1928 978 2197 1018" style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td data-bbox="719 1018 1928 1121">Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</td> <td data-bbox="1928 1018 2197 1121" style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td data-bbox="719 1121 1928 1158">Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос</td> <td data-bbox="1928 1121 2197 1158" style="text-align: center;">1</td> </tr> </tbody> </table>	Содержание		Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него.	1	Последовательность, характеристика этапов	1	Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции.	1	Принципы ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013).	1	Правила составления заявки на сырье, с целью окупаемости продукции.	1	Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	1	Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	1	<b>7</b>
Содержание																		
Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него.	1																	
Последовательность, характеристика этапов	1																	
Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции.	1																	
Принципы ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013).	1																	
Правила составления заявки на сырье, с целью окупаемости продукции.	1																	
Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	1																	
Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	1																	
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="719 1158 1928 1198" style="text-align: center;">Содержание</th> <th data-bbox="1928 1158 2197 1198"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="719 1198 1928 1238">Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей.</td> <td data-bbox="1928 1198 2197 1238" style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td data-bbox="719 1238 1928 1310">Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.</td> <td data-bbox="1928 1238 2197 1310" style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td data-bbox="719 1310 1928 1350">Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов.</td> <td data-bbox="1928 1310 2197 1350" style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td data-bbox="719 1350 1928 1417">Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ</td> <td data-bbox="1928 1350 2197 1417" style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td data-bbox="719 1417 1928 1417">Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического</td> <td data-bbox="1928 1417 2197 1417"></td> </tr> </tbody> </table>	Содержание		Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей.	1	Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.	1	Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов.	1	Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	1	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического		<b>7</b>				
Содержание																		
Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей.	1																	
Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.	1																	
Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов.	1																	
Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	1																	
Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического																		

	оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.	1
	Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	1
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>
	<b>Практическое занятие 1.</b> Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов.	1
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b>	<b>7</b>
	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест.	2
	Правила безопасной организации работ о механической кулинарной обработке рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них.	2
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	1
	Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	1
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>
	<b>Практическое занятие 2.</b> Тренинг по организации рабочего места повара в мясорыбном цехе по обработке мясного, рыбного и нерыбного водного сырья	1
<b>Тема 1.4.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b>	<b>7</b>
	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест.	2
	Правила безопасной организации работ процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления	2

	полуфабрикатов из них. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1 1 1
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие 3.</b> Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, полуфабрикатов из мяса. <b>Практическое занятие 4.</b> Расчет массы брутто, нетто, отходов при кулинарной обработке сырья	1 1
<b>Контрольная работа</b>		<b>1</b>
<b>Всего:</b>		<b>33</b>

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

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<b>Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>			
ПК 1.1. -1.4. ОК 01-02, 04-07	<p><b>Знания</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</li> <li>- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;</li> <li>- нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС);</li> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке</li> </ul>	Контрольная работа	Минимальная оценка (удовлетворительно) результатов 70% правильных ответов.

	<p>производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>- правила утилизации отходов;</li> <li>- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>- виды, назначение, правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;</li> <li>- виды, назначение технологического оборудования производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов;</li> <li>- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;</li> <li>- способы правки кухонных ножей</li> </ul>		
	<p><b>Умения</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;</li> <li>- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> </ul>	<p>Лабораторная работа. Практическая работа.</p>	<p>Оценка результатов.</p>

- |  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li><li>- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li><li>- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li><li>- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты;</li><li>- проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании;</li><li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;</li><li>- включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li><li>- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li><li>- выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов;</li></ul> |  |  |
|--|--|--|--|

	- рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты		
	<p><b>Действия</b></p> <p>- подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>- подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p>	Оценка результатов.

Оценка знаний и умений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не оценивается

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкапами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### 4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### **Основная литература.**

2. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник – М.: ОИЦ «Академия», 2018

3. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания – М.: ОИЦ «Академия», 2018

4. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий – М.: ОИЦ «Академия», 2018

5. Потапова И.И. Основы технологии производства продукции общественного питания – М.: ОИЦ «Академия», 2018

6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491865>

##### **Дополнительная литература**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. - М: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

4. Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.

