

Министерство образования и науки Республики Хакасия  
Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Хакасия  
«Саяногорский политехнический техникум»  
(ГАПОУ РХ СПТ)

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ РХ СПТ  
\_\_\_\_\_ Н.Н. Каркавина  
приказ № 81-О от 30» 08 2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Отделение подготовки квалифицированных рабочих и служащих  
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016г №1569 (зарегистрированного Министерством юстиции РФ от 22.12.2016г, регистрационный №44898), с учетом требований профессионального стандарта, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н.

*Разработчики:*

Коваленко Наталья Николаевна - мастер производственного обучения

Феденева Ирина Николаевна - мастер производственного обучения

Щербакова Виктория Афанасьевна –преподаватель спецдисциплин

<p><b>РАССМОТРЕНО</b> на заседании предметно-цикловой комиссии экономических дисциплин, торговли и общественного питания Протокол № 1 от «30» августа 2023 г. Председатель ПЦК Феденева И.Н.</p>	<p><b>СОГЛАСОВАНО</b> Заместитель директора по УР Свистунова Е.А. _____ «01» сентября 2023г.</p>
<p><b>РАССМОТРЕНО</b> на заседании предметно-цикловой комиссии экономических дисциплин, торговли и общественного питания Протокол № 1 от « 30 » августа 2024 г. Председатель ПЦК Феденева И.Н.</p>	<p><b>СОГЛАСОВАНО</b> Заместитель директора по УР Свистунова Е.А. _____ «01» сентября 2024г.</p>

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>3</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>13</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

## 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

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 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.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

**1.2.3. 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; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
знания	требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.						
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Консультации
			Обучение по МДК, час.		Практики				
			всего, часов	в том числе	Учебная	Производственная			
лабораторных и практических занятий, часов									
ПК 1.1.-1.4. ОК01-07, 09	<b>МДК.01.01</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	<b>42</b>	<b>42</b>	21	-	-		6	2
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09,10	<b>МДК.01.02</b> Процессы приготовления, подготовки и реализации кулинарных полуфабрикатов	<b>106</b>	<b>96</b>	48	-	-	4	6	2
ПК 1.1-1.4	<i>Учебная и производственная практика</i>	<b>252</b>	252		<b>108</b>	<b>144</b>			
ПК 1.1.-1.4. ОК01-07, 09	Квалификационный экзамен	<b>6</b>	6						
	<b>Всего:</b>	<b>406</b>	<b>380</b>	<b>69</b>	<b>108</b>	<b>144</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>4</b>

**Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ) Тематический план и содержание учебной дисциплины**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Тип урока	Дата проведения
1	2	3	4	5
<b><u>МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</u></b>				
<b><u>3 семестр</u></b>				
Тема 1.1. <i>Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них</i>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>		
	<b>в том числе практические работы</b>	<b>2</b>		
	1	Характеристика процессов обработки сырья, подготовка к реализации	2/2	Урок изучения нового материала
	2	Правила составления заявки на сырье. ПР № 1. Составление заявки на сырье	2/4	Работа на уроке Практическая работа
Тема 1.2. <i>Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов</i>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>		
	<b>в том числе практические работы</b>	<b>6</b>		
	3	Организация работ в овощном цехе.	2/6	Урок изучения нового материала
	4	Оборудование овощного цеха, устройство, правила эксплуатации	2/8	Работа на уроке
	7	ПР № 2. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, овощей.	2/10	Практическая работа
	8	Эксплуатация оборудования, инвентаря, инструментов, используемых в овощном цехе.	2/12	Работа на уроке
	9	ПР № 3. Тренинг по эксплуатации оборудования обработки овощей.	2/14	Практическая работа
	10	ПР № 4. Тренинг по эксплуатации оборудования обработки овощей.	2/16	Практическая работа
Тема 1.3. <i>Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</i>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>		
	<b>в том числе практические работы</b>	<b>6</b>		
	14	Механическая кулинарная обработка рыбы.	2/18	Урок изучения нового материала
	16	Эксплуатация оборудования, инвентаря, используемых в рыбном цехе полуфабрикатов из них.	2/20	Работа на уроке
	19	ПР № 5. Подбор и размещение оборудования в рыбном цехе	2/22	Практическая работа
20	ПР № 6. Тренинг по эксплуатации оборудования обработки, разделка рыбы	2/24	Практическая работа	

