



**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ**
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Брянский техникум питания и торговли»

Рассмотрено и одобрено
на заседании МО
кулинарного и торгового профиля
протокол № 10 от 28.05.2026 г.

Утверждено
приказом № 218 от 15.06.2026 г.

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

по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
нормативный срок обучения 2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.9 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 1569 от 12 декабря 2016г. (ред. от 03.07.2024) и примерной образовательной программы.

Организация-разработчики: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчик:

Гапоненко А.А., преподаватель ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа профессионального модуля реализуется с использованием электронного обучения и дистанционных технологий.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения образовательной программы:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, а также соответствующие ему общие 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	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОП.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

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 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 обучающийся должен:

Иметь практический опыт	- подготовке, уборке рабочего места, - подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - ведении расчетов с потребителями
Уметь	- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения

Знать	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии и личной гигиены в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; - требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - рецептуру, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;
--------------	---

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего – 300 часов

Из них на освоение МДК – 108 часов

на практики: учебную – 72 часов и производственную – 108 часов
 промежуточная аттестация – 12 часов

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы, час.	Объем программы, час.										
			Обучение по МДК, в час.						Практическая подготовка		Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация
			Лекции	лабораторных и практических занятия, часов	курсовых работ (проектов), часов	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	учебная, часов	производственная, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
ПК 1.1–1.3. ОК. 01-03,05, 09	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32	8	16	-	6	-	2	-	-	-	-	
ПК 1.1–1.4. ОК 01-07, 09	Раздел 2. Процессы приготовления , подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	40	8	22	-	8		2	-	-	-	-	-
ПК 1.1–1.4. ОК 01-07, 09	Раздел 3. Организация деятельности повара	36	8	20		6		2					
ПК 1.1. –1.4. ОК 01-07, 09	Учебная практика	72							70				2
ПК 1.1–1.4. ОК 01-07, 09	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	108								102			6
	Промежуточная аттестация по ПМ	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12
	Всего:	300	24	58	0	20	-	6	70	102	-	-	20

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	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		32		
МДК.01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		32		
Тема 1.1. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки овощей и грибов		2		ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09 ПК 1.1-1.3
Тема 1.1.1 Организация рабочего места для механической кулинарной обработки овощей и грибов	Организация рабочего места для механической кулинарной обработки овощей и грибов Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки овощей	2	Лекция	
Тема 1.2 Организация рабочего места для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, дичи		4		ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09 ПК 1.1
Тема 1.2.1 Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	4	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.3 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для обработки сырья и приготовлению полуфабрикатов		6		ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09 ПК 1.1
Тема 1.3.1 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для обработки сырья и приготовлению полуфабрикатов. Правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию	2	Лекция	
Тема 1.3.2 Организация рабочих мест	Организация рабочих мест мясного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой	4	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.4. Характеристика		2		ОК 02,

процессов подготовки овощей, грибов и приготовления полуфабрикатов из них				ОК 03, ОК 05, ОК 09 ПК 1.1-1.2
Тема 1.4.1 Характеристика процессов подготовки овощей, грибов и приготовления полуфабрикатов из них	Характеристика процессов подготовки овощей, грибов и приготовления полуфабрикатов из них. Классификация, характеристика способов обработки овощей, грибов и приготовления полуфабрикатов. Физико-химические процессы, обеспечивающие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов	2	Лекция	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09 ПК 1.1-1.3
Тема 1.5 Характеристика процессов подготовки рыбы, нерыбного водного сырья, дичи и приготовления полуфабрикатов из них		2		
Тема 1.5.1 Характеристика процессов подготовки рыбы, нерыбного водного сырья, дичи и приготовления полуфабрикатов из них	Характеристика процессов подготовки рыбы, нерыбного водного сырья, дичи и приготовления полуфабрикатов из них. Классификация, характеристика способов обработки рыбы, нерыбного водного сырья, дичи и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Физико-химические процессы, обеспечивающие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов	2	Лекция	
Тема 1.6 Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы		4		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09 ПК 1.1-1.2
Тема 1.6.1 Составить заявку на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом.	Составить заявку на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом. Органолептический анализ: методы определения качества поступившего сырья	4	Практическое занятие Практикум	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09 ПК 1..2
Тема 1.7 Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов		4		
Тема 1.7.1 Решение ситуационных задач по организации рабочих мест	Решение ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	4	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.9 Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты		6		ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.3
Тема 1.9.1 Выполнение требований системы ХАССП как способ обеспечения безопасности процессов и услуг в организации питания	Выполнение требований системы ХАССП как способ обеспечения безопасности процессов и услуг в организации питания	4	Самостоятельная работа	
Тема 1.9.2 Контроль состояния	Контроль состояния рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно	2	Самостоятельная	

рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты	инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, подготовки к реализации Контроль соблюдения безопасных условий труда при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в организациях питания		работа	
Зачетное занятие		2	Практическое занятие (комплексный дифференцированный зачет)	
Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		40		
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		40		
Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов		8		ОК 01- 07, ОК 09 ПК 1.1-1.2
Тема 2.1.1 Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение.	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения	2	Лекция	
Лабораторная работа №1 Простая форма нарезка	Простая форма нарезки овощей, их назначение	4	Лабораторная работа	
Лабораторная работа №2 Сложная форма нарезка	Сложная форма нарезки овощей с применением карвинга	2	Лабораторная работа	
Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы, нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента		2		ОК 01- 07, ОК 09 ПК1.1-1.2
Тема 2.2.1 Пищевая ценность, характеристики, требования к качеству ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы	Основная пищевая ценность, характеристики, требования к качеству ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы	2	Лекция	
Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		4		ОК 01- 07, ОК 09 ПК 1.1-1.3
Лабораторная работа №3	Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья	4	Лабораторная	

Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья			работа	
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса диких животных		2		ОК 01- 07, ОК 09 ПК 1.1-1.3
Тема 2.4.1 Основные характеристики мяса диких животных	Основные характеристики мяса диких животных. Пищевая ценность. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных	2	Лекция	
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		10		ОК 01- 07, ОК 09 ПК 1.1-1.4
Тема 2.5.6 Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов мяса	Подготовка к лабораторным работам по технологии приготовлению крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов мяса	2	Самостоятельная работа	
Лабораторная работа №4 Приготовление крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса	Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса	4	Лабораторная работа	
Лабораторная работа №5 Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов мяса	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов мяса	4	Лабораторная работа	
Тема 2.6 Обработка, подготовка пернатой дичи и приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		12		ОК 01- 07, ОК 09 ПК 1.1-1.4
Тема 2.6.1 Классификация, основные характеристики пернатой птицы	Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи	2	Лекция	
Тема 2.6.2 Приготовление пернатой полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента	Подготовка к лабораторной работе по технологии приготовлению полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента	2	Самостоятельная работа	
Лабораторная работа №4 Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента	Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента	4	Лабораторная работа	
Тема 2.6.2 Способы сокращения	Решение производственных задач по способу сокращению потерь при нарезке мяса.	4	Самостоятельная	

потерь при нарезке мяса	Санитарно- гигиенические требования, предъявляемые к мясу.		работа	
Зачетное занятие		2	Практическое занятие (комплексный дифференцированный зачет)	
Раздел 3 Организация деятельности повара		36		
МДК 01.03. Организация деятельности повара		36		
Тема 3.1 Организация повара в цехах на поп	Общие принципы организации рабочего места повара. Ответственность повара на рабочем месте. Комплект оборудования, инвентаря, посуды на рабочем месте повара. Расположение на рабочем месте основных компонентов.	2	Лекция	
Тема 3.1.1 Требования к планировке помещения	Требования к помещениям организации общественного питания. Требования к расположению производственных цехов, подсобных помещений, торгового зала, моечных посуды.	2	Самостоятельная работа	
Тема 3.1.2 Организация и оснащение рабочего места повара	Оборудование рабочего места. Принципы организации. Санитарные требования к инвентарю, посуде, инструментам. Освещение рабочего места. Проведение инструктажей. Правила техники безопасности при работе с оборудованием, инвентарем, инструментами.	2	Лекция	
Тема 3.1.3 Заполнение таблиц организации рабочего места в овощном цехе	Оборудование, инвентарь, инструменты овощного цеха.	4	Практическое занятие Практикум	
Тема 3.1.4 Организация рабочего места в мясном цехе	Требования к помещению. Основное оборудование, его размещение. Инвентарь, инструменты. Порядок работы	2	Самостоятельная работа	
Тема 3.1.5 Организация рабочего места повара в мясорыбном цехе	Оборудование, инвентарь, инструменты мясорыбного цеха.	4	Практическое занятие Практикум	
Тема 3.1.6 Требования к организации рабочего места на предприятии общественного питания	Нормативные документы, содержащие требования к организации рабочего места на предприятии общественного питания	2	Самостоятельная работа	
Тема 3.1.7 Составление алгоритма работы в дготовочных цехах	Доготовочные цеха предприятия питания: горячий, холодный. Организация работы. Контроль за работой цехов.	4	Практическое занятие Практикум	
Тема 3.1.8 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места	Нормативные документы, содержащие санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места предприятия общественного питания	2	Лекция	
Тема 3.1.9 Контроль качества готовой продукции	Органолептическая оценка безопасности готовой продукции. Ответственные на производстве за качество.	4	Практическое занятие Практикум	
Тема 3.1.10 Обеспечение последовательности технологического процесса	Технологический процесс производства готовых к употреблению блюд. Соблюдение последовательности основных операций по приготовлению блюд.	2	Лекция	