5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 -01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. -Введ. 2015 - 01 -01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 11 с.

8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. -Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.



9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. - 544с.
11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 808с.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. - 560 с.
14. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
15. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений профессионального образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
16. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания: учебник для учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
17. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
18. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 160 с.
19. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
20. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. Проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
21. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
22. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
23. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. «Феникс», 2013 – 373 с.
24. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
25. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 128 с.
26. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 282 с.
27. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
28. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб. пособие. -2-е изд., испр. и доп.-М.: Юрайт, 2017. - 248 с.

29. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебное пособие. - Ростов н/Д: Феникс, 2010. - 374 с.
30. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч. 1 учебное пособие-6-е изд., испр. - М.: Академия, 2012. - 112 с.
31. Мальчикова И.Г. Кулинария: учебное пособие. - М.: АльфаМ; ИНФРА - М, 2008. - 368 с.
32. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2008.-321 с.
33. Шатун Н.Г. Кулинария: учебник для нач. проф. образования. - 2-е изд., испр. - М.: «Академия», 2008. - 320 с.
34. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2008. - 160 с.
35. Дубцов, Г. Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для сред, проф. образования: учеб. пособие. - 5-е изд., стер. - М.: Академия, 2008. - 272 с.
36. Качурина Т.А. Кулинария: учебник для НПО. - М.: Академия, 2007. - 272 с.
37. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов учебное пособие. -2-е изд., испр. - М.: Академия, 2007.-96с.

#### **Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федеральный закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобренный Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
8. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
9. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
10. [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
11. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
12. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>

#### **Информационные ресурсы:**

1. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://windo.edu.ru> - свободный доступ к каталогу образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно- методической библиотеке для общего и профессионального образования.

2. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов <http://school-collection.edu.ru>
3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов (ФЦИОР) <http://fcior.edu.ru>
4. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания: [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.100menu.ru](http://www.100menu.ru)
4. Полуфабрикаты из говядины: [Электронный ресурс].- Режим доступа: [vitameal.ru/cook.php?t=c24](http://vitameal.ru/cook.php?t=c24)
5. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: [Электронный ресурс].- Режим доступа: [smirnovsm.com/myaso/ptica...polufabrikatov.html](http://smirnovsm.com/myaso/ptica...polufabrikatov.html)
6. Электронная книга по кулинарии: [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [rogalik.com/elektronnaya\\_kulinariya\\_skachat](http://rogalik.com/elektronnaya_kulinariya_skachat)

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ**  
**В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и**  
**хранения кулинарных полуфабрикатов»**  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
 для студентов набора 2023 года  
 на базе основного общего образования  
 на 2023/2024 учебный год

Изменения и дополнения рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения, протокол № 4 от 15 декабря 2023 г.

В рабочую программу на 2023/2024 учебный год внесены следующие изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	2.2.	<p><b>Раздел модуля 1.</b>  <b>Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>  <b>Тема 1.1.</b>  <b>Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них</b>                      Внесены следующие изменения:                      В содержание темы добавлены вопросы: разработка ассортимента полуфабрикатов под заказ.                      В рамках добавленных вопросов обучающимся предлагается выполнить следующие задания:                      Расчет стоимости ассортимента полуфабрикатов.</p>	<p>Приказ Министерства просвещения Российской Федерации №П-252 от 26.07.22 «О присвоении статуса федеральной пилотной площадки федерального государственного бюджетного образовательного учреждения дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования»                      Приказ Министерства образования</p>

	<p>Изменения направлены на формирование у обучающихся следующих предпринимательских компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Умение видеть риски и возможности.</li><li>- Навыки коллективной работы и управления.</li><li>- Стратегическое мышление.</li><li>- Персональная эффективность (эффективное личное планирование задач, умение расставлять приоритеты, умение доводить начатое до конца).</li></ul>	<p>Камчатского края №526 от 01.07.2022 «Об инновационной деятельности, осуществляемой в образовательных организациях Камчатского края»</p>
--	--	--