		ПР № 7. Эксплуатация оборудования, инвентаря, используемых в рыбном цехе полуфабрикатов из них.	2/26	Практическая работа	
<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>12</b>		
	<b>в том числе практические работы</b>		<b>4</b>		
	24	Организация процесса кулинарной обработки мясных продуктов.	2/28	Работа на уроке	
		Механическая кулинарная обработка мяса	2/30	Работа на уроке	
		Механическая кулинарная обработка мяса	2/32	Работа на уроке	
	26	Организация хранения обработанных мясных продуктов	2/34	Работа на уроке Практическая работа	
	28	ПР № 8. Организация рабочих мест по обработке птицы	2/36	Практическая работа	
	30	ПР № 9. Правила эксплуатации оборудования, инвентаря при обработке птицы	2/38	Практическая работа	
Консультация	33	Консультация	2/40		
Зачет	34	Зачет	2/42		
<b>Всего</b>			<b>42</b>		

**МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**  
**4 семестр**

Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	<b>Содержание</b>		<b>20</b>		
	<b>в том числе лабораторные работы</b>		<b>12</b>		
	1	Кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов.	2/2	Урок изучения нового материала	
	2	Обработка, нарезка клубнеплодов, корнеплодов	<b>2/4</b>	Работа на уроке	
	3	Обработка, нарезка капустных, луковых, плодовых овощей, салатно -шпинатных овощей, грибов.	2/6	Работа на уроке	
	4	Современные формы нарезки овощей	2/8	Работа на уроке	
	5	<b>Лабораторная работа 1.</b> Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов, корнеплодов	2/10	Лабораторная работа	
	6		2/12		
	7		2/14		
	8	<b>Лабораторная работа 2.</b> Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени.	2/16	Лабораторная работа	
9	2/18				
10	2/20				

Тема 2.2. Обработка рыбы и не-рыбного водного сырья	<b>Содержание</b>		<b>6</b>			
	11	Кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья.	2/22	Урок изучения нового материала		
	12	Методы разделки рыбы с костным скелетом	2/24	Работа на уроке		
	13	Особенности обработки некоторых видов рыб	2/26	Работа на уроке		
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	<b>Содержание</b>		<b>20</b>			
	<b>в том числе практические работы</b>		<b>12</b>			
	14	Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	2/28	Урок изучения нового материала		
	15	Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	2/30	Работа на уроке		
	16	Приготовление рыбной котлетной массы	2/32	Работа на уроке		
	17	Приготовление полуфабрикатов из рубленной массы рыбы.	2/34	Работа на уроке		
	18 19 20	<i>Лабораторная работа 3.</i> Обработка рыбы с костным скелетом.	2/36 2/38 2/40	Лабораторная работа		
	21 22 23	<i>Лабораторная работа 4.</i> Приготовление п/ф из рыбной котлетной массы	2/42 2/44 2/46	Лабораторная работа		
	Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	<b>Содержание</b>		<b>8</b>		
		24 25	Основные характеристики мяса и мясного сырья. .Кулинарное назначение частей мяса	2/48 2/50	Урок изучения нового материала	
26 27		Механическая кулинарная обработка мяса	2/52 2/54	Работа на уроке		
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов		<b>Содержание</b>		<b>22</b>		
		<b>в том числе практические работы</b>		<b>12</b>		
	28	Технологический процесс приготовления крупнокусковых п/ф из мяса.	2/56	Урок изучения нового материала		
	29	Приготовление порционных п/ф из мяса	2/58	Работа на уроке		
	30	Приготовление мелкокусковых п/ф из мяса.	2/60	Работа на уроке		
	31	Приготовление п/ф из рубленной массы мяса	2/62	Практическая работа		