производства					
Тема 3.1.11 Виды технологической документации на предприятии питания		Технологическая карта. Техничко-технологическая карта. Калькуляционная карта. Сводная ведомость продуктов.	4	Практическое занятие Практикум	
Зачетное занятие			2	Практическое занятие (комплексный дифференцирова нный зачет)	
Учебная практика Виды работ			36		
1.	Техника безопасности и охрана труда на рабочем месте. Обработка и подготовка овощей и грибов для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента (корнеплодов, клубнеплодов, десертных овощей и т.д.)		6		ОК 01- 07, ОК 09 ПК 1.1-1.4
2	Организация рабочего места для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья. Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы и рыбы осетровых пород, нерыбного водного сырья. Обработка, разделка и приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для полуфабрикатов сложного ассортимента.		6		
3	Приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. Приготовление кнельной массы, подготовка рыбы для фарширования. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы, рулета из филе рыбы, рулета для карпачо.		6		
4	Обработка и разделка говядины, свинины, телятины, баранины. Приготовления полуфабрикатов из говядины, свинины, телятины, баранины для сложных блюд. Применение рецептур п/ф из мраморного мяса. Соблюдение требований к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде		6		
5	Обработка, подготовка птицы для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		6		
6	Техника безопасности и охрана труда на рабочем месте. Обработка и подготовка овощей и грибов для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента (корнеплодов, клубнеплодов, десертных овощей и т.д.)		4		
Промежуточная аттестация по учебной практике – дифференцированный зачет			2		
Производственная практика Виды работ			72		
1	Ознакомление с нормативными документами. Анализ структур производственных помещений. Ознакомление с нормативно-правовыми документами по организации производственных цехов на предприятии.		6		ОК 1-5,7,9,10 ПК 1.1-1.4
2	Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей: артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента		6		
3	Обработка и разделка экзотических видов рыб и нерыбного водного сырья, в охлажденном и замороженном виде. Органолептическая оценка качества редких и экзотических видов рыбы и нерыбного водного сырья.		6		
4	Организация рабочего места для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов рыбы, нерыбного водного сырья. Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для полуфабрикатов сложного ассортимента		6		
5	Приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы.		6		

6	Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпачо. Органолептическая оценка качества сырья.	6	
7	Обработка и подготовка мяса диких животных. Приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных для сложных блюд.	6	
8	Обработка и подготовка тушек ягнят, молочных поросят для приготовления сложной кулинарной продукции: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание.	6	
9	Применение рецептур п/ф из мраморного мяса. Соблюдение требований к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.	6	
10	Обработка, подготовка птицы и дичи для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.	6	
11	Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6	
Промежуточная аттестация по производственной практике - зачет		6	
Всего		218	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы модуля имеются:

- учебный кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства;
- мастерская Поварское дело;
- учебная кухня ресторана.

Оборудование учебного кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства:

- рабочие места на 30 студентов;
- рабочее место преподавателя;
- рабочее место преподавателя;
- ноутбук;
- проектор с экраном;
- стол производственный ;
- пароконвектомат;
- моечная ванна 2-х секционная;
- индукционная плита;
- шкаф для пособий;
- библиотечный фонд;
- дидактический материал (на бумажных и электронных носителях).

Оборудование мастерской Поварское дело:

- электроплиты;
- шкафы жарочные электрические;
- фритюрница электрическая;
- весы;
- производственные столы;
- моечные ванны;
- доски разделочные для готовой продукции;
- ножи поварские для готовой продукции;
- ножи поварские для готовой продукции;
- карбовочный нож;
- фигурная выемка для шариков;
- фигурная выемка для спирали;
- фигурные выемки для теста;
- нож для гофрирования;
- выемка округлая;
- зубочистки,
- бачок для сбора отходов;
- кастрюли емкостью 1-3 л;
- веселка деревянная;
- сито;
- венчики;
- протирачные машины;

- сковороды чугунные;
 - сковороды порционные;
 - лопатки металлические;
 - противни;
 - разливная ложка емкость 50-100 мл;
 - сервировочные тарелки;
 - мелкие столовые тарелки;
 - глубокие и мелкие столовые тарелки;
 - банкетные овальные блюда;
 - вилки столовые;
 - ножи столовые;
 - соусники емкость 50-100 мл;
 - порционные сковороды;
 - комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.
- Оборудование учебной кухни ресторана:

- пароконвектомат;
- индукционная плита;
- холодильник;
- шкаф шоковой заморозки;
- стол производственный;
- планетарный миксер;
- блендер гомогенизатор;
- блендер погружной;
- соковыжималка;
- СВ-печь;
- льдогенератор;
- слайсер;
- мясорубка;
- фритюрница;
- вакуумный упаковщик;
- кофемашина;
- весы;
- стеллаж, моечная ванна.

Реализация профессионального модуля включает учебную и производственную практику.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции / И. П. Самородова. - М: Академия, 2020. - 191 с. - ISBN 1276792083/960С
2. Технология приготовления пищи: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2021. - 374 с. - ISBN 978-5-222-26383-9

3. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт, 2020. – 412 с. - URL: www.biblio-online.ru

Дополнительные источники

1. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях.[Текст] /В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова Часть 4: блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. – М: Издательский центр: Академия, 2022 – 160с

Нормативные документы:

1. О защите прав потребителей[Текст]: федер. закон от 07 февр.1992 г. N 2300-1// Новороссийск: Сиб.унив., 2021. - 47 с.

2. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: федер. закон от 02 янв. 2000 г. 29-ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2019. – 192 с.

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. -Введ. 2021-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.

Справочники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ, питания / авт. –сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - К.: Арий, 2020. -680с.: ил.

Интернет-ресурсы:

1. СайтОн–lineбиблиотеки [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.bestlibrary.ru>. – (дата обращения 01.08.2016)

2. Научная библиотека МГУ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.lib.msu.ru/>. – (дата обращения 01.08.2016)

3. Сайт ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: mck.ttipkis.ru/mk.html#demo

3.3. Организация образовательного процесса

Теоретическое и практическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, лаборатории в соответствии с учебным расписанием.

Освоению ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03. Техническое оснащение организаций питания, ОП.08Охрана труда.

Овладение видом профессиональной деятельности происходит посредством внедрения в учебный процесс инновационных образовательных и производственных технологий обучения.

Учебная и производственная практика по данному модулю обеспечивает практико-ориентированную подготовку и проводится на базе государственных и коммерческих организаций, соответствующих профилю подготовки обучающегося и регламентируется Положением об учебной и производственной практики ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли». Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 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 профессионального модуля, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)	Методы оценки
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями	Знания: - требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); - методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными. - важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства.	Устный/письменный опрос. Тестирование. Проверка правильности выполнения расчетных показателей. Сравнение результатов выполнения задания с эталоном. Оценка результатов выполнения практических кейс-заданий по установленным критериям. Оценка контрольных / проверочных работ по установленным критериям. Оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной практике.
	Умения: - оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; - оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;	
	Навыки: - ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы; - распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара; - контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Знания: - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	Оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации при участии в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно-практических конференциях. Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации, в т.ч. иностранных языках. Оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной, производственной практике.
	Умения: - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;	
	Навыки: контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,	

	инструментов, весоизмерительных приборов; - контроль и ведение процесса обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи подготовке; - контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов;	форме, проявление толерантности в коллективе. Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: – на практических занятиях; – при выполнении и защите курсовой работы (проекта); – при выполнении работ на различных этапах учебной, производственной практики; - при проведении защиты отчетов по учебной, производственной практик; – при проведении экзаменов по профессиональному модулю, в т.ч. в форме демонстрационного экзамена / профессионального экзамена по оценочным средствам организаций партнеров и/или профессионального сообщества.
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Знания: - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; Умения: - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; Навыки: - организация и ведение процессов упаковки, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; - организация, ведение процесса приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи согласно заказу	
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Знания: - виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; - виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение Умения: - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте Навыки: - организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи - поиск, выбор и использование информации в	

	области разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов - разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Знания: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структура плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. Умения: - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; - определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Знания: - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации. Умения: - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных	Знания: - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования. Умения: - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.	

ситуациях		
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Знания: - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности.	
	Умения: - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Знания: - особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений.	
	Умения: - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.	
ОК.06. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных русских духовно- нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Знания: - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
	Умения: - описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Знания: - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения.	
	Умения: - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Знания: - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности.	
	Умения: - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и	

	профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы.	
--	--	--