	32	<b>С.Р.</b> Составление инструкционной карты приготовления п/ф	2/64	Самостоятельная работа	
	33 34 35	<b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	2/66 2/68 2/70	Лабораторная работа	
	36 37 38	<b>Лабораторная работа 6.</b> Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	2/72 2/74 2/76	Лабораторная работа	
<b>Тема 2.6</b> Обработка домашней птицы, дичи, кролика		<b>Содержание</b>	<b>4</b>		
	39	Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика.	2/78	Урок изучения нового материала	
	40	Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика.	2/80	Работа на уроке	
<b>Тема 2.7</b> Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика		<b>Содержание</b>	<b>20</b>		
		<b>в том числе практические работы</b>	<b>8</b>		
	41	Кулинарное назначение полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	2/82	Урок изучения нового материала	
	42 43	Технологический процесс приготовления п/ф из домашней птицы, дичи, кролика.	2/84 2/86	Работа на уроке	
	44	Приготовление котлетной массы из птицы и п/ф из нее.	2/88	Работа на уроке	
	45	<b>С.Р.</b> Составление инструкционной карты приготовления п/ф из филе птицы.	2/90	Самостоятельная работа	
	46 47	<b>Лабораторная работа 7.</b> Обработка птицы, приготовление п/ф из филе птицы.	2/92 2/94	Лабораторная работа	
	48 49	<b>Лабораторная работа 8.</b> Приготовление котлетной массы из птицы.	2/96 2/98	Лабораторная работа	
	50	Консультации	2/100	Работа на уроке	
Промежуточная аттестация, экзамен			2/102 2/104 2/106	Проверочный	
Всего			<b>106</b>		

## Учебная практика ПМ 01

### Виды работ:

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

**Производственная практика ПМ 01**

**Виды работ:**

1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.
2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.
3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты
4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.
5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.
6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуски на вынос, транспортирования.
7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.
8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.
9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос

**144**

**Квалификационный экзамен**

**6**

**Всего**

**406**

## 1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1 Материально-техническое оснащение

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

Кабинет: «Технология кулинарного и кондитерского производства»

*Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета*

- комплект посуды, инструментов, приспособлений;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, схемы, презентации по технологии приготовления блюд из овощей и грибов, натуральные образцы продуктов, муляжи, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

- оснащение оборудованием: доска учебная, рабочее место преподавателя, стол, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др;

- технические средства: компьютеры, средствами аудиовизуализации, мультимедийный проектор;

Лаборатория: «Техническое оснащение и организация рабочего места»

*Оборудование лаборатории:*

Рабочее место преподавателя.

Рабочее место повара, для каждого обучающегося;

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Комплект учебно-методической документации.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка или процессор кухонный;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
Кофемолка;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Набор инструментов для карвинга;  
Овоскоп;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.  
Мясорубка

**Кухня организации питания:**

*Оснащение баз практик:*

Весы настольные электронные;  
Пароконвектомат;  
Конвекционная печь или жар;  
Микроволновая печь;  
Расстоечный шкаф;  
Плита электрическая;  
Фритюрница;  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;

Овощерезка;  
Процессор кухонный;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);  
Кофемолка;  
Сифон;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

### **1.2. Требования к оснащению баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело».

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

### **1.3. Информационное обеспечение реализации программы**

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

Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

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

3. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для начального проф. образования. – М.: Академия, 2005.

4. Кулинария: Учебное пособие / И.Г.Мальчикова, Е.О Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. – М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2006.

5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко. – К., ООО «Издательство Фрий», М.: ИКТЦ «Лада», 2011. – 680 с.: ил.

6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

7. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс»

8. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятия общественного питания: Учеб. Для начального профессионального образования. – 2-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Академия, 2000.2013 – 373 с.

Электронные издания:

1. 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.

2. 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).

3. 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

4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» №4»].–Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил

### **3.4. Организация образовательного процесса**

Профессиональный модуль ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Данная программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар, кондитер.

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

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

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико - ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося.

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

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

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

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

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkillsRussia по компетенции Поварское дело.

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

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

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

### **3.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)* и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)*, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)*, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 %.

Данная программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар, кондитер